



HARMONOGRAM SZKOLENIA

Projekt „To Twój czas! Program aktywizacji osób do 29 roku życia z województwa mazowieckiego ” (1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego)

Nazwa szkolenia	„Kucharz”			
Nazwa instytucji szkoleniowej	PIOTR MATYSIAK ”EL-TRANS”			
Czas trwania szkolenia	od	2020-09-09	do	2020-10-06
Miejsce realizacji szkolenia (dokładny adres)	CKZ ul. Saska 4/6, Radom			

TERMINY ZAJĘĆ

DATA	GODZINY OD DO	IŁOŚĆ GODZ.	TEMAT- TREŚĆ ZAJĘCIA
2020-09-09	17:00 – 21:00	5	MODUŁ „BHP”: - Przepisy BHP i ppoż - Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach MODUŁ „Podstawy żywienia człowieka”: - Składniki odżywcze i ich rola w organizmie
2020-09-10	16:00 – 21:00	6	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - obróbka wstępna warzyw , ziemniaków i grzybów - obróbka cieplna warzyw i grzybów - sporządzanie potraw z mleka i jego przetworów
2020-09-11	16:00 – 21:00	6	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie potraw z mleka i jego przetworów - sporządzanie potraw z jaj
2020-09-12	08:00 – 17:00	10	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie potraw z jaj MODUŁ „Podstawy żywienia człowieka” - Składniki odżywcze i ich rola w organizmie
2020-09-14	16:00 – 20:00	5	MODUŁ „Podstawy żywienia człowieka” - składniki odżywcze i ich rola w organizmie - normy żywienia i wyżywienia - planowanie wyżywienia różnych grup ludności
2020-09-15	16:00 – 20:00	5	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie potraw z mąki - sporządzanie potraw z kasz
2020-09-16	16:00 – 21:00	6	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie potraw z kasz - sporządzanie zup czystych i zagęszczanych
2020-09-17	16:00 – 21:00	6	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie zup czystych i zagęszczanych - sporządzanie sosów



DATA	GODZINY OD DO	ILOŚĆ GODZ.	TEMAT- TREŚĆ ZAJĘCIA
2020-09-18	16:00 – 21:00	6	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie potraw jarskich i półmięśnych
2020-09-19	08:00 – 17:00	10	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie potraw jarskich i półmięśnych - sporządzanie potraw z mięsa drobiu podrobów i ryb
2020-09-21	16:00 – 21:00	6	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie potraw z mięsa drobiu podrobów i ryb
2020-09-22	16:00 – 21:00	6	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie potraw z mięsa drobiu podrobów i ryb
2020-09-23	16:00 – 20:00	5	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie wyrobów cukierniczych - sporządzanie deserów
2020-09-24	16:00 – 20:00	5	MODUŁ „Zajęcia praktyczne” - sporządzanie deserów - sporządzanie wyrobów garmażeryjnych
2020-09-25	16:00 – 20:00	5	Moduł „Podstawy wyżywienia człowieka” - planowanie wyżywienia różnych grup ludności Moduł „Wyposażenie techniczne” - instalacje w zakładach gastronomicznych - maszyny i urządzenia - wyposażenie uzupełniające
2020-09-26	08:00 – 17:00	10	Moduł „Wyposażenie techniczne” - wyposażenie uzupełniające Moduł „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” - charakterystyka procesów technologicznych - ocena towaroznawcza procesów technologicznych
2020-09-28	16:00 – 21:00	6	Moduł „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” - ocena towaroznawcza produktów spożywczych
2020-09-29	16:00 – 21:00	6	Moduł „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” - technika sporządzania wyrobów kulinarnych
2020-09-30	16:00 – 21:00	6	Moduł „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” - Planowanie zestaw posiłków codziennych i okolicznościowych
2020-10-01	16:00 – 21:00	6	Moduł „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” - Planowanie zestaw posiłków codziennych i okolicznościowych Moduł „Minimum Sanitarne” - Podstawowe pojęcia z zakresu żywności i żywienia oraz zasady mikrobiologii - Badania lekarskie oraz higiena - wymagania sanitarno-higieniczne dla zakładów żywienia zbiorowego - Wymagania sanitarne dla technologii procesu kulinarnego
2020-10-02	16:00 – 21:00	6	Moduł „Zajęcia praktyczne” - Sporządzanie wybranych potraw kuchni obcych narodów



DATA	GODZINY OD DO	ILOŚĆ GODZ.	TEMAT- TREŚĆ ZAJĘCIA
2020-10-03	08:00 – 15:00	8	Moduł „Zajęcia praktyczne” - Sporządzanie potraw dietetycznych Moduł „Organizacja przyjęć okolicznościowych” - Bankiet typu angielskiego : znajomość cech przyjęcia angielskiego oraz jego modyfikacji, ułożenie odpowiedniego menu, przygotowanie stołów na przyjęcia typu angielskiego, przygotowanie sali na przyjęcie w wersji amerykańskiej
2020-10-05	16:00 – 20:00	5	Moduł „Organizacja przyjęć okolicznościowych” - Przyjęcia typu cocktail-party, znajomość cech charakterystycznych i zasad obsługi tego typu przyjęcia, układanie jadłospisu z wykorzystaniem specyficznych zakąsek, przygotowanie tac z napojami i zakąskami, znajomość form aranżacji Sali na przyjęcia okolicznościowe. - Bankiet zasiadany : sporządzanie jadłospisu w uzgodnieniu z zamawiającym opracowanie planu przebiegu przyjęcia zgodnie z życzeniami zleceniodawcy, właściwie dobrane zestawy białizny stołowej, prawidłowe ustawienie zastawy na stole, podawanie potraw i napojów wchodzących w skład
2020-10-06	16:00 – 20:00	5	Moduł „Organizacja przyjęć okolicznościowych” - Przyjęcia typu cocktail-party, znajomość cech charakterystycznych i zasad obsługi tego typu przyjęcia, układanie jadłospisu z wykorzystaniem specyficznych zakąsek, przygotowanie tac z napojami i zakąskami, znajomość form aranżacji Sali na przyjęcia okolicznościowe - Przyjęcia różne: znajomość układania jadłospisów na różne przyjęcia okolicznościowe, znajomość form dekoracji Sali i stołów odpowiednich dla tej formy przyjęcia, znajomość form obsługi, znajomość wyboru i obsługi sprzętu i urządzeń służących do transportu naczyń i potraw - Bankiet zasiadany : sporządzanie jadłospisu w uzgodnieniu z zamawiającym opracowanie planu przebiegu przyjęcia zgodnie z życzeniami zleceniodawcy, właściwie dobrane zestawy białizny stołowej, prawidłowe ustawienie zastawy na stole, podawanie potraw i napojów wchodzących w skład
RAZEM		150	

TERMIN EGZAMINU:

DATA	GODZINY OD DO	ILOŚĆ GODZ.
2020-10-06	20:00 – 21:00	1