

HARMONOGRAM SZKOLENIA

Wykonawca	INVENTUM SP. Z O.O.
Tytuł szkolenia	Kurs carvingu sztuka zdobienia potraw
Miejsce realizacji szkolenia	Zespół Szkół Ekonomicznych im. Maksymiliana Jackowskiego w Słupcy Ul. Powstańców Wielkopolskich 22, 62-400 Słupca

Lp.	Data	Godziny realizacji szkolenia	Liczba godzin lekcyjnych	Tematyka zajęć	Prowadzący szkolenie
1	09.04.21	15:30-17:00 Przerwa (15 min) 17:15-18:45 Przerwa (15 min) 19:00-19:45	5 (teoria)	<ul style="list-style-type: none"> Historia carvingu Narzędzia i sprzęt pomocniczy Podział carvingu 	Elżbieta Krysiak
2	10.04.21	8.00-9:30 Przerwa (15 min) 9:45-11:15 Przerwa (15 min) 11:30-12:15	5 (3h teoria; 2h praktyka)	<ul style="list-style-type: none"> Sposób zabezpieczania produktów Tworzenie dekoracji potraw i rzeźb z warzyw i owoców m.in.: kwiaty z rzodkiewek, kwiaty z cebuli 	Elżbieta Krysiak
3	11.04.21	8.00-9:30 Przerwa (15 min) 9:45-11:15 Przerwa (15 min) 11:30-13:00	6 (praktyka)	<ul style="list-style-type: none"> Tworzenie dekoracji potraw i rzeźb z warzyw i owoców m.in.: dekoracje z jabłka, szyszka z marchwi, dekoracje z pora, kwiat z kopru włoskiego, kwiaty z chili, szyszki z chili, dekoracje z cukinii, rzeźba w melonie, rzeźba w arbuzie, rzeźba w jabłku, łączenie w kompozycje 	Elżbieta Krysiak
				RAZEM:	16 godzin

Godziny dydaktyczne 45min.