

JAR^g



Hygiena v kuchyni

TECHNOLOGIE PRO GASTRONOMII

3.

Chemie - čisticí prostředky



1.

Základní technologie hygieny a mytí v gastronomických provozech - Sinerův kruh.



Základní dělení technologie mytí dle gastronomických provozů

4.

Diskuse + občerstvení

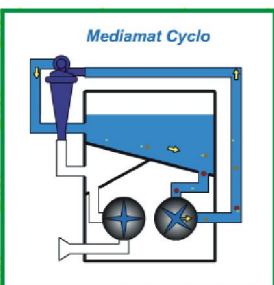


Hlídní kritických bodů

Mimořádná nabídka mycího stroje pro účastníky kurzu!

2.

Posouzení kvality vody a její vliv na mytí



Litvínovice 26, 370 01 České Budějovice, tel.: 387 203 182, fax: 387 225 905, e-mail: obchod@jar.g.cz www.jar.g.cz



Kdy: 11. března 2004 v 9:00
Kde: Školní zařízení Sparta Puklicova 41 České Budějovice
Kontaktní osoba: Václav Vitovec +420 723 476 104
Školící pracovník: Radim Cipra +420 602 409 498
Použití stroje: Wirtenhaller
Doprava: JAR^g +420 602 409 498
Termín dopravy: do 10. března 2004
Pro koho: pracovníky SOU, záky a odbornou veřejnost
Doba trvání kurzu: 4 hodiny