



Projekt realizowany w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych

Lp.	Nazwa	
1.	<b>Tytuł projektu</b>	<i>Aktywizacja młodzieży NEET</i> nr POWR.01.02.02-04-0045/17
2.	<b>Priorytet</b>	I. Osoby młode na rynku pracy
3.	<b>Działanie</b>	1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy - projekty konkursowe
4.	<b>Poddziałanie</b>	1.2.2 Wsparcie udzielane z Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych

**REALIZACJI SZKOLENIA  
POMOC KUCHENNA  
GRUPA I**

**Forma: szkolenie grupowe w wymiarze 150 godzin**

**Podczas zajęć w przypadku 6 i 8 godzin zajęć przewidziane są 2 przerwy – 15 min i 30 min.**

Data	Rodzaj zajęć edukacyjnych	Miejsce realizacji kursu		Godziny prowadzenia kursu		Liczba godzin /g. lekcyjne/		Imię i nazwisko trenera	Liczba uczestn
		Miejscowość	Ulica i nr	od godz.	do godz.	teoria	praktyka		
10.04.2018	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii. Ubiór, regulamin i przepisy BHP w pracowni gastronomicznej. Ochrona środowiska i ochrona przeciwpożarowa w pracowni gastronomicznej.  Organizacja stanowiska pracy. Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji	Inowrocław	Dubienka 2	12:30	14.45	3	0	Katarzyna Buszkiewicz	8
				15.15	17.30	3	0		
				17.45	19.15	2	0		



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych

	potraw i napojów. Porcjowanie oraz dekorowanie potraw i napojów.								
11.04.2018	Organizacja stanowiska pracy. Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji potraw i napojów. Porcjowanie oraz dekorowanie potraw i napojów.  ABC przedsiębiorczości.	Inowrocław	Dubienka 2	8.00 8.45 10.30  11.15 13.15	8.45 10.15 11.15  12.45 15.30	1   2	2 1  3	Katarzyna Buszkiewicz	8
12.04.2018	ABC przedsiębiorczości. Zakładanie oraz prowadzenie własnej działalności gospodarczej. Zakładanie oraz prowadzenie własnej działalności gospodarczej.  Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych. HACCP –	Inowrocław	Dubienka 2	8:00 8.45 10.30 11.15 13.15 14.00	8.45 10.15 11.15 12.45 14.00 15.30	2 1  2 1 2	1   2 1	Katarzyna Buszkiewicz	8



Projekt realizowany w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych

	Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli								
13.04.2018	Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych. HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.  GMP- Dobra Praktyka Produkcyjna GHP – Dobra Praktyka Higieniczna	Inowrocław	Dubienka 2	12:00 14.45  15.30	14.15 15.30  17.00	0  2	3 1  0	Katarzyna Buszkiewicz	8
14.04.2018	GMP- Dobra Praktyka Produkcyjna GHP – Dobra Praktyka Higieniczna  Charakterystyka towaroznawcza żywności. Metody przechowywania żywności. Metody utrwalania żywności. Organizmy genetycznie modyfikowane. Dopuszczalne dodatki stosowane w produktach spożywczych. Zanieczyszczenia żywności.	Inowrocław	Dubienka 2	8:00 10.30  11.15 13.15 14.00	10.15 11.15  12.45 14.00 15.30	0  2 1	3 1  2	Katarzyna Buszkiewicz	8



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych

17.04.2018	<p>Charakterystyka towaroznawcza żywności. Metody przechowywania żywności. Metody utrwalania żywności. Organizmy genetycznie modyfikowane. Dopuszczalne dodatki stosowane w produktach spożywczych. Zanieczyszczenia żywności.</p> <p>Zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności. Receptury gastronomiczne.</p> <p>Metody i techniki stosowane w zakładzie gastronomicznym. Przyprawy roślinne, ich zastosowanie w produkcji potraw.</p>	Inowrocław	Dubienka 2	12:30	13.15	0	1	Katarzyna Buszkiewicz	8
18.04.2018	<p>Metody i techniki stosowane w zakładzie gastronomicznym. Przyprawy roślinne, ich zastosowanie w produkcji potraw.</p> <p>Charakterystyka tłuszczów, rodzaje, skład chemiczny, właściwości fizyczne i chemiczne</p>	Inowrocław	Dubienka 2	8.00	10.15	0	3	Katarzyna Buszkiewicz	8
				10.30	12.00	0	2		
				12.00	12.45	1			
				13.15	15.30		3		



