

**Koolikokkade koolitus**  
**23.10.2020**  
**Kehtna Kutsehariduskeskuses**

**Koolituse eesmärk:** tutvustada valikuid uutest koolimenüüd rikastavatest toitudest, mida on mugav ahjudes valmistada. Erilist tähelepanu on pööratud erilisvajadustega õpilaste menüüdele (gluteenitalumatus, laktoositalumatus, taimetoit). Millised on alternatiivid tavatoidule?

**Päevakava**

- 9.00-10.30 Tervituskohv ja suupisted. Enesetutvustus. Menüü tutvustus ja arutelu. Praktilises pooles valmistatud toitude tehnoloogiliste kaartide tutvustus ja tööde jagamine.
- 10.30-11.00 Riietumine, kohvipaus
- 11.00-14.30 Köögi ja seadmete tutvustus. Tooraine valimine ja tutvustus. Toidu valmistamine meeskonnatööna etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi. Köögi koristus.
- 14.30-15.30 Toidu maitsmine. Arutelu ja tagasiside.

NB! Kõik osalejad saavad endale ka kõigi valmistatud toitude tehnoloogilised kaardid.

Osalejatel palume kaasa võtta vahetusjalanõud, oma noad, põlled ja kokariided. Köögis on võimalik kasutada visiiri. Koolitusele ei tohi tulla haigena.

Palume registreeruda **16. oktoobriks [SIIN](#)**.

Koolitust rahastab Raplamaa tervisedenduslik programm 2020. Koolide omaosalus osaleja kohta on 20 eurot.

Lugupidamisega

Ülle Laasner  
Raplamaa Omavalitsuste Liit  
Tervisedenduse spetsialist  
5284090  
[Ylle.laasner@raplamaa.ee](mailto:Ylle.laasner@raplamaa.ee)