

TISKOVÁ ZPRÁVA

10. 10. 2013

K okamžitému zveřejnění

Naučte se vyrábět restaurační moučníky

V sobotu 26. října bude v Klatovech zahájen vzdělávací kurz **Výroba restauračních moučníků**. Po kurzu věnovaném přípravě pokrmů studené kuchyně se jedná o druhé pilotní školení pořádané obecně prospěšnou společností Úhlava ve spolupráci se Střední školou zemědělskou a potravinářskou Klatovy, které realizují v rámci projektu s názvem „Příprava pokrmů a moučníků regionálních potravin“. Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky. Školení je proto pro účastníky **bezplatné**.

Účastníci absolvují celkem 10 převážně praktických školení, včetně exkurze do vybraného gastronomického zařízení a za prvovýrobci regionálních potravin. Získají také studijní materiál s důležitými informacemi, recepty a fotografiemi s tématem výroby restauračních moučníků. **Všechna školení budou probíhat o sobotách.**

Příjem přihlášek do kurzu zatím není uzavřen, zájemci se mohou informovat v sídle obecně prospěšné společnosti Úhlava (Kpt. Jaroše 94, Klatovy). Další kontaktní údaje jsou na webové stránce www.uhlava.cz. Pilotního školení se může zúčastnit pouze 10 osob. Hlavní podmínkou pro účast v kurzu je produktivní věk (nemohou se tedy zúčastnit studenti a osoby v důchodovém věku). Další informace získají zájemci na uvedeném kontaktu.

V rámci projektu budou v průběhu příštího roku připraveny a pilotně odzkoušeny další dva programy pro vzdělávání dospělých, a to Příprava teplých pokrmů a Výroba jemného pečiva. Po ukončení projektu, tj. od roku 2015, budou všechny kurzy komerčně nabízeny i ostatním zájemcům. Jejich absolvování připraví účastníky školení na složení zkoušky z tzv. profesních kvalifikací a následně, po doplnění dalších profesních kvalifikací, na možnost získání úplné profesní kvalifikace Kuchař, Pekař či Cukrář.

Vytvářené vzdělávací programy jsou orientovány na přípravu tradičních pokrmů a lahůdek, vč. např. krajových specialit připravených dle historických receptur a s důrazem na využití místních surovin produkovaných v našem regionu. Cílem projektu je tedy nejen zvýšení kvality a rozšíření nabídky dalšího vzdělávání, ale také povzbuzení zájmu o využívání regionálních potravin.

Bližší informace podá:

Ing. Pavel Vondráček, Úhlava, o. p. s., tel. 376 311 745, e-mail: vondracek@uhlava.cz

Tento projekt „Příprava pokrmů a moučníků z regionálních potravin“, registrační číslo CZ.1.07/3.2.02/04.0032, je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.