

## **HARMONOGRAM SZKOLENIA**

### **PRACOWNIK USŁUG GASTRONOMICZNYCH Z ELEMENTAMI CARVINGU I KUCHNI MOLEKULARNEJ**

Projekt „Aktywni na rynku pracy”  
w ramach

**Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego  
na lata 2014 - 2020**

**Oś Priorytetowa 8 ZATRUDNIENIE**

**Działanie 8.2** Wsparcie aktywności zawodowej osób po 29 roku życia

**Poddziałanie 8.2.1** Wsparcie aktywności zawodowej osób po 29 roku życia

Projekt „Aktywni na rynku pracy” współfinansowany jest ze środków **Europejskiego Funduszu Społecznego**, w ramach **Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020**, realizowany przez Stowarzyszenie Ostrowskie Centrum Wspierania Przedsiębiorczości na podstawie Umowy nr **RPLD.08.02.01-10-0025/22-00**.

## **GRUPA II**

<b>LISTA UCZESTNIKÓW</b>			
<b>Lp.</b>	<b>Nr ewidencyjny Uczestnika Projektu</b>	<b>Lp.</b>	<b>Nr ewidencyjny Uczestnika Projektu</b>
1	UP2022/11	6	UP2022/16
2	UP2022/12	7	UP2022/17
3	UP2022/13	8	UP2022/18
4	UP2022/14	9	UP2022/19
5	UP2022/15	10	UP2022/20

<b>Miejsce odbywania zajęć</b>	<b>Zakład Doskonalenia Zawodowego w Łodzi 90-563 Łódź ul. Łąkowa 4 Ośrodek Kształcenia Zawodowego 98-220 Zduńska Wola ul. Komisji Edukacji Narodowej 3/5</b>
<b>Nr sali, piętro</b>	<u>Część teoretyczna:</u> ul. Warcka 8 98-200 Sieradz <u>Część praktyczna:</u> Hotel & Restauracja Wróblewscy ul. Sarańska 8 98-200 Sieradz
<b>Ilość godzin</b>	100 godzin
<b>Prowadzący zajęcia</b>	Beata Wróblewska, Witold Pułkownik

**Część teoretyczna - miejsce realizacji: ul. Warcka 8 , 98-200 Sieradz**

<b>Data, godzina</b>	<b>Nr ewidencyjny UP</b>	<b>Tematyka szkolenia</b>	<b>Prowadzący</b>
<b>22.11.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Dobra praktyka higieniczna, dobra praktyka produkcyjna GHP, GMP, oraz system HACCP	Witold Pułkownik
<b>23.11.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Dobra praktyka higieniczna, dobra praktyka produkcyjna GHP, GMP, oraz system HACCP – 2 godz. Planowanie produkcji - 4 godz.	Witold Pułkownik
<b>24.11.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Planowanie produkcji - 2 godz. Maszyny i urządzenia - 4 godz.	Witold Pułkownik
<b>25.11.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Maszyny i urządzenia – 2 godz. Towaroznawstwo, surowce gastronomiczne – 4 godz.	Witold Pułkownik
<b>28.11.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Towaroznawstwo, surowce gastronomiczne – 2 godz. Techniki sporządzania dań i potraw – 2 godz.	Witold Pułkownik
<b>29.11.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Techniki sporządzania dań i potraw – 4 godz. Formy obsługi konsumenta – 2 godz.	Witold Pułkownik
<b>30.11.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Formy obsługi konsumenta - 3 godz. Parzenie i podawanie kawy zgodnie ze sztuką baristyczną – 1 godz. Podstawy kartingu - 1 godzina Podstawy kuchni molekularnej - 1 godz.	Witold Pułkownik

**Część praktyczna - miejsce realizacji: Hotel & Restauracja Wróblewscy,  
ul. Sarańska 8 98-200 Sieradz**

<b>Data, godzina</b>	<b>Nr ewidencyjny UP</b>	<b>Tematyka szkolenia</b>	<b>Prowadzący</b>
<b>05.12.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Planowanie produkcji – 1 godz. Maszyny i urządzenia – 2 godz. Towaroznawstwo, surowce gastronomiczne – 2 godz. Formy obsługi konsumenta – 1 godz.	Beata Wróblewska
<b>06.12.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Formy obsługi konsumenta – 6 godz.	Beata Wróblewska
<b>07.12.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Techniki sporządzania dań i potraw – 6 godz.	Beata Wróblewska
<b>08.12.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Techniki sporządzania dań i potraw – 6 godz.	Beata Wróblewska
<b>09.12.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Techniki sporządzania dań i potraw – 6 godz.	Beata Wróblewska
<b>12.12.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Techniki sporządzania dań i potraw – 6 godz.	Beata Wróblewska
<b>13.12.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Techniki sporządzania dań i potraw – 6 godz.	Beata Wróblewska
<b>14.12.2022r.</b> <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Techniki sporządzania dań i potraw – 6 godz.	Beata Wróblewska



<b>15.12.2022r.</b>  <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Parzenie i podawanie kawy zgodnie ze sztuką baristyczną – 4 godz. Podstawy carvingu - 2 godz.	Beata Wróblewska
<b>16.12.2022r.</b>  <b>9:00 – 15:00</b>	UP2022/11,UP2022/12, UP2022/13,UP2022/14, UP2022/15,UP2022/16, UP2022/17,UP2022/18, UP2022/19, UP2022/20	Podstawy carvingu - 2 godz. Podstawy kuchni molekularnej - 4 godz.	Beata Wróblewska
<b>Egzamin kwalifikacyjny: termin do uzgodnienia</b>			