

## HARMONOGRAM SZKOLENIA

### KURS - KUCHARZ Z ELEMENTAMI KELNERSTWA

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 IV

LISTA UCZESTNIKÓW			
Lp.	Nr ewidencyjny Uczestnika Projektu	Lp.	Nr ewidencyjny Uczestnika Projektu
1	UP2022/31	6	UP2022/36
2	UP2022/32	7	UP2022/37
3	UP2022/33	8	UP2022/38
4	UP2022/34	9	UP2022/39
5	UP2022/35	10	UP2022/40

<b>Miejsce odbywania zajęć</b>	<b>Ośrodek Szkolenia, Konsultacji i Doradztwa Ochrony Pracy w Sieradzu ul. Wojska Polskiego 42 98-200 Sieradz</b>
<b>Nr sali, piętro</b>	Parter, sala wykładowa nr 1
<b>Ilość godzin</b>	100 godzin
<b>Prowadzący zajęcia</b>	<b>Patrycja Lechowicz</b>

## **CZĘŚĆ TEORETYCZNA – 35 godziny**

<b>Data, godzina</b>	<b>Nr ewidencyjny UP</b>	<b>Tematyka szkolenia</b>	<b>Prowadzący</b>
<b>18.04.2023r.</b> <b>8:00 – 15:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Higiena w procesie produkcji żywności i jej obrocie HACCP – 5 godzin Podstawowe zasady żywienia człowieka – 1 godzina	Marcin Michalik
<b>19.04.2023r.</b> <b>8:00 – 15:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Podstawowe zasady żywienia człowieka – 3 godziny Organizacja punktu gastronomicznego – 3 godziny	Marcin Michalik
<b>20.04.2023r.</b> <b>8:00 – 15:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Higiena w procesie produkcji żywności i jej obrocie HACCP – 5 godzin Podstawowe zasady żywienia człowieka – 1 godzina	Patrycja Lechowicz
<b>21.04.2023r.</b> <b>8:00 – 15:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Podstawowe zasady żywienia człowieka – 3 godziny Organizacja punktu gastronomicznego – 3 godziny	Patrycja Lechowicz
<b>24.04.2023r.</b> <b>8:00 – 15:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Organizacja punktu gastronomicznego – 1 godzina Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem – 5 godzin	Patrycja Lechowicz
<b>25.04.2023r.</b> <b>8:00 – 15:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem – 6 godzin	Patrycja Lechowicz
<b>26.04.2023r.</b> <b>8:00 – 15:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Profesjonalna obsługa konsumenta – 6 godzin	Patrycja Lechowicz
<b>27.04.2023r.</b> <b>8:00 – 14:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Profesjonalna obsługa konsumenta – 5 godzin	Patrycja Lechowicz

## **CZEŚĆ PRAKTYCZNA – 65 godziny**

<b>Data, godzina</b>	<b>Nr ewidencyjny UP</b>	<b>Tematyka szkolenia</b>	<b>Prowadzący</b>
<b>27.04.2023r.</b> <b>14:00 – 16:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Użytkowanie i konserwacja sprzętu – 2 godziny	Patrycja Lechowicz
<b>28.04.2023r.</b> <b>8:00 – 16:30</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Użytkowanie i konserwacja sprzętu – 2 godziny Planowanie posiłków i układanie menu – 5,5 godziny	Patrycja Lechowicz
<b>04.05.2023r.</b> <b>8:00 – 16:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Sporządzanie potraw mięsnych – 6 godziny Serwowanie potraw – 1 godziny	Patrycja Lechowicz
<b>05.05.2023r.</b> <b>8:00 – 16:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Sporządzanie potraw mięsnych – 3 godziny Sporządzanie potraw rybnych – 2 godziny Serwowanie potraw – 2 godziny	Patrycja Lechowicz
<b>08.05.2023r.</b> <b>8:00 – 15:30</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Sporządzanie potraw rybnych – 5,5 godziny Serwowanie potraw – 1 godzina	Patrycja Lechowicz
<b>09.05.2023r.</b> <b>8:00 – 16:30</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Desery – 7,5 godziny	Patrycja Lechowicz
<b>10.05.2023r.</b> <b>8:00 – 16:00</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Desery – 3,5 godziny Serwowanie potraw – 1 godzina Podstawy kelnerstwa. Przygotowanie sali konsumenckiej, zasady nakrywania stołu – 2,5 godziny	Patrycja Lechowicz
<b>11.05.2023r.</b> <b>8:00 – 16:30</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Nowoczesne metody zdobienia potraw – 2,5 godziny Podstawy kelnerstwa. Przygotowanie Sali konsumenckiej, zasady nakrywania stołu – 5 godziny	Patrycja Lechowicz



<b>12.05.2023r.</b> <b>8:00 – 15:30</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Nowoczesne metody zdobienia potraw – 5,5 godziny Noszenie zastawy – 1 godziny	Patrycja Lechowicz
<b>15.05.2023r.</b> <b>8:00 – 15:30</b>	UP2022/31,UP2022/32, UP2022/33,UP2022/34, UP2022/35,UP2022/36, UP2022/37,UP2022/38, UP2022/39, UP2022/40	Metoda parzenia i podawania kawy – 5,5 godziny Noszenie zastawy – 1 godzina	Patrycja Lechowicz