

Obsah programu konferencie

Dávame Vám do pozornosti mimoriadne atraktívny obsah programu Mikulášskej konferencie vrátane kvalitných odborných vstupov :

1.deň - 06.12.2023 – streda

11:00 - Zahájenie - vystúpenie hostí – konferenciu moderuje **Štefan SKRÚCANÝ**

- ✓ **Oceňovanie zamestnancov za prínos v oblasti školského stravovania na Slovensku**
- ✓ **Obed**
- ✓ **Priznávanie dotácie na podporu výchovy k stravovacím návykom dieťaťa a jej použitie** - Ing. Ildikó Polačeková, riaditeľka odboru sociálnej pomoci a stratégie sociálnej politiky - MPSVR SR, Mgr. Alena Klimanová, riaditeľka odboru pomoci v hmotnej núdzi a štátnych sociálnych dávok - ÚPSVR rodiny SR.
- ✓ **Manažment dokumentov zariadenia školského stravovania z pohľadu hygieny** - Ing. Martina Bakošová, Poradca a školiteľ v hygiene
- ✓ **Voľný program** – možnosť využiť bohaté hotelové služby s **vysokým štandardom poskytovania** (2 bazény, 2 saunové samostatné svety PLESNIVEC a PRASLIČKA, bowling, biliard, fitness centrum a i.)
- ✓ **Večera**



19:00 – **Spoločenský večer** spojený s občerstvením a kultúrnym programom, moderuje a spieva **Štefan SKRÚCANÝ**

2.deň - 07.12.2023 – štvrtok

07:00 – 08:00 **Raňajky**

- ✓ **Liečivky na tanieri v školskej jedálni** – MVDr. Olga Luptáková PhD., expert na kvalitu a bezpečnosť potravín, Regionálna veterinárna a potravinová správa

Zvolen, podporovateľka rozvoja tradičnej gastronómie v regióne a odborníčka legislatívy v oblasti produkcie potravín, predsedníčka OZ Tradičná chuť regiónov, podpredsedníčka Slow Food Banská Bystrica.

- ✓ **Kurz kuchár – prezentácia akreditovaného vzdelávacieho programu** – PaedDr. Andrea Klačeková, riaditeľka SOŠ Gastronómie a služieb, SDH 3 v Prešove. Praktické ukážky priebehu kurzu s akreditáciou ministerstva školstva, fotodokumentácia vzdelávacích aktivít počas kurzu a záverečných skúšok a pod.
- ✓ **Verejné obstarávanie potravinových komodít - praktická aplikácia v praxi** - Mgr. Oliver Kovács, – odborne spôsobilá osoba pre VO. Praktické ukážky jednoduchých postupov pri obstarávaní potravín do školských kuchýň v súlade s platnou legislatívou.
- ✓ **Možnosti modernizácie zariadení školského stravovania z EU fondov** – Ing. Milan Lesňák, EUprojects s.r.o., Košice
- ✓ **Záver konferencie a obed**



Informácie o hoteli

Luxusný Wellness Hotel Chopok**** v pohorí Nízke Tatry poskytuje príjemné a kvalitné ubytovanie v Jasnej a svojim dizajnom a **vysokým štandardom poskytovaných služieb** uspokojí požiadavky tých najnáročnejších klientov. Wellness Hotel Chopok **** poskytuje široké zázemie pre **konanie kongresov a firemných akcií**.

Čas vo Wellness Hoteli Chopok**** v stredisku Jasná, Nízke Tatry je postavený na zážitkoch. **2 bazény, 2 saunové svety**, dvojnásobný relax. Jedinečnosť hotela spočíva v ponuke **2 samostatných saunových svetov s bazénom** - saunový svet s bazénom **osobitne** pre rodiny s deťmi (PLESNIVEC) a samostatný saunový svet s bazénom pre dospelých (osoby nad 16 rokov) hľadajúcich ticho vodnej pary (PRASLIČKA).

Vybavenie hotela - Wellness Hotel Chopok **** **sa teší svojej obľube vďaka bohatým hotelovým službám:**

- **bazén (15 x 7,5m) a saunový svet Plesnivec pre rodiny s deťmi**

- **bazén** (20 x 8m) a **saunový svet Prasličke len pre dospelé osoby** (osoby nad 16 rokov)
- hotelové **skibusy**
- lyžiareň
- 7 x **bowling**
- 4 x **biliard**
- **fitnes centrum**



Tešíme sa na vás !

Vaša

