

**„Kierunek: aktywność zawodowa”
RPLD.08.02.01-10-0088/16**

**HARMONOGRAM SZKOLENIA ZAWODOWEGO
„POMOC KUCHARZA”**

DATA	ZAKRES tematyczny	LICZBA GODZIN
17.10.2017	Rozpoczęcie szkoleń, Szkolenie BHP, Zapoznanie się z wyposażeniem kuchni oraz obsługą urządzeń kuchennych. Zasady savoir vivre , elementy współpracy z klientem, gościem	6 godz.
18.10.2017	Podstawy postępowania z żywnością i produktami spożywczymi: od obróbki do przechowywania.	6 godz.
19.10.2017	Cd. Podstawy postępowania z żywnością i produktami spożywczymi: od obróbki do przechowywania. Podstawowe czynności w zakładach gastronomicznych.	1 godz. 5 godz.
20.10.2017	Cd. Podstawowe czynności w zakładach gastronomicznych. Sporządzanie i ekspozycja potraw; wyrób pierogów (ciasto).	1 godz. 5 godz.
23.10.2017	Sporządzanie i ekspozycja potraw ; wyrób farszów do pierogów, naleśników i itp..	6 godz.
24.10.2017	Sporządzanie i ekspozycja potraw; zupy.	6 godz.
25.10.2017	Sporządzanie i ekspozycja potraw; wyroby małej gastronomii(pasztety).	6 godz.
26.10.2017	Sporządzanie i ekspozycja potraw; kluski (różne rodzaje),	6 godz.
27.10.2017	Sporządzanie i ekspozycja potraw; sałatki i surówki.	6 godz.
30.10.2017	Sporządzanie i ekspozycja potraw; przygotowywanie ciasta drożdżowego.	6 godz.
31.10.2017	Sporządzanie i ekspozycja potraw; przygotowywanie ciasta kruchego.	6 godz.
02.11.2017	Sporządzanie i ekspozycja potraw; wyroby cukiernicze.	6 godz.
03.11.2017	Sporządzanie i ekspozycja potraw; wyroby garmażeryjne.	6 godz.
06.11.2017	Sporządzanie i ekspozycja potraw; sposoby dekoracji potraw.	6 godz.
07.11.2017	Dzień wolny- przygotowanie do egzaminu	
08.11.2017	EGZAMIN – teoria i praktyka	6 godz.

**Miejsce realizacji: Opoczno, ul. Westerplatte 2
Realizator: Centrum Kształcenia Ustawicznego PERFEKT**