



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

## ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ČR, pobočka ŠUMAVA

a

### Střední škola zemědělská a potravinářská Klatovy

pro Vás pořádají vzdělávací seminář:

## Správná hygienická a výrobní praxe (SHVP) a systémy HACCP

**Datum konání:** 29. června 2026

**Místo konání:** Střední škola zemědělská a potravinářská, Národních mučedníků 141,  
339 01 Klatovy, v budově školy (vchod i učebna – vše bude označeno)

**Doba konání:** od 14.30 hodin

**Lektorka:** Bc. Daniela Chomátová, HASAP Consulting, s.r.o.

#### Program semináře:

- Proč školit?
- Legislativa EU vs. ČR
- Bezpečnost potravin
- Zdravotní způsobilost
- Řízení bezpečnosti potravin

#### Cena semináře:

**člen 250,-Kč včetně 21 % DPH**

**nečlen 400,-Kč včetně 21 % DPH**

*V ceně je zahrnuto: registrační poplatek a certifikát.*

**Uzávěrka přihlášek je 23. 6. 2026. Poplatek za seminář bude vybírán na místě, před zahájením semináře.**

*On-line přihlášky naleznete na <http://www.akc.cz/>*

*Na základě zaslané přihlášky Vám přijde potvrzující e-mail.*

*Z důvodů zajištění profesionální kvality průběhu celého semináře, je možné stornovat svou účast na daném semináři nejdéle 5 dní před daným seminářem.*

*Stornování účasti na semináři je možné pouze písemnou formou, nebo emailem na sekretariát AKC ČR.*



member of



## Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Czech Chefs  
Association

*AKC ČR si vyhrazuje právo zrušit seminář z důvodů nenaplnění dané kapacity, a to nejpozději do dvou pracovních dnů po uzávěrce daného semináře.*

*Během celého semináře se pořizuje fotodokumentace pro potřeby pořadatelů, partnerů a organizátorů. Upozorňujeme na skutečnost, že přihlášením na seminář automaticky poskytují účastníci souhlas s použitím pořizené fotodokumentace.*