



ZDENĚK  
**POHLREICH**  
*vás vzdělá v gastronomii*

KDYŽ SE V RESTAURACI OBJEVÍ ZDENĚK POHLREICH, POSTRACH ČESKÝCH GASTRONOMICKÝCH NEDUHŮ, ZTUHNE NEJEDNOMU KUCHAŘI KREV V ŽILÁCH. V BRNĚNSKÉ RESTAURACI LA STRADA ALE HVĚZDU POŘADU ANO, ŠÉFE PŘIVÍTAJÍ V LEDNU S OTEVŘENOU NÁRUČÍ. POVEDE TU KUCHAŘSKOU SHOW, KTERÁ ZAHÁJÍ KURZY PRO DALŠÍ VZDĚLÁVÁNÍ V OBLASTI STRAVOVÁNÍ SPOLEČNOSTI LIANA.

Jistě si vybavíte nešvary českých restaurací. Špatný servis, nekvalitní suroviny, neprofesionalita, zastaralé postupy, zažité ze střední školy. Nedostatky objevíte i tam, kde by na kvalitní stravování měli dbát nejvíce – ve školách, v nemocnicích a zařízeních pro seniory. Velmi problematické mohou být také restaurace provozované neprofesionály, kteří se v gastronomii neorientují. Právě proto přichází vzdělávací společnost Liana se vzdělávacím projektem, který pomůže pracovníkům stravovacích zařízení v dalším vzdělávání. Celý projekt odstartuje Zdeněk Pohlreich, který 23. ledna zavítá do restaurace La Strada a ve své



show kuchařům poradí, jak lépe připravovat české i mezinárodní speciality.

### VZDĚLÁVÁNÍ E-LEARNINGEM

Pohlreichova kuchařská show odstartuje vzdělávací projekt společnosti Liana zaměřený na kuchaře a pracovníky stravovacích zařízení. Od ledna do dubna 2012 si zájemci mohou díky e-learningovému kurzu doplnit znalosti a načerpat inspiraci. Plusem e-learningu je to, že se lze vzdělávat v době, kdy vám to vyhovuje. Moduly se zaměří na stravování v nemocnicích, ovlivnění onemocnění výživou, účastníci se dozvědí o specifikách stravování ve školních jídelnách. Nebude chybět modul o výživě dětí, mládeže




a seniorů. Zajímavým tématem budou jistě nové trendy v přípravě národních a mezinárodních jídel. V modulech najdete i vaření pro celiaky s bezlepkovou dietou.

### LA STRADA MYSLÍ NA CELIAKY

Na celiaky nezapomínají třeba v restauraci La Strada, která hostí kuchařskou show se Zdeňkem Pohlreichem. Jako jediní v Brně vám upečou pizzu z bezlepkového těsta, nabízí i bezlepkové těstoviny. I některá další jídla umí připravit v bezlepkové úpravě. Majitel restaurace Vladimír Pálenský patří totiž mezi vzácné výjimky mezi neprofesionály v gastronomii, zaměstnan-



ce neustále vzdělává a sám sbírá nové informace i inspiraci u nás i v zahraničí. I jeho zaměstnanci se tak workshopu se Zdeňkem Pohlreichem i následného kurzu zúčastní. 



Projekt: Rozvoj dalšího vzdělávání v oblasti stravování (CZ.1.07/3.2.04/02.0068)

Financováno z fondu EU výzvy Jihomoravského kraje v oblasti Podpora nabídky dalšího vzdělávání 7.3.2

[www.liana-vzdelavani.cz](http://www.liana-vzdelavani.cz)



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



### POHLREICH I PRO VEŘEJNOST

Po dni pro gastronomické profesionály si Zdeněk Pohlreich vyhradí večer 23. ledna v La Strada čas na kuchařskou show pro „obyčejné“ jedlíky. Chcete ochutnat jeho menu, vidět, jak jej připravuje, a přiučit se kulinářským trikům? Pro více informací sledujte stránky [www.lastrada-brno.cz](http://www.lastrada-brno.cz).

