

Projekt „Nowe szanse na zatrudnienie” realizowany na podstawie umowy z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Kielcach, pełniącym rolę Instytucji Pośredniczącej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014–2020.

## Harmonogram Szkolenia „Kucharz małej gastronomii”

Organizator	Podkarpacka Agencja Konsultingowo Doradcza Sp. z o. o.
Tytuł zajęć	„Kucharz małej gastronomii”
Miejsce zajęć	Centrum Kształcenia Zawodowego ul. Metalowców 54 26-110 Skarżysko Kamienna (zajęcia teoretyczne), Restauracja „Retro” ul. Moniuszki 20, 26-110 Skarżysko Kamienna (zajęcia praktyczne)

### INFORMACJE OGÓLNE

LP.	DATA SZKOLENIA	ZAJĘCIA TEORETYCZNE	ILOŚĆ GODZIN	ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	ILOŚĆ GODZIN	WYKŁADOWCA
1.	26.09.2016	przepisy BHP, przepisy przeciwpożarowe	8			Lidia Śliż
2.	27.09.2016	zasady żywienia	8			Lidia Śliż
3.	28.09.2016	technologia gastronomiczna	8			Lidia Śliż
4.	29.09.2016	towaroznawstwo	8			Lidia Śliż
5.	30.09.2016			sporządzanie zup czystych i zagęszczonych oraz dodatków do zup	8	Lidia Śliż
6.	03.10.2016			sporządzanie zup czystych i zagęszczonych oraz dodatków do zup	8	Lidia Śliż
7.	04.10.2016			sporządzanie potraw z mięsa	8	Lidia Śliż
8.	05.10.2016			sporządzanie potraw z mięsa	7	Lidia Śliż
				sporządzanie potraw z drobiu	1	
9.	06.10.2016			sporządzanie potraw z drobiu	8	Lidia Śliż
10.	07.10.2016			sporządzanie potraw z drobiu	6	Lidia Śliż
				sporządzanie potraw z ryb	2	
11.	10.10.2016			sporządzanie potraw z ryb	8	Lidia Śliż
12.	11.10.2016			sporządzanie potraw z ryb	2	Lidia Śliż
				sporządzanie podstawowych deserów oraz napojów zimnych i gorących	6	
13.	12.10.2016			sporządzanie podstawowych deserów oraz napojów zimnych i gorących	4	Lidia Śliż