Paréjné

Kisa Judit

- Domb u. 66.
- 2330 Dunaharaszti

- kisajudit@freemail.hu
- +3670 3216618

Iskolai végzettség

1985 - 1988 — **főiskolai végzettség**
OTKI Eü. Főiskolai Kar, Budapest
Szak/specializáció: Dietetika Szak

1981 - 1985 — Radnóti Miklós Gimnázium, Jánoshalma

A végzettséggel kapcsolatos kiegészítő információk

A szakdolgozatom témája: Elhízás gyermekkorban.
Piros diplomával végeztem a főiskolán.

Szakmai tapasztalatok

2014-2015 — **FHGasztro Kft. Budapest XII. kerületi közétkeztetésének dietetikusi szakmai felügyelete**

2013- — **Paréjné Kisa Judit – egyéni vállalkozás**

2012-2013 — **OÉTI – Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet**

2011- 2012 — **Kálvin János Református Idősek Otthona**
Munkahelyi pozíció: élelmezésvezető-dietetikus
Feladatkör: az otthon élelmezésének teljes körű szervezése, irányítása

2011- 2011 — **Vitalgaszt '99 Bt.**
Munkahelyi pozíció: dietetikus, üzletkötő

Feladatkör: meglévő partneri körrel való hatékony kapcsolattartás, új partnerek felkutatása, a napi feladatok tervezése, koordinálása, könyvelése.

2009 - 2011 — **Eurest Étteremüzemeltető Kft.**

Munkahelyi pozíció: Üzletvezető helyettes

Feladatkör: Élelmezés területén, az egyetem kiszervezett központi konyhájának mindennapjait szervezem, koordinálom (étlapok, raktár, konyha, adminisztráció, expedíció). 70 dolgozó, partnerek száma: 150-200.
Feladatkörömhöz tartozik megismerkedni új gazdasági, vállalat irányítási rendszerekkel, kommunikációs módszerekkel is.

Napi szinten 1200 betegnek, 60 diéta törzsből való ellátása egyéni tálcás kiszolgálási rendszerrel, 62 helyre történő kiszállítás felügyelete.

3-400 adag alkalmazotti menü helyben fogyasztásra és tálaló konyhákba történő kiszállításra. Helyben működő A'la Carte étterem munkájának felügyelete, szervezése.

1990 - 2009

Semmelweis Egyetem

Munkahelyi pozíció: Dietetikus, Élelmezési Osztályvezető helyettes (2005-2009, előtte dietetikus-élelmezésvezető)

Feladatkör: Gyakorló dietetikusként a Radiológiai és Onkoterápiás Klinika betegeit láttam el.
Élelmezés területén az egyetem központi konyhájának mindennapi tevékenységének szervezésében, koordinálásában tevékenykedtem.

Napi szinten 1200 betegnek, 60 diéta törzsből való ellátása, 3-400 adag alkalmazotti menü helyben fogyasztásra és tálaló konyhákba történő kiszállításra. Helyben működő A'la carte étterem munkájának felügyelete, szervezése.

Szakmai tapasztalatokkal kapcsolatos kiegészítő információk

1998-ban indítottam vállalkozásom, melynek keretén belül először a Nutricia Kft-vel dolgoztam együtt.
2000 óta rendszeresen tartom a kapcsolatot a betegeket segítő szervezetekkel „A Rák Ellen, az Emberért, a Holnapért" Alapítvány, Rákbetegek Országos Szövetsége, Tűzmadár Alapítvány)
Számukra rendszeresen tartok előadásokat, főzőtanfolyamokat.
2008-2010 között négy könyvem jelent meg reformtáplálkozás témakörben.

Ismeretek

Beszélt nyelvek:

- Magyar nyelv - anyanyelv
- Angol nyelv - alapfok

Számítógép-felhasználói ismeretek:

- Internet (e-mail, www) - haladó
- Microsoft Excel - haladó
- Microsoft Outlook - haladó
- Microsoft Powerpoint - haladó
- Microsoft Word - haladó

További ismeretek, képességek és érdeklődési területek:

MedSol rendszer használói ismerete
SAP rendszer élelmezési moduljának profi ismerete
Quadro Byte rendszer használói ismerete
NutriComp rendszer használói ismerete
EcoStat élelmezési rendszer felhasználói szintű ismerete

KISA JUDIT DIETETIKUS

Otthonosan mozog szakmájában, nem csak elméleti szakemberként, hanem a gyakorlatias részeken is. Élelmezésvezetőként dolgozott a gyerekélelmezéstől kezdve, az idősellátáson át a kórházig. Hosszú éveken keresztül tartott főzőkurzusokat az egészségüket óvók, és betegek számára is, többek között a Magyar Konyha főzőiskolájában. Rendszeresen írt is az újságba. Jelenleg a Nők Lapja Magazin egyik szakértője, visszatérő szereplője a Magyar Televízió Családbarát műsorának. Reform táplálkozás témakörben 4 könyvet írt. Számtalan előadást tart egészségnapokon és betegklubokban.

KOCSIS GÁBOR SÉF

Szakmai fejlődésében kifejezetten fontosnak tartotta, hogy minden szegmenst megismerjen, minden területen otthonosan tudjon mozogni. A kis kifőzdén át, az első osztályú étterem vezetésén keresztül, a több ezer adagos közétkeztetés konyhai életének navigálása nem ismeretlen fogalom számára. Sokféle ízvilággal találkozott, a különféle készítési módok profi ismerője. Szívéhez közel azonban a letisztult és egyszerű magyaros ételek állnak leginkább. Nagy élvezetet talál színvonalas rendezvények szervezésében, lebonyolításában.
Szívesen kísérletezik újfajta alapanyagokkal, készítési módokkal.

Ajánlataink:

1. Csak előadás 1 órás, kérdések-válaszok (előadástól eltérő kérdésekre is) kb. 1,5 óra 20.000Ft
2. Előadás ½-1 óra + egyszerű, 1-2 féle étel bemutató és kóstoló (40 főig) + személyes kérdésekre (előadástól eltérő) is válaszadás kb. 2-2,5 óra 30.000-40,000Ft
3. Folyamatos előadással egybekötött közös sütés-főzés (2-3 féle étel), kóstolás 20 főig kb. 4 óra 40.000-50.000Ft
4. Folyamatos előadással egybekötött közös sütés-főzés (3-5 féle étel), kóstolás melyben 1 főétkezés is van, 20 főig kb. 6 óra 60.000-70.000Ft (Ilyen pl. a kenyérsütés, különféle ételallergiák)
5. Tanfolyami sorozat – egészséges táplálkozás 4 alkalmas
   1. zöldségek és gyümölcsök világa
   2. gabonák világa
   3. fehérjék világa
   4. zsiradékok világa és édesítés

      minden alkalommal 3-4 féle étel együtt készítése az elmélet mellett max. 20 fővel
      Alkalmanként 4 kb. óra 40.000-50.000Ft
6. Egészségnap szervezése - egyedi árkalkulációval
   - szűrőkamion
   - egészségbüfé
   - előadások
   - játékok -nem csak gyerekeknek
   - témához illő piaci forgatag

Az árak tartalmazzák a kiszállási díjat (Budapesten és 30km-es körzetében), a profi lebonyolítás feltételeinek szervezését a megrendelő közreműködésével - ebbe beletartozik bizonyos eszközök biztosítása is -, valamint a szakmai lebonyolítás óradíját is.

Elérhetőségek:

kisajudit@gmail.com 0670 6026948, 0670 3216618