

# PEKAŘSKÁ AKADEMIE - HARMONOGRAM ŠKOLENÍ

Jednou z důležitých rolí Svazu pekařů a cukrářů v ČR a jeho servisní organizace Pekař a cukrář s.r.o., je pořádání školení a vzdělávacích akcí pro členy profesního sdružení. Předkládáme členům Svazu ucelený přehled školících okruhů, harmonogram termínů, lokalit školení, programů školení a lektorů vzdělávacího projektu nazvaného „Pekařská akademie 2017“.

## ZÁKLADNÍ INFORMACE

- ✓ školení je zaměřeno prakticky a s dostatečným prostorem pro diskuzi, tak aby pomohlo zejména pekárnám v řešení problémů, se kterými se setkávají v praxi
- ✓ důležité pro úspěch školení je aktivita účastníků – nabídnuta možnost zaslat v předstihu lektorům dotazy, na které potřebují obdržet odpověď
- ✓ jako lektori byli vybráni špičkoví odborníci, účastníci obdrží ze školení prezentace, zajímavá témata budou publikována v časopise PEKAŘ CUKRÁŘ
- ✓ pokud to umožní kapacita školící místnosti, je možné dodatečně přihlásit zaměstnance členských firem, kteří mají o školení zájem, a to nejpozději v termínu týden před školením na e-mail: [info@svazpekaru.cz](mailto:info@svazpekaru.cz)
- ✓ školení je pro zaměstnance členských firem zdarma, a to včetně občerstvení

## PŘEHLED ŠKOLENÍ

### 1. POTRAVINÁŘSKÁ LEGISLATIVA

a) **Název školení: Přehled platné potravinové legislativy pro pekárny a cukrárny**

**Místo školení: Potravinářská komora ČR, Počernická 96/272, Praha 10 – Malešice, 1. patro**

**Termín: čtvrtek 4. května 2017**

**Čas školení: 9,00 – 13,00 hod** (dle rozsahu diskuze)

**Lektor: Mgr. Markéta Chýlková**, odbornice na potravinovou legislativu PK ČR

**Program školení:**

- ▶ Platná národní legislativa v oblasti potravinového práva, aktuální informace
- ▶ Potravinová legislativa EU, doporučení Evropské komise, novinky
- ▶ Potraviny nového typu, testy potravin, dobrovolné iniciativy
- ▶ Přístup SZPI k vybraným tématům v oblasti výroby pekařských a cukrářských výrobků
- ▶ Diskuze, odpovědi na dotazy zaslané účastníky školení

b) **Název školení: Výživové údaje dle Nařízení EU č. 1169/2011**

**Místo školení: Potravinářská komora ČR, Počernická 96/272, Praha 10 – Malešice, 1. patro.**

**Termín: čtvrtek 1. června 2017**

**Čas školení: 9,00 – 13,00 hod**

**Lektor: Mgr. Markéta Chýlková, Ing. M. Solaříková a Ing. K. Míková - Zeelandie**

**Program školení: \*podrobný program školení je v přípravě**

- ▶ Výklad platné legislativy, způsoby výpočtu výživových údajů, praktické příklady a doporučení z praxe
- ▶ Diskuze, odpovědi na dotazy zaslané účastníky školení

c) **Název školení: Označování pekařských a cukrářských výrobků**

**Místo školení: Potravinářská komora ČR, Počernická 96/272, Praha 10 – Malešice, 1. patro.**

**Termín: září – říjen 2017, termín bude upřesněn**

**Lektor: Mgr. Markéta Chýlková, další lektori školení jsou v jednání**

**Program školení: \*podrobný program školení je v přípravě**

- ▶ Výklad platné legislativy, označování balených a nebalených výrobků, praktické příklady a doporučení
- ▶ Diskuze, odpovědi na dotazy zaslané účastníky školení

### 2. DOTAČNÍ ŠKOLENÍ

**Název školení: Dotační příležitosti pro pekárny**

**Místo školení: sídlo Svazu pekařů a cukrářů v ČR, Drahobejlova 6, Praha 9, zasedací místnost**

**Termín: středa 10. května 2017**

**Čas školení: 9,00 – 13,00 hod**

**Lektor: Ing. Stanislav Šlehofer**, odborný poradce pro čerpání dotací z fondů EU

**Program školení:**

- ▶ Podrobná informace o možnostech čerpání dotací z výzev ministerstev: MPO, MZe, MPSV
- ▶ Podání výkladu a vysvětlení ke správnému postupu žadatelů o dotace – viz. zaslané dotazy účastníků

