

P R O G R A M Z A J Ę Ć

„ P o m o c K u c h a r z a ”

Dzień Szkol.	Data Szkol.	Godz. Szkol.	T e m a t	Godz (45min)
1.	Śr 20/12	9 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	Ogólne przepisy BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; Specyfika obowiązków pracownika pomocy Kucharza;	8 h
2.	Cz 21/12	9 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	Organizacja i funkcjonowanie zaplecza kuchennego; Urządzenia i sprzęt wyposażenia kuchni, oraz urządzenia i sprzęt pomocniczy; Obsługa urządzeń kuchennych, chłodni, magazynów;	8 h
3.	Cz 28/12	9 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności; Zasady przechowywania i magazynowania artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych; Zabezpieczanie surowców i wyrobów przed zepsuciem; Sprawdzanie przydatności artykułów spożywczych.	8 h
4.	Pt 29/12	9 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności; Zasady przechowywania i magazynowania artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych; Zabezpieczanie surowców i wyrobów przed zepsuciem; Sprawdzanie przydatności artykułów spożywczych. – cd.,	8 h
5.	Śr 03/01	9 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej: <ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców; • Sporządzanie dań gorących z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 	8 h
6.	Cz 04/01	9 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	Praktyczne zastosowanie... cd.... <ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie zup i sosów • Sporządzanie potraw z jaj • Sporządzanie potraw z wykorzystaniem mąki i kasz 	8 h
7.	Pt 05/01	9 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	Praktyczne zastosowanie... cd.... <ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie potraw z ciasta ziemniaczanego <ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie zakąsek • Sporządzanie deserów 	8 h
8.	Po 08/01	9 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	Ekspozycja potraw; wyrobów cukierniczych, gastronomicznych; Sposoby dekoracji potraw, Zasady dekorowania stołów, podawania potraw, ustawiania sztuców.	8 h
9.	Wt 09/01	9 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	Funkcjonowanie przedsiębiorstwa w warunkach gospodarki rynkowej. Kreowanie pozytywnego wizerunku Restauracji/Stołówki/Firmy. Elementy obsługi kelnerskiej.	8 h
10.	Śr 10/01	9 ⁰⁰ - 14 ³⁰	Elementy współpracy z kucharzem, klientem i innym personelem; Komunikacja interpersonalna; Kultura organizacyjna firmy gastronomicznej. Elementy Savoir-Vivre dotyczące Pracownika pomocy kucharza;	6 h
11.	Cz 11/01	9 ⁰⁰ - 14 ³⁰	Wymogi systemu HACCAP w gastronomii; Zasady żywienia zbiorowego utrzymanie czystości naczyń, sprzętu i pomieszczeni a kuchennego; Państwowa Inspekcja Sanitarna; Badania Lekarskie–książeczki zdrowia.	6 h
12.	Pt 12/01	9 ⁰⁰ - 14 ³⁰	E G Z A M I N	6 h
			egzamin wewnętrzny z zakresu prac związanych z przygotowaniem potraw oraz zagadnieniami teoretycznymi.	



Dzień Szkoleniowy	09 ⁰⁰ -10 ³⁰	90 min	szkolenie/warsztaty
	10 ³⁰ -10 ⁴⁵	15 min	przerwa
	10 ⁴⁵ -12 ¹⁵	90 min	szkolenie/warsztaty
	12 ⁴⁵ -13 ⁰⁰	15 min	przerwa
	13 ⁰⁰ -14 ³⁰	90 min	szkolenie/warsztaty
	13 ⁰⁰ -14 ³⁰	30 min	przerwa
	14 ³⁰ -16 ⁰⁰	90 min	szkolenie/warsztaty

Adres szkolenia:

26-300 Opoczno ul. Piotrkowska 61
Sala Restauracyjna „SAVANA” (parter).

*Sala boczna oraz kuchnia restauracyjna.
Wejście na prawo od wejścia głównego. (patrz oznaczenia na miejscu)*