

## PROJEKT „AKTYWNI 30+”

Harmonogram szkolenia- dla uczestników grup 1 i 2

### „Szkolenie: Kurs gastronomiczny (Pomoc kuchenna)”

Miejsce: Ul. Smardzewska 2, 95-002 Łagiewniki Nowe

Lp.	Data	Godziny	Temat zajęć edukacyjnych
1.	20.07	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Rodzaje surowców: Warzywa, Zboża, Tłuszcze, jaja
2.	21.07	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Ciasta kruche i słone wykorzystywane w gastronomi
3.	22.07	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Zupy: mleczne, jarskie, owocowe, rybne, zagęszczane
4.	23.07	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Drób, wieprzowina, wołowina: Obróbka, Asortyment potraw
5.	24.07	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Potrawy smażone: Zapobieganie niekorzystnym zmianą w tłuszczu, Formowanie i rozbijanie mięsa, Dobór dodatków
6.	27.07	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Potrawy z mięsnej masy mielonej: Składniki spulchniające, sklejające i smakowe
7.	28.07	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Zakąski z mięsa: asortyment wędlin, pasztety, rolady, galantyny, dekoracja półmisek
8.	29.07	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Potrawy z ryb: gatunki ryb, wartości odżywcze, asortyment potraw i dobór dodatków.
9.	30.07	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Zakąski z ryb: asortyment zakąsek, asortyment potraw ze śledzia, dekorowanie półmisek
10.	31.07	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Desery i napoje: rodzaje i właściwości kawy, herbaty, kremy i inne desery

### DODATKOWY TERMIN:

Lp.	Data	Godziny	Temat zajęć edukacyjnych
1.	07.09	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Rodzaje surowców: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Warzywa</li> <li>✓ Zboża</li> <li>✓ Tłuszcze</li> <li>✓ jaja</li> </ul>
2.	08.09	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Ciasta kruche i słone wykorzystywane w gastronomii
3.	09.09	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Zupy <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mleczne</li> <li>✓ jarskie</li> <li>✓ owocowe</li> <li>✓ rybne</li> </ul>
4.	10.09	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Drób, wieprzowina, wołowina <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obróbka</li> <li>✓ Asortyment potraw</li> </ul>
5.	11.09	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Potrawy smażone <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Zapobieganie niekorzystnym zmianą w tłuszczu</li> <li>✓ Formowanie i rozbijanie mięsa</li> <li>✓ Dobór dodatków</li> </ul>
6.	14.09	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Potrawy z mięsnej masy mielonej <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Składniki spulchniające, sklejające i smakowe</li> </ul>
7.	15.09	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Zakąski z mięsa <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ asortyment wędlin</li> <li>✓ pasztety</li> <li>✓ rolady, galantyny</li> <li>✓ dekoracja półmisek</li> </ul>
8.	16.09	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Potrawy z ryb <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ gatunki ryb</li> <li>✓ wartości odżywcze</li> <li>✓ asortyment potraw i dobór dodatków</li> </ul>
9.	17.09	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Zakąski z ryb <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ asortyment zakąsek</li> <li>✓ asortyment potraw ze śledzia</li> <li>✓ dekorowanie półmisek</li> </ul>
10.	18.09	8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> (8h dydaktycznych)	Desery i napoje <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ rodzaje i właściwości kawy, herbaty</li> <li>✓ kremy i inne desery</li> </ul>