Projekt „BYĆ KOBIETĄ"
realizowany w ramach
Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego
na lata 2014 – 2020
Oś Priorytetowa VII Regionalny Rynek Pracy
Działanie 7.1 Poprawa sytuacji osób bezrobotnych na rynku pracy
- projekty konkursowe.

Harmonogram

Szkolenie pt. „Kucharz małej gastronomii z elementami Carvingu"
Trener: Ewa Kaczor, Rafał Witek

EDU-IT ul. Hetmańska 62/3, 35-078 Rzeszów od 27.08 do 30.08.2018 r.
Rzeszowska Rafał Witek, pl. Ofiar Getta 5, 35-002 Rzeszów od 31.08 do 14.09.2018 r.

LP	DATA	WYMIAR GODZIN	TEMATY PRZEPROWADZONYCH ZAJĘĆ
1.	27.08.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa - przestrzeganie przepisów BHP i p.poż. oraz wymogów higieniczno-sanitarnych, HACCP, - przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymogami, czynności porządkowe w kuchni, - planowanie posiłków i układanie menu, przechowywanie surowców i przygotowanie obróbki wstępnej, obróbka wstępna (jaj, ryb, jarzyn, drobiu, mięsa, podrobów), 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa - przygotowanie surówek, sałatek, potraw mlecznych, potraw z kaszy, mąki, jaj, - przygotowanie potraw z mięsa, drobiu, podrobów i ryb,

2.	28.08.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa - przygotowywanie zakąsek zimnych i gorących, - przygotowanie farszów, nadzienia, past i kremów, - sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich, 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa - sporządzanie potraw na przyjęcia okolicznościowe i inne imprezy specjalne, - porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja wyrobów kulinarnych,
3.	29.08.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa -stosowanie zasad prawidłowego żywienia -obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw -dokonywanie oceny jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa -ocenianie przydatności surowców półproduktów do obróbki kulinarnej -przeprowadzanie obróbki wstępnej i obróbki cieplnej
4.	30.08.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa -sporządzanie zup, sosów i potraw różnych produktów oraz ciast , deserów i napojów -dobieranie dodatków do różnych potraw 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa -obsługiwanie maszyn i urządzeń kuchennych -sporządzanie koktajli -podejmowanie prostych działań marketingowych

5.	31.08.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa -sztuka zdobienia - historia i pochodzenie carvingu, 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa -materiały do dekoracji potraw i stołów - narzędzia do carvingu: typy, rodzaje, sposoby używania i konserwacji, sposoby zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac, rzeźbienie motywów w owocach i warzywach, -techniki wykonywania dekoracji
6.	03.09.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa PRAKTYKA przygotowanie surówek, sałatek, potraw mlecznych, potraw z kaszy, mąki, jaj, 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa PRAKTYKA przygotowanie surówek, sałatek, potraw mlecznych, potraw z kaszy, mąki, jaj,
7.	04.09.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa PRAKTYKA przygotowanie potraw z mięsa, drobiu, podrobów i ryb, 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa PRAKTYKA przygotowanie potraw z mięsa, drobiu, podrobów i ryb,
8.	05.09.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa PRAKTYKA przygotowywanie zakąsek zimnych i gorących, - przygotowanie farszów, nadzienia, past i kremów, 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa PRAKTYKA przygotowywanie zakąsek zimnych i gorących, - przygotowanie farszów, nadzienia, past i

			kremów,
9.	06.09.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa PRAKTYKA sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich, 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa PRAKTYKA sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich,
10.	07.09.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa PRAKTYKA porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja wyrobów kulinarnych, 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa PRAKTYKA porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja wyrobów kulinarnych,
11.	10.09.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa PRAKTYKA ocenianie przydatności surowców półproduktów do obróbki kulinarnej -przeprowadzanie obróbki wstępnej i obróbki cieplnej 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa PRAKTYKA ocenianie przydatności surowców półproduktów do obróbki kulinarnej -przeprowadzanie obróbki wstępnej i obróbki cieplnej

12.	11.09.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa PRAKTYKA sporządzanie zup, sosów i potraw różnych produktów oraz ciast 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa PRAKTYKA sporządzanie zup, sosów i potraw różnych produktów oraz ciast
13.	12.09.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa PRAKTYKA dobieranie dodatków do różnych potraw - obsługiwanie maszyn i urządzeń kuchennych 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa PRAKTYKA dobieranie dodatków do różnych potraw - obsługiwanie maszyn i urządzeń kuchennych
14.	13.09.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa PRAKTYKA sporządzanie potraw na przyjęcia okolicznościowe i inne imprezy specjalne, 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa PRAKTYKA sporządzanie potraw na przyjęcia okolicznościowe i inne imprezy specjalne,
15.	14.09.2018	8.00-15.00	7.45-8.00 pierwsza przerwa kawowa PRAKTYKA sporządzanie zup, sosów i potraw różnych produktów oraz ciast , deserów i napojów 11.30-12.15 obiad i druga przerwa kawowa PRAKTYKA sporządzanie zup, sosów i potraw różnych produktów oraz ciast , deserów i napojów