



Český svaz
zpracovatelů masa



Český svaz zpracovatelů masa ve spolupráci s Ústavem konzervace potravin
a technologie masa FPBT VŠCHT Praha a FVHE VFU Brno pořádá

II. ročník Školení pracovníků masného průmyslu

Toto školení navazuje na úspěšný loňský ročník, kdy svými odbornými přednáškami účastníky zaujali zejména: Prof. Ing. Petr Pipek, CSc. (VŠCHT Praha), Doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D., MěVS v Praze a další přednášející.

Datum: 4. a 5. října 2011
Místo: Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun
Organizační garance: Český svaz zpracovatelů masa
Odborná garance: Ústav konzervace potravin a tech. masa VŠCHT Praha
Fakulta veterinární hygieny a ekologie VFU Brno

Zaměření školení:

- Nejčastější chyby, optimalizované postupy a novinky v technologii masné výroby
- Standardy obchodních řetězců
- Legislativní a technologické požadavky na konstrukční řešení a technické vybavení provozů (určeno zejména pro provozní techniky a provozovatele podniků s malou kapacitou a prodejen)
- Hygiena a technologie masné výroby ve výrobnách s malou kapacitou
- Legislativní a technologické požadavky na prodejny masa a masných výrobků
- Základní školení středního managementu v masné výrobě

Hotel BEST WESTERN GRAND v Berouně (web: www.grandberoun.cz) nabízí dostatečnou kongresovou i ubytovací kapacitu a dobrou dopravní dostupnost. Součástí akce bude rovněž společenský večer, během kterého bude Český svaz zpracovatelů masa udělovat významná ocenění pracovníkům masného průmyslu a rovněž bude vyhlašovat výsledky soutěže Prodejna roku 2011. Jedná se také bezesporu o vhodnou příležitost pro neformální setkání kolegů a obchodních partnerů.

Přesný program školení s pozvánkou a organizačními pokyny bude distribuován Českým svazem zpracovatelů masa v dostatečném časovém předstihu.

Kontaktní údaje:

Český svaz zpracovatelů masa
Telefon: +420 244 092 405
E-mail: sekretariat@cszm.cz
<http://www.cszm.cz>