

Projekt „Wyższe kwalifikacje i doświadczenie zawodowe szansą dla uczniów ZSP Czarnocin” współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

PLANOWANY HARMONOGRAM SZKOLENIA

Organizator szkolenia		Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach Centrum Kształcenia Zawodowego w Końskich ul. Piłsudskiego 82					
Tytuł szkolenia		Catering - organizacja przyjęć okolicznościowych z elementami florystyki + carving			Nr kursu		
Miejsce realizacji zajęć teoretycznych		ZS CKU w Czarnocinie, ul. J. Poniatowskiego 5			Termin szkolenia	05.02.2018 - 09.03.2018	
Miejsce realizacji zajęć praktycznych		Restauracja BACHUS, ul. Główna 158, 97-318 Czarnocin					
Łączna liczba godzin			120	Liczba godzin zajęć teoretycznych	40	Liczba godzin zajęć praktycznych	60

Kolejny dzień szkolenia i jego data	Planowane godziny realizacji szkolenia	Liczba godzin szkolenia	Liczba godzin pracy trenera	Zajęcia teoretyczne	Zajęcia praktyczne	Nazwisko i imię trenera	Temat	Miejsce zajęć - sala nr
2018-02-05	8.30-17.15	11	1	1		Marcin Michalik	Organizacja gastronomii w Polsce	
			1	1			Organizacja zakładu gastronomicznego	
			1	1			Podstawowe pojęcia w technologii gastronomicznej	
			4	4			Wybrane zagadnienia z produkcji kulinarnej	
			1	1			Proces technologiczny w gastronomii	
			2	1	1		Przechowywanie i ocena jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw	
			1	1			Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej warzyw, owoców i grzybów	

2018-02-06	8.30-17.15	11	3	1	2	Marcin Michalik	Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej warzyw, owoców i grzybów
			4	2	2		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mleka i jaj
			4	2	2		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mąki i kasz
2018-02-07	8.30-17.15	11	4	2	2	Marcin Michalik	Technika sporządzania zup i sosów
			7	2	5		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej ryb
2018-02-08	8.30-17.15	11	8	2	6	Marcin Michalik	Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mięsa zwiarząt rzeźnych i drobiu
			3	3			Podstawowe zasady higieny przy produkcji żywności
2018-02-09	8.30-17.15	11	7	1	6	Marcin Michalik	Technika sporządzania podstawowych ciast, deserów i napojów
			4	1	3		Technika sporządzania prostych potraw dietetycznych
2018-02-10	8.30-17.15	11	3	1	2	Marcin Michalik	Aranżacja Sali konsumenckiej w gastronomii
			3	1	2		Zasady obsługi gościa w gastronomii
			3	1	2		Zasady nakrywania do stołu
			2	1	1		Zasady serwowania potraw
2018-02-16	8.30-17.15	11	10	1		Marcin Michalik	Carving – pojęcie, zasady pracy, podstawowe style
				1	1		Narzędzia stosowane w carvingu
					7		Tworzenie dekoracji z owoców i warzyw
			1	1		Hanna Zielińska	Podstawy wyposażenia technicznego
2018-02-17	8.00-14.45	8	8	2	6	Marcin Michalik	Potrawy półmięsne, barowe

2018-02-23	14.30-18.30	5	5	5		Marcin Michalik	Rodzaje przyjęć okolicznościowych i ich organizacja
2018-03-02	14.30-18.30	5	5		5	Marcin Michalik, Beata Skibińska	Elementy florystyki
2018-03-09	14.30-18.30	5	3		3	Marcin Michalik	Elementy florystyki
			1		1		Zasady serwowania potraw
			1		1		Technika sporządzania prostych potraw dietetycznych
Razem		100	100	40	60		

Data sporządzenia: 2018-01-25