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych

19.04.2018	Charakterystyka tłuszczów, rodzaje, skład chemiczny, właściwości fizyczne i chemiczne  Wartość odżywcza produktów spożywczych. Podział produktów spożywczych na grupy. Charakterystyka poszczególnych grup produktów spożywczych (mleko i produkty mleczne, jaja, mięso, drób, ryby, tłuszcze spożywcze, produkty zbożowe, suche nasiona roślin strączkowych, warzywa, owoce, grzyby, ziemniaki, orzechy i nasiona, cukier)  Zasady układania i ocena jadłospisów. Charakterystyka poszczególnych posiłków.	Inowrocław	Dubienka 2	8:00	9.30	0	2	Katarzyna Buszkiewicz	8
				9.30	10.15	1			
				10.30	11.15	1			
				11.15	12.45		2		
				13.15	14.45		2		
				14.45	15.30	1			
20.04.2018	Zasady układania i ocena jadłospisów. Charakterystyka poszczególnych posiłków.  Żywnienie różnych grup ludności. Żywnienie dzieci i młodzieży. Charakterystyka żywienia dorosłych. Żywnienie osób starszych.	Inowrocław	Dubienka 2	12.00	14:15		3	Katarzyna Buszkiewicz	8
				14.45	16.15		2		
				16.15	17.00	1			



Projekt realizowany w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych

21.04.2018	<p>Żywnienie różnych grup ludności. Żywnienie dzieci i młodzieży. Charakterystyka żywienia dorosłych. Żywnienie osób starszych.</p> <p>Podstawy żywienia dietetycznego. Dieta, jej znaczenie i rola w żywieniu ludzi chorych. Rodzaje diet. Zastosowanie diet. Produkty dozwolone i zabronione w różnych dietach.</p>	Inowrocław	Dubienka 2	8:00 8.45 10.30  12:00 13.15 14.45	8:45 10.15 12.00  12.45 14.45 15.30	1   1 2  1	2 2   1	Katarzyna Buszkiewicz	8
24.04.2018	<p>Podstawy żywienia dietetycznego. Dieta, jej znaczenie i rola w żywieniu ludzi chorych. Rodzaje diet. Zastosowanie diet. Produkty dozwolone i zabronione w różnych dietach.</p> <p>Napoje gorące i zimne. Desery.</p>	Inowrocław	Dubienka 2	12:30  14:00 15.15 16.00 17.45	14:00 14.45 16.00 17.30 19.15	  1 1   2 2	2     2 2	Katarzyna Buszkiewicz	8
25.04.2018	<p>Potrawy półmięsne i wegetariańskie. Rodzaje kasz. Potrawy półmięsne i wegetariańskie. Rodzaje kasz.</p>	Inowrocław	Dubienka 2	12:30 14.00 15.15	14.00 14.45 17.30	2   1 3	1 3	Katarzyna Buszkiewicz	8



Projekt realizowany w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych

	Zimne zakąski (zakąski z serów, z jaj, sosy zimne, kanapki).			17:45	19:15	2			
27.04.2018	Zimne zakąski (zakąski z serów, z jaj, sosy zimne, kanapki).  Obsługa konsumenta. Kuchnie narodowe i regionalne.	Inowrocław	Dubienka 2	8:00 10.30	10:15 11.15		3 1	Katarzyna Buszkiewicz	8
				11.15 13.15	12.45 15.30	2	3		
28.04.2018	Obsługa konsumenta. Kuchnie narodowe i regionalne. Przetwory zbożowe. Makarony. Dziczyzna.  Ciasta wyrabiane na stolnicy. Ciasta wyrabiane w naczyniu.	Inowrocław	Dubienka 2	8:00	8.45		1	Katarzyna Buszkiewicz	8
				8.45 10.30 13.15	10.15 12:45 14.00	2	3 1		
				14.00	15.30		2		
30.04.2018	Ciasta wyrabiane na stolnicy. Ciasta wyrabiane w naczyniu.  Ciepłe zakąski (zakąski z mięs zwierząt rzeźnych, z drobiu, z podrobów, z ryb, bezmięsne)	Inowrocław	Dubienka 2	8:00 10.30	10:15 11.15		3 1	Katarzyna Buszkiewicz	8
				11.15 13.15	12.45 15.30	2	3		
05.05.2018	Ciepłe zakąski (zakąski z mięs zwierząt rzeźnych, z drobiu, z podrobów, z ryb,	Inowrocław	Dubienka 2	8:00	8.45		1	Katarzyna	8



Projekt realizowany w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych

	bezmięsne)							Buszkiewicz	
	Zupy i sosy gorące			8.45	9.30	1			
	Zupy i sosy gorące			9.30	10.15		1		
				10.15	12.45		3		
				13.15	14.00		1		
	Charakterystyka przyjęć okolicznościowych.			14.00	15.30	2			
	Rodzaje zakładów gastronomicznych.								
08.05.2018	Charakterystyka przyjęć okolicznościowych.	inowrocław	Dubienka 2	8:00	10.15	3		Katarzyna Buszkiewicz	8
	Rodzaje zakładów gastronomicznych			10.30	11.15		1		
	Żywność wygodna. Rodzaje dodatków do żywności.			11:15	12.45	2			
				13.15	14.00	1			
				14.00	15:30		2		
09.05.2018	Żywność wygodna. Rodzaje dodatków do żywności.	inowrocław	Dubienka 2	8.00	8.45		1	Katarzyna Buszkiewicz	8
	Ryby i owoce morza. Owoce egzotyczne i mało znane.			8.45	10.15	2			
				10.30	11.15	1			
				11.15	12.45		2		
				13.15	14.00		1		
Ogółem godzin						57	93		