

PEKAŘSKÁ AKADEMIE – ŠKOLENÍ PODZIM 2017

Po prázdninách bude Svaz pokračovat v úspěšném vzdělávacím projektu „Pekařská akademie“, který byl zahájen na jaře tohoto roku. Školení je koncipováno do 5ti školících okruhů, vychází z potřeb členské základny, bude zaměřeno prakticky, s dostatečným prostorem pro diskuzi. V předstihu je možné lektorům zasílat dotazy, na které potřebují účastníci školení odpověď. Jako lektori byli vybráni špičkoví odborníci, účastníci obdrží ze školení prezentace, zajímavá témata budou pro členskou základnu publikována v časopise PEKAŘ CUKRÁŘ. Školení je pro zaměstnance členských firem Svazu zdarma, a to včetně občerstvení.

PŘEHLED ŠKOLÍCÍCH OKRUHŮ

1. Dotační školení

Název školení: **Dotace pro pekárny z programu PRV Ministerstva zemědělství**

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

Termín: úterý 12. září 2017

Čas školení: 9,00 – 13,00 hod

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

Program školení:

- ▶ Podrobné informace pro pekárny o možnostech čerpání dotace z výzvy Program rozvoje venkova MZe
- ▶ Zpracování žádosti o dotaci, způsobilé výdaje, kriteria přijatelnosti, hodnocení projektů, odpovědi na dotazy

2. Právní školení

Název školení: **Pracovněprávní minimum pro manažery pekáren II.**

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

Termín: středa 13. září 2017

Čas školení: 9,00 – 15,00 hod

Lektor: Mgr. Vladimír Černý

Program školení:

- ▶ Výklad hlavních změn Zákoníku práce z pohledu zaměstnavatele, nové nařízení EP na ochranu osobních údajů
- ▶ Praktické příklady z praxe, odpovědi na dotazy zaslané účastníky, řízená diskuze

3. 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

4. Potravinářská legislativa

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

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

Termín: 25. října 2017

Čas školení: 9,00 – 13,00 hod

Lektor: Mgr. Markéta Chýlková PK ČR, spolulektoři z praxe jsou v jednání

Program školení:

- ▶ Výklad platné legislativy, označování balených a nebalených výrobků, praktické příklady a doporučení
- ▶ Potraviny nového typu, testy potravin, dobrovolné iniciativy
- ▶ Problematika kontaminantů, Nařízení EK týkající se snížení akrylamidu v potravinách
- ▶ Vybraná témata z oblasti výroby pekařských a cukrářských produktů, diskuze, odpovědi na dotazy

5. Obchodní školení

Název školení: **Školení vedoucích firemních pekařských prodejen**

Program školení: v současné době je v přípravě, jednalo by se o jednodenní kurzy pro vedoucí firemních prodejen

Termín: plánovaný termín - podzim 2017

Lokalita: 2x Čechy 2x Morava

Lektor: Ing. Vladimír Mareček

Členské firmy obdrží v předstihu před školením e-mailem oficiální pozvánku s podrobným programem a anketní lístek k vyplnění případných dotazů k tématu školení pro lektora. Věříme, že vzdělávací projekt Pekařská akademie pomůže našim členům při řešení problémů v podnikatelské praxi.

Ing. Jaromír Dřízal
manažer projektu