

**Harmonogram szkolenia zawodowego**

**Kucharz małej gastronomii z organizacją usług cateringowych – grupa I**

Termin realizacji: 26.01.2010 – 11.03.2010

Miejsce realizacji: Lublin ul. Królewska 15, sala 9 i 31 – zajęcia teoretyczne

Lublin ul. Królewska 15, sala 42, pracownia gastronomiczna – zajęcia praktyczne

Data	Godziny	Ilość godz.	Temat zajęć/moduł	sala
26.01.2011	9.00-15.30	8	Podstawowe wiadomości z zakresu nauki o żywieniu człowieka	9
27.01.2011	9.00-15.30	8	Wybrane zagadnienia z technologii gastronomicznej Organizacja i technika obsługi klienta	9
28.01.2011	9.00-15.30	8	Organizacja i technika obsługi klienta Rodzaje przyjęć okolicznościowych	9
2.02.2011	9.00-13.30	6	Rodzaje przyjęć okolicznościowych	9
4.02.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	42
9.02.2011	9.00-15.30	8	Cateringowa obsługa imprez okolicznościowych sala 9	9
11.02.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	42
16.02.2011	9.00-15.30	8	Zasady racjonalnego żywienia z elementami HACCP	9
17.02.2011	9.00-15.30	8	Dekoracje sal na imprezy okolicznościowe	31
18.02.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	42
23.02.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	I Szpital Wojskowy Aleje Racławickie 23 Lublin



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Zmiana roli – szkolenia zawodowe dla osób odchodzących z rolnictwa” współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Biuro projektu tel. (081) 536 10 95, e-mail: szkolenia@irp-fundacja.pl

				Kuchnia i zaplecze konsumpcyjne
24.02.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	I Szpital Wojskowy Aleje Racławickie 23 Lublin Kuchnia i zaplecze konsumpcyjne
25.02.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	42
2.03.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	42
3.03.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	42
4.03.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	42
9.03.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	42
10.03.2011	9.00-15.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	42
11.03.2011	9.00-16.30	8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej  Egzamin	42

**Ilość godzin: 150**

**Ilość osób w grupie: 16**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Zmiana roli – szkolenia zawodowe dla osób odchodzących z rolnictwa” współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Biuro projektu tel. (081) 536 10 95, e-mail: [szkolenia@irp-fundacja.pl](mailto:szkolenia@irp-fundacja.pl)