### 3. OBCHODNÍ ŠKOLENÍ

a) **Název školení: Obchodní dovednosti pro obchodní manažery pekáren**

**Místo školení:** 1.VOX a.s., Senovážné náměstí 23, Praha 1, školící místnost

**Termín:** 1. skupina (max 12 účastníků) 12. – 13. června 2017; 2. skupina 20. – 21. června 2017

**Čas školení:** 8,30 – 16,00 hod – jedná se o dvoudenní školení, Svaz nezajišťuje účastníkům ubytování

**Lektor:** Stanislava Vávrová, obchodní lektor, kouč, terapeut

**Program školení:**

- ▶ Vedení jednání a vyjednávání, příprava a strategie jednání, fáze průběhu jednání, ústupky, ovlivňování
- ▶ Efektivní argumentace, námítky a jejich překonávání, chyby při jednání, vyjednávací taktiky, manipulace
- ▶ Nátlakové taktiky a obrana proti nim, rozvoj vztahů s obchodními partnery

*Pozn.: 1/3 školení bude teoretická příprava, 2/3 školení praktická cvičení, modelové situace a videotrénink*

b) **Název školení: Marketing pro manažery pekáren**

**Místo školení:** Adélka Pelhřimov, U pekárny 849, jednací místnost

**Termín:** úterý 30. května 2017

**Čas školení:** 9,00 – 13,00 hod (dle rozsahu diskuze)

**Lektor:** Mgr. Leoš Bárta, marketingový poradce

**Program školení:**

- ▶ Marketingová strategie firmy, budování pekařské značky
- ▶ Moderní formy propagace pekárny a jejích produktů
- ▶ Trénink marketingových dovedností, modelové situace, příklady z praxe, diskuze

c) **Název školení: Školení prodavaček firemních prodejen**

**Program a způsob školení:** bude upřesněn

**Termín:** říjen – listopad 2017

### 4. PRÁVNÍ ŠKOLENÍ

a) **Název školení: Pracovně právní minimum pro pekárny**

**Místo školení:** Hotel Kampa – Stará zbrojnice, Všešrdova 16, Praha 1 Újezd

**Termín:** úterý 13. června 2017

**Čas školení:** 9,00 – 15,00 hod

**Lektor:** Mgr. Vladimír Černý

**Program školení:**

- ▶ Pracovněprávní vztahy z pohledu praxe vedoucích zaměstnanců, práva a povinnosti zaměstnanců
- ▶ Občanský zákoník versus Zákoník práce, ochrana majetkových zájmů zaměstnavatele, náhrady škody
- ▶ Pracovní poměr a smlouva, odměňování za práci, sankce za porušování předpisů, výpověď, odstupné
- ▶ Praktické příklady z praxe, odpovědi na dotazy zaslané účastníky, řízená diskuze

b) **Název školení: Novela zákoníku práce 2017**

**Místo školení:** Hotel Kampa – Stará zbrojnice, Všešrdova 16, Praha 1 Újezd

**Termín:** středa 13. září 2017

**Čas školení:** 9,00 – 15,00 hod

**Lektor:** Mgr. Vladimír Černý

**Program školení:** \*podrobný program školení je v přípravě

- ▶ Důvody novelizace Zákoníku práce 2017, výklad hlavních změn z pohledu zaměstnavatele
- ▶ Praktické příklady z praxe, odpovědi na dotazy zaslané účastníky, řízená diskuze

### 5. KVALITA POTRAVIN

**Název školení: Normy kvality potravin, HACCP, hygiena a sanitace v pekárnách**

**Místo školení:** sídlo Svazu pekařů a cukrářů v ČR, Drahobejlova 6, Praha 9, zasedací místnost

**Termín:** úterý 19. září 2017

**Čas školení:** 8,30 – 14,00 hod

**Lektor:** Ing. Pavla Humpolíková

**Program školení:**

- ▶ Systémy bezpečnosti potravin – obecné informace, odpovědnost vedení, plánování a proces výroby
- ▶ Požadavky standardů BRC Food, IFS Food, FSSC 22 000, systém řízení kvality a bezpečnosti HACCP
- ▶ Měření, analýza produktu, interní audit, sledovatelnost, neshodný produkt, reklamace, nápravná opatření
- ▶ Hygiena a sanitace v pekárnách, diskuze, odpovědi na dotazy zaslané účastníky

Věříme, že členové Svazu využijí nabízenou možnost zvýšit kvalifikaci svých zaměstnanců prostřednictvím vzdělávacího projektu „Pekařská akademie“.

Ing. Jaromír Dřížal  
předseda SPaC v ČR