



MENTOR
SZKOLENIA ADMINISTRACJI I BIZNESU

NOWOCZESNY KUCHARZ - kurs dla kucharzy pracujących w zakładach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (żłobkach, przedszkolach, szkołach itp.)

SZKOLENIE ONLINE

18-20 maja 2026 r.

godz. 08:00 -14:00

I DZIEŃ - 18.05.2026 r.

II DZIEŃ - 20.05.2026 r.

ZASADY SZKOLENIA ONLINE

Wystarczy dostęp do internetu

- * Zapisz się na szkolenie,
- * W dniu szkolenia otrzymasz link do platformy Click Meeting,
- * Kliknij w link i uczestnicz w spotkaniu.

TRENER

Trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, osób dorosłych oraz HACCP.

PROGRAM:

1. Omówienie wymagań Ustawy o opiece nad dzieckiem do lat 3 oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.: czy dieta planetarna do wybór czy obowiązek, jak przygotowywać posiłki zgodne z wymaganiami obowiązujących przepisów prawnych.
2. Czym dyktowane są ograniczenia w stosowaniu soli, cukru i tłuszczów nasyconych, czy można je zastąpić innymi produktami bez pogorszenia smaku potraw.
3. Dozwolone przepisami prawa zamienniki cukru białego, ich zalety i wady oraz informacje dotyczące zachowania ich wartości odżywczej: miód pszczeły, syrop klonowy, cukier brzozy naturalnego pochodzenia. Zasady technologiczne stosowania zamienników cukru w poszczególnych daniach/produktach. Czy można w żywieniu dzieci stosować syntetyczne zamienniki cukru.
4. Czy każda sól nadaje się do żywienia dzieci? Dozwolone przepisami prawa zamienniki soli oraz koncentratów spożywczych i mieszanek przypraw z solą bez utraty smakowości dań. Przepisy na mieszanki naturalnych przypraw.
5. Dieta planetarna - obowiązek czy wybór? W jaki sposób zwiększyć zawartość potraw roślinnych i potraw z nasion roślin strączkowych w jadłospisach dzieci.

Wypełniony formularz zgłoszeniowy proszę przesać mailem na adres:
biuro@mentorszkozenia.pl lub faksem na nr 81 464 31 21



6. Wpływ obróbki wstępnej oraz rodzaju obróbki termicznej na zachowanie wartości odżywczych składników potraw, porównanie różnych technik kulinarnych i przykłady receptur dań zachowujących wysoką wartość odżywczą.
6. Różnice w wartości odżywczej tłuszczów zwierzęcych i roślinnych, dozwolone przepisami prawnymi tłuszcze do smarowania pieczywa, tłuszcze do smażenia/pieczenia, tłuszcze do potraw na zimno. Jak zwiększyć zawartość tłuszczu w diecie dziecka w sposób bezpieczny do poziomu zgodnego z normą żywienia.
7. Alternatywne sposoby przygotowania dań w odniesieniu do ograniczenia smażenia oraz użycia tłuszczów. Niekonwencjonalne wykorzystanie tradycyjnych urządzeń
8. Redukcja białka i tłuszczu pochodzenie zwierzęcego – sposoby na wprowadzenie roślin strączkowych do diety. Przykłady potraw na bazie nasion roślin strączkowych.
9. Diety eliminacyjne - jak przygotowywać dania w takich dietach, jakich używać produktów, jak napisać procedurę zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym alergenami. Czy placówka ma obowiązek przygotowania każdej diety, jakiej zażyczy sobie rodzic? Czy obowiązek ten dotyczy również diet wegańskiej i wegetariańskiej?
10. Praktyczne wskazówki dotyczące stosowania aktualnych norm żywienia.
11. Wzorcowe gramatury poszczególnych produktów spożywczych dla zróżnicowanych grup wiekowych dzieci i młodzieży umożliwiające realizację norm żywienia. Zasady doliczania odpadów w celu wyliczenia wielkości zamówienia.
12. Zasady GHP, GMP i Systemu HACCP podczas wykonywania czynności w procesie produkcji dań kulinarnych do surowca do wyrobu gotowego.
13. Układanie jadłospisów i tworzenie receptur – praktyczne wskazówki.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Oferta szkolenia oraz program są objęte prawami autorskimi. Zakaz kopiowania i powielania treści bez zgody autorów ©

CENA: 530 zł netto/osoba

(zwolnienie z VAT w przypadku finansowanie w co najmniej 70% ze środków publicznych).
W innym wypadku + 23% VAT.

Cena uwzględnia: przeprowadzenie szkolenia, dostęp do platformy na czas szkolenia, materiały szkoleniowe i zaświadczenie w formie elektronicznej.

Płatność za szkolenie odbywa się na podstawie **faktury wystawionej w dniu szkolenia**. Termin płatności 14 dni.



FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

Temat: NOWOCZESNY KUCHARZ - kurs dla kucharzy pracujących w zakładach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (żłobkach, przedszkolach, szkołach itp.)

Szkolenie online

Data: 18-20.05.2026 r.

DANE UCZESTNIKÓW SZKOLENIA:

IMIĘ I NAZWISKO:	STANOWISKO:	E-MAIL:	TELEFON KONTAKTOWY:

DANE DO FAKTURY

NABYWCA:	
ODBIORCA:	
NIP:	

Oświadczam, że uczestnictwo w szkoleniu jest finansowane co najmniej w 70% ze środków publicznych.

KOD RABATOWY

.....
pieczętka instytucji oraz podpis osoby upoważnionej

INFORMACJA DOTYCZĄCA OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH

- o Administratorem Państwa danych jest spółka MENTOR Szkolenia Administracji i Biznesu s.c.
- o Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do wykonania usługi szkoleniowej.
- o Przekazane przez Państwa dane osobowe nie będą udostępniane innym podmiotom.
- o Zgoda na przetwarzanie danych może zostać wycofana w dowolnym momencie, nie ma to jednak wpływu na zgodność przetwarzania, dokonanego na jej podstawie przed wycofaniem zgody.
- o W każdej chwili mają Państwo prawo dostępu do swoich danych, ich sprostowania, usunięcia bądź ograniczenia przetwarzania, prawo sprzeciwu, prawo do przenoszenia danych, jak również prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.
- o Państwa dane osobowe będą przetwarzane do czasu zgłoszenia wycofania zgody.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celu realizacji uczestnictwa w szkoleniu.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach informacyjnych drogą mailową realizowanych usługach szkoleniach przy czym zgoda może zostać wycofana w dowolnym momencie.

.....
podpis uczestnika szkolenia

W przypadku braku potwierdzenia uczestnictwa w szkoleniu (na 2 dni przed jego realizacją) prosimy o kontakt telefoniczny celem weryfikacji otrzymania przesyłanego przez Państwa formularza zgłoszeniowego. Rezygnacji można dokonać do 3 dni roboczych przed planowaną datą szkolenia.

Brak uczestnictwa nie potwierdzony rezygnacją w/w terminie skutkować będzie obciążeniem Państwa 100% kwoty szkolenia.

Organizator szkolenia zastrzega sobie prawo do zmiany miejsca szkolenia. Ostateczna lokalizacja szkolenia zostanie podana w potwierdzeniu udziału.

Wypełniony formularz zgłoszeniowy proszę przesać mailem na adres:
biuro@mentorszkozenia.pl lub faksem na nr 81 464 31 21