

P Ř I H L Á Š K A

A/ AKCE

Workshop JAK PŘEDCHÁZET VADÁM SÝRŮ?

Termín	Sobota 12.9.2020
Pořadatel	VOŠ potravinářská a SPŠ mlékárenská Kroměříž
Místo konání	VOŠ potravinářská a SPŠ mlékárenská Kroměříž, Štěchovice 4176/14a, 767 01 Kroměříž
Předpokládané časové vymezení	9:00 – 16:00
Program	viz příloha

B/ ÚČASTNÍK

Jméno a příjmení účastníka (případně účastníků)	
Adresa (včetně PSČ)	
E-mailová adresa	
Telefonní číslo/a	
Zajímá mě především následující problematika	
Předpokládám, že přivezu vzorky sýrů s vadami	<input type="checkbox"/> ne <input type="checkbox"/> ano, jeden vzorek <input type="checkbox"/> ano, více vzorků

C/ INFORMACE PRO ÚČASTNÍKY

Vložené	Cena workshopu je 500 Kč za osobu splatná v hotovosti při prezentaci, nezahrnuje náklady na ubytování, stravování a cestovné. Nejsme plátcí DPH.
Doklad o zaplacení vložného vystavit na (uvedte co nejpřesněji)	

Vyplněnou přihlášku zaslat na adresu školy:

VOŠP a SPŠM Kroměříž, Štěchovice 4176/14a, 767 01 Kroměříž

nebo v digitální podobě na mrazek@vospaspsm.cz

D/ Datum a podpis žadatele

Datum a podpis účastníka¹

¹ Účastník zároveň uděluje souhlas se zpracováním osobních údajů dle §5 odst. 2 zákona č. 101/2000 Sb. za účelem vedení nutné evidence.