

Projekt „Wyższe kwalifikacje i doświadczenie zawodowe szansą dla uczniów ZS CKU 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	<b>Catering - organizacja przyjęć okolicznościowych z elementami florystyki + carving</b>			Nr kursu	
Miejsce realizacji zajęć teoretycznych	ZS CKU w Czarnocinie, ul. J. Poniatowskiego 5			Termin szkolenia	13.10.2018 - 30.11.2018
Miejsce realizacji zajęć praktycznych	Restauracja BACHUS, ul. Główna 158, 97-318 Czarnocin				
Łączna liczba godzin	100	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	Nazwisko i imię trenera	Temat	Miejsce zajęć - sala nr
2018-10-13	8.30-16.30	10	1	Marcin Michalik	Organizacja gastronomii w Polsce	
			1		Organizacja zakładu gastronomicznego	
			1		Podstawowe pojęcia w technologii gastronomicznej	
			4		Wybrane zagadnienia z produkcji kulinarnej	
			1		Proces technologiczny w gastronomii	
			1		Przechowywanie i ocena jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw	
			1		Przechowywanie i ocena jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw	
			1		Przechowywanie i ocena jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw	

2018-10-19	15.15-18.45	5	2	Marcin Michalik	Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej warzyw, owoców i grzybów
			2		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej warzyw, owoców i grzybów
			1		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mleka i jaj
2018-10-20	8.30-16.30	10	1	Marcin Michalik	Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mleka i jaj
			2		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mleka i jaj
			2		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej ryb
			5		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej ryb
2018-10-26	15.15-18.45	5	2	Marcin Michalik	Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mąki i kasz
			2		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mąki i kasz
			1	Hanna Zielińska	Podstawy wyposażenia technicznego
2018-10-27	8.30-16.30	10	2	Marcin Michalik	Potrawy półmieszne, barowe
			6		Potrawy półmieszne, barowe
			2		Technika sporządzania zup i sosów
2018-11-03	8.30-16.30	10	2	Marcin Michalik	Technika sporządzania zup i sosów
			2		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
			6		Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
2018-11-09	15.15-18.45	5	1	Marcin Michalik	Technika sporządzania prostych potraw dietetycznych
			4		Technika sporządzania prostych potraw dietetycznych
2018-11-10	8.30-16.30	10	3	Marcin Michalik	Podstawowe zasady higieny przy produkcji żywności
			1		Technika sporządzania podstawowych ciast, deserów i napojów
			6		Technika sporządzania podstawowych ciast, deserów i napojów

2018-11-16	15.15-18.45	5	5	Marcin Michalik, Beata Skibińska	Elementy florystyki
2018-11-17	8.30-16.30	10	3	Marcin Michalik	Elementy florystyki
			1		Aranżacja sali konsumenckiej w gastronomii
			2		Aranżacja sali konsumenckiej w gastronomii
			1		Zasady obsługi gościa w gastronomii
			2		Zasady obsługi gościa w gastronomii
			1		Zasady nakrywania do stołu
2018-11-23	15.15-18.45	5	2	Marcin Michalik	Zasady nakrywania do stołu
			1		Zasady serwowania potraw
			2		Zasady serwowania potraw
2018-11-24	8.30-16.30	10	2	Marcin Michalik	Carving
			8		Carving
2018-11-30	15.15-18.45	5	5	Marcin Michalik	Rodzaje przyjęć okolicznościowych i ich organizacja
Razem		100	100		Data sporządzenia: 2018-10-03