

„Impuls do zmiany”

nr RPLD.09.01.01-IP.01-10-002/20

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

HARMONOGRAM FORM WSPARCIA

W ramach projektu: „Impuls do zmiany”

Nr RPLD.09.01.01-IP.01-10-002/20

SZKOLENIE ZAWODOWE

Kurs gastronomiczny (na pomoc kuchenną)

czas trwania – 80 godzin

miejsce szkolenia: Łagiewniki Nowe, ul. Smardzewska 2

Lp.	Data	Godziny	Temat zajęć edukacyjnych
1.	14.06.2021	8 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ (8h dydaktycznych)	Rodzaje surowców: ✓ Warzywa ✓ Zboża ✓ Tłuszcze ✓ Jaja
2.	15.06.2021	8 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ (8h dydaktycznych)	Ciasta kruche i słone wykorzystywane w gastronomii
3.	16.06.2021	8 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ (8h dydaktycznych)	Zupy ✓ mleczne ✓ jarskie ✓ owocowe ✓ rybne ✓ zagęszczane
4.	17.06.2021	8 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ (8h dydaktycznych)	Drób, wieprzowina, wołowina ✓ Obróbka ✓ Asortyment potraw
5.	18.06.2021	8 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ (8h dydaktycznych)	Potrawy smażone ✓ Zapobieganie niekorzystnym zmianą w tłuszczu ✓ Formowanie i rozbijanie mięsa ✓ Dobór dodatków
6.	21.06.2021	8 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ (8h dydaktycznych)	Potrawy z mięsnej masy mielonej ✓ Składniki spulchniające, sklejaące i smakowe



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



„Impuls do zmiany”

nr RPLD.09.01.01-IP.01-10-002/20

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

7.	22.06.2021	8 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ (8h dydaktycznych)	Zakąski z mięsa ✓ asortyment wędlin ✓ pasztety ✓ rolady, galantyny ✓ dekoracja półmisek
8.	23.06.2021	8 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ (8h dydaktycznych)	Potrawy z ryb ✓ gatunki ryb ✓ wartości odżywcze ✓ asortyment potraw i dobór dodatków
9.	24.06.2021	8 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ (8h dydaktycznych)	Zakąski z ryb ✓ asortyment zakąsek ✓ asortyment potraw ze śledzia ✓ dekorowanie półmisek
10.	25.06.2021	8 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ (8h dydaktycznych)	Desery i napoje ✓ rodzaje i właściwości kawy, herbaty ✓ kremy i inne desery