



- Motivace, proč pracovat ve školní restauraci
- Popis práce a organizační struktura
- Odměňování/motivace
- Kodex chování a další směrnice
- Firemní kultura (Nosíme rondon)

#### Profesní rozvoj

- Kulinářské techniky
- Výživové vzdělávání
- Zbožiznalství
- Zásady správné hygienické a výrobní praxe
- Efektivní a bezpečná organizace práce
- Obsluha a využívání moderní varné technologie
- Ekologická výchova



- Gastro projekt - ergonomicky, technologicky a kapacitně vyhovující varny
- Koncept kompletního bufetového výdeje
- Projekt atraktivního interiéru jídelny s edukačním potenciálem
- Správné zadání veřejné zakázky
- Kvalita přístrojové techniky
- Servisní smlouvy a další požadavky



- BOZP
- HACCP
- Nastavení prodejních cen (cen stravného)
- Plánování, normování
- Efektivní organizace práce a výdeje
- Provozní „check listy“ v návaznosti na popis práce
- Minimalizace plýtvání a řešení odpadů
- Úklid



- Kvality surovin a benefity pro zdraví
- Plánování jídelního lístku, frekvence zařazení potravin
- Plnění požadované nutriční hodnoty
- Tvorba receptů
- Velikost porce
- Sezónnost, lokálnost
- Vliv kulinářských technik na nutriční a senzorickou hodnotu stravy
- Servírování, lákavost pro strávníka



- Definice zákazníka
- Zákaznická cesta (průvodce zákazníka restaurací od webu až po hodnocení sněžených jídel)
- Komunikace se zákazníkem (offline i online)
- Jak reagovat na zpětnou vazbu
- Výživové vzdělávání pro život
- Důraz na kulturu, tradici, ekologii



- CAPEX/OPEX (Investiční/provozní náklady)
- **Kritéria pro výběr dodavatelů:** surovin, nábytku pracovních oděvů a obuvi, chemie a sanitace
- Technologické vybavení a IT
- Vzdělávání z pohledu dodavatelско-odběratelských vztahů