

” Pro všechny,
kteří *berou*
gastronomii
vážně “



Představení pro
vedoucí a ředitele školních jídelen
zapojených do programu

**Skutečně
zdravá škola**

Červenec 2023

” Pro všechny,
kteří berou
gastronomii
vážně “

Poskytujeme vzdělávací a tréninkové programy
na míru pro *profesionály* v gastronomii

*Personál školních jídelen je důležitou součástí
profesionální gastronomie, který výživově, kulinářsky i
kulturně ovlivňuje nové generace.*



” *Současný stav
personálu
školních
jidelen* “



- Současné další vzdělávání nepedagogických pracovníků, kam personál školních jídelen patří, **nemá pravidla a kvalita** poskytovaných kurzů **je různorodá**,
- systém školního stravování se dlouhodobě potýká s **nedostatkem kvalifikovaného personálu**,
- **chybí i dostatek financí**, které je možné každoročně vynaložit na systematický profesní růst každého z týmu,
- Zaměstnání kuchaře ve školní jídelně **nemá potřebnou prestiž**, i když stravu dětem by měli připravovat ti nejlepší.

” Překážky
vzdělávání
personálu
školních jídelen “

- **Nedostatek příležitostí** vzdělávání mimo města,
- dlouhá dojezdová vzdálenost a s tím spojené **cestovní náklady**,
- **nízký stav personálu** – není možné odjet, někdo musí vařit (problém u menších škol a MŠ),
- **cena** u kvalitních celodenních kurzů,
- hůře realizovatelné **vzdělávání celého týmu** (často vzniká „tichá pošta“ - předávání informací a výsledek může být jiný než původní informace,
- **nemožnost** následného tréninku a **opakování** nabytých dovedností,
- minimální nebo **žádná kontrola vedení** personálu nad kvalitou proškolení a aktivním zapojení týmu.



” *Jaké výhody
nabízíme
personálu školních
jidel* “



- **Začleníme je do systému** vzdělávání gastronomických profesionálů,
- poskytneme jim **stálý přístup k současným trendům** ve výživě a gastronomii, k informacím o nových technologiích a k novým druhům potravin,
- **namotivujeme** je pro další osobní rozvoj,
- **zvýšíme** jejich **sebevědomí** opakovaným nácvikem,
- dáme jim do rukou **argumenty pro komunikaci s rodiči a dětmi**,
- **zvýšíme prestiž povolání** kuchařky/kuchaře ve školní jídelně.

” *Jaká řešení
nabízíme vedení
školních
jidel* “



- Poskytneme vám **komplexní online nástroj** pro plošné vzdělávání personálu školních jídelen ve vašem kraji,
- Zpřístupníme vám **databázi receptů** vyvinutých šéfkuchaři a výživovými specialisty přímo pro školní jídelny
- výrazně vám **snížíme náklady** na osobu / školení,
- odstraníme další náklady (např. cestovné, ubytování),
- dáme vám **do rukou argumenty**, zda nakoupit či nenakoupit nové technologie,
- vzdělávání jako jeden ze **zaměstnaneckých benefitů**.

Z jakéhokoli místa a v jakoukoli hodinu vám umožníme:

- **kontrolovat personál**, jak efektivně využívá studijního volna,
- sledovat, jak se získané **dovednosti implementují v praxi**.

KU ŠKOLNÍ KUČAŘ

Ucelený vzdělávací nástroj pro vaši školní jídelnu



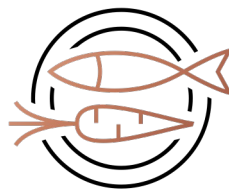
ONLINE TRÉNINKOVÝ NÁSTROJ

Video kurzy 70 kulinářských technik

Vlastní studijní plán

Kvízové otázky

Certifikát po absolvování



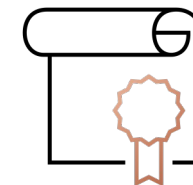
RECEPTY

Vyvinuté přímo pro školní jídelny

Detailní pracovní postup (foto i video)

Přesné normování

Nutriční hodnoty



AKADEMIE PRO KUČAŘKY

Prezenční semináře

Praktický trénink ve skupině

Pod vedením zkušených šéfkuchařů

Certifikát po absolvování

V čem jsme unikátní?

800+

Minut výukových videí

70+

Kulinářských technik

1000+

Kvízových otázek

6000+

Spokojených uživatelů

Včetně zapojení školních jídelen

*z Kunratic, Hostovic, Plzně a 15 dalších v rámci
pilotního zapojení v projektu Máme to na talíři.*



DOSTUPNÉ ONLINE V
KAŽDÉM ZAŘÍZENÍ



KOMPLETNÍ VIDEO
KURZY
KULINÁŘSKÝCH
TECHNIK



NEJVĚTŠÍ DIGITÁLNÍ
KNIHOVNA RECEPTŮ
OD ŠÉFKUCHARŮ

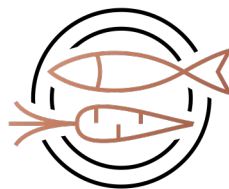


POSTUPY S FOTO A
VIDEO NÁVODEM

Cenová nabídka



+



ONLINE TRÉNINKOVÝ NÁSTROJ

RECEPTY

Cena hlavní licence 2 990 Kč bez DPH / 1 školní jídelna / rok

- Co školní jídelna, to 1 hlavní licence
- Kdo má přístup, má kompletní přehled nejen o obsahu, ale i konkrétní práci svého týmu
- Vhodné pro vedoucí pozice

Podúčet k hlavní licenci 1 990 Kč bez DPH / 1 podúčet / rok

- Vhodné pro členy týmu školní jídelny, každý tak získá svůj vlastní osobní přístup
- Umožňuje individuální a samostatnou práci v systému
- Kromě kompletního obsahu vidí pouze svůj studijní plán

Porovnání roční investice

Příklad výpočtu: Tříčlenný tým (vedoucí, hlavní kuchař, kuchař) → **8 434 Kč vč. DPH** / 1 rok / **neomezená práce s Kulinářským uměním** (možnost pracovat opakovaně s obsahem kdykoli a odkudkoli, pravidelné aktualizace systému včetně doplňování obsahu).

versus

Běžné prezenční vzdělávání

Vyslání tříčlenného týmu na prezenční kurzy 10 x za rok, cena kurzu 2 000 s DPH = cena 20 000 Kč / 1 osoba / 1 rok, pokud by chtěl mít kompletní vzdělání nicméně s omezeným množstvím receptů a nemožností vrátit se zpět k zapomenutým technikám

Při tříčlenném týmu (vedoucí, hlavní kuchař, kuchař) je to investice **60 000 Kč s DPH** / 1 rok (cestovné nezapočítáno)

KU ŠKOLNÍ KUČAŘ

” Proměňte vaši školní
jidelnu ve školní
restauraci “



KULINÁŘSKÉ
UMĚNÍ

Kontakty

Jiří Roith

Zakladatel & Šéfkuchař

jroith@kulinarskeumeni.cz

M: 773 077 330

Renata Lukášová

Péče o zákazníka

rlukasova@kulinarskeumeni.cz

M: 774 196 511

www.kulinarskeumeni.cz

Partner projektu Máme to na talíři a není nám to jedno