



Evidence docházky a výuky

Dohoda s ÚP ČR č.		HOA-MN-15/2020									
Název vzdělávací aktivity		Moderní techniky přípravy v kuchyni									
Termín konání		od	25.05.2020	do	31.05.2020	skupina					
Zaměstnavatel / OSVČ:		Iveta Kolaříková, Nádražní 513/27, 697 01 Kyjov									
Vzdělávací zařízení:		PhDr. Zdeňka Endlicherová, Antonína Macka 1/2, 612 00 Brno									
Jména lektorů:		X									
Datum		25.05.2020		26.05.2020		27.05.2020		28.05.2020		29.05.2020	
Čas výuky od - do		9:00 - 17:30		9:00 - 17:30		9:00 - 17:30		9:00 - 17:30		9:00 - 17:30	
Přestávka na oběd od - do		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30	
Téma		plněná zelenina, kanapky, příprava fingerfood, obložené mísy, vegetariánské pokrmy, zeleninové gratiny, galantiny z drůbežího a kachního masa, paštiky, teriny, sýrové a masové paletky, speciální pečení masa		přímé grilování zeleniny, ovoce, přímé grilování ryb (důraz na českou produkci a regionalitu – pstruh, kapr, halibut), plněné ryby, parfet, vlastní výroba domácích rybích zavináčů, rybí ceviche, rybí gravlax, rybí brandade, foodstyling		výroba domácího snídaňového sladkého pečiva, slavnostní fingerfood, pannacotta (i verze pro vegetariány), čokoládový fondant, makronky (bezlepkové), příprava moučníků na rauty a oslavy		nové trendy na klasický jídelní lístek (tartelette, cupcakes), příprava moučníků k použití na recepcích, coffee-break, nové trendy na klasický jídelní lístek například brownies, Oreo Cheesecake		grilování spec. letní kuchyně – masa tech. úprava - přímé grilování, mod. trendy v oblasti steak. kuchyně, výběr reg. dodavatelů; hovězí maso, min. úpravy, tenderloin, hanger, steak, sirloin, výroba marinád a láků, nakládání všech druhů mas a jeho zrání, odpočinek a ozdoba, výroba dipů, sous-vide, ukázkové deg. menu, snoubení pokrmů a vína, kontrola kvality	
Podpis lektora											
P.č.	Jméno	Příjmení	Titul	podpis	podpis	podpis	podpis	podpis	podpis	počet mzdových hodin k proplacení ¹⁾	počet vyučovacích hodin strávených na výuce
1	xxx	xxx								1	2
2	xxx	xxx									
3	xxx	xxx									
4	xxx	xxx									
5	xxx	xxx									
6	xxx	xxx									

¹⁾ rovná se konec výuky minus začátek výuky, minus doba přestávky na oběd minus doba neúčasti dle mimořádných odchodů za uvedené dny výuky.

Evidence docházky a výuky musí být k dispozici ve výuce.

Účastníci se podepisují u každého data na začátku výuky. Svým podpisem současně stvrzují, že byli seznámeni s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a předpisy o požární ochraně mající vztah k účasti na vzdělávací aktivitě. Dále stvrzují, že poskytli ÚPČR osobní údaje, které budou použity pro přípravu zpráv o realizaci projektu.

Vzdělávací zařízení / lektor jsou povinni předem písemně informovat zaměstnavatele o jakýchkoliv změnách ve výuce (termíny výuky, místo konání, zkrácení výuky). U jazykových a neakreditovaných kurzů případně kurzů vedených interním lektorem zaměstnavatele je rovněž nutné nahlásit i změnu lektora a předložit doklady o jeho kvalifikaci.

Zaměstnavatel je povinen všechny výše uvedené změny nahlásit v souladu s ustanoveními dohody. **Bude-li zjištěn nesoulad se schválenými podmínkami, které nebyly odpovídajícím způsobem nahlášeny ÚP ČR, nebudou náklady uznány a proplaceny.**

Záznam o mimořádném odchodu/příchodu z/do výuky:

Jméno zaměstnance	Datum:	Čas odchodu	Čas příchodu

podpis zaměstnavatele / OSVČ