Harmonogram szkolenia „Pomoc kuchenna”

Miejsce realizacji szkolenia: ul. Przemysłowa 3, 63-200 Jarocin

Lp.	Dzień i godziny szkolenia	Tematyka szkolenia	Ilość godzin szkolenia
1.	08.11.2021 8.00-16.00	Podstawowa wiedza z zakresu gotowania	8 h
2.	09.11.2021 8.00-16.00	Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych	8 h
3.	10.11.2021 8.00-16.00	Umiejętność sprawnego przeprowadzenia obróbki wstępnej warzyw (mycie, obieranie, czyszczenie)	8 h
4.	15.11.2021 8.00-16.00	Umiejętność sprawnego krojenia, rozdrabniania warzyw, mięsa, serów, wędlin	8 h
5.	16.11.2021 8.00-16.00	Znajomość przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych	8 h
6.	18.11.2021 8.00-16.00	Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem	8 h
7.	19.11.2021 8.00-16.00	Znajomość obsługi maszyn gastronomicznych	8 h
8.	22.11.2021 8.00-16.00	Umiejętność porcjowania i wydawania posiłków	8 h
9.	23.11.2021 8.00-16.00	Wiedza na temat organizacji własnego stanowiska pracy	8 h
10.	24.11.2021 8.00-16.00	Umiejętność zarządzania czasem pracy, Umiejętność pracy w zespole	8 h
11.	25.11.2021 8.00-16.00	Rozwinięte umiejętności komunikacyjne – umiejętność aktywnego słuchania, Umiejętność wykonywania czynności porządkowych	8 h
12.	26.11.2021 8.00-16.00	Umiejętność przygotowania prostych dań, jak np. sałatki, sosy	8 h
13.	29.11.2021 8.00-12.00	Znajomość zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	4 h
		Razem:	100 godzin