

07-08.01.2023r. PRZYGOTOWYWANIE DESERÓW I CIAST - ŚWIATOWE TRENDY - 16h

Dzień 1

9:00-11:00 Opracowanie procedur pracy cukierniczej

11:15-13:15 Ciasta autorskie oraz nauka nowoczesnej aranżacji cukierniczych

13:30-15:30 Ciasta autorskie oraz nauka nowoczesnej aranżacji cukierniczych
+ moduł metodyczny dla nauczycieli

Dzień 2

9:00-11:00 Desery autorskie oraz nauka nowoczesnej aranżacji cukierniczych

11:15-13:15 Desery autorskie oraz nauka nowoczesnej aranżacji cukierniczych

13:30-15:30 Praktyka - każdy uczestnik przygotowuje indywidualnie dania z listy
+ moduł metodyczny dla nauczycieli

9-10.01 FINGER FOODS - 16h

Dzień 1

9:00-11:00 Galantynki smakowe z drobiu surf&turf, Balotynki z kaczki w aromacie trawy żubrowej, Praliny

tęczowe z szynki

11:15-13:15 Praliny tęczowe z sera, Praliny tęczowe z łososia

13:30-15:30 Śledź na zielono, Sosy różne

+ moduł metodyczny dla nauczycieli

Dzień 2

9:00-11:00 Mini pierożki wantonowe o wielu smakach

11:15-13:15 Krewetki na chrupiąco w tempurze, Mini warzywa nadziewane (cukinia bakłażan, pomidor)

13:30-15:30 Rafaello z kaszanki, Rolsy z bekonu i ciasta francuskiego

+ moduł metodyczny dla nauczycieli

11-12.01 KUCHNIA MOLEKULARNA - 16h

Dzień 1

9:00-11:00 Zapoznanie z teorią technik przygotowywania produktów używanych w kuchni molekularnej

11:15-13:15 Produkty spożywcze używane w kuchni molekularnej

13:30-15:30 Przedstawienie wybranych technik np. gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide, technika vacuum, technika wędzenia, lizaki molekularne, pianki gotowane w azocie, kwiaty jadalne, zagęszczanie, żelowanie, syfony
+ moduł metodyczny dla nauczycieli

Dzień 2

9:00-11:00 Przygotowanie gotowych dań z wykorzystaniem poznanych technik - ćwiczenia praktyczne

11:15-13:15 Przygotowanie gotowych dań z wykorzystaniem poznanych technik -

ćwiczenia praktyczne

13:30-15:30 Przygotowanie gotowych dań z wykorzystaniem poznanych technik -

ćwiczenia praktyczne

+ moduł metodyczny dla nauczycieli

16-21.01 NOWOCZESNA KUCHNIA POLSKA - 48h

Dzień 1

9:00-11:00 Rozbiór i trybowanie drobiu

11:15-13:15 Tradycyjne dania polskie z drobiu w nowoczesnej aranżacji: przystawki, przekąski, zupy,

13:30-15:30 Tradycyjne dania polskie z drobiu w nowoczesnej aranżacji: dania główne, sosy

+ moduł metodyczny dla nauczycieli

Dzień 2

9:00-11:00 Rozbiór i filetowanie ryb

11:15-13:15 Tradycyjne dania polskie z ryb słodkowodnych, w nowoczesnej aranżacji (przystawki, przekąski, zupy, dania główne sosy)

13:30-15:30 Tradycyjne dania polskie z ryb słonowodnych, w nowoczesnej aranżacji (przystawki, przekąski, zupy, dania główne sosy)

+ moduł metodyczny dla nauczycieli

Dzień 3

9:00-11:00 Wieprzowina i wołowina - podział

11:15-13:15 Tradycyjne dania polskie z wieprzowiny, w nowoczesnej aranżacji (przystawki, przekąski, zupy, dania główne, sosy)

13:30-15:30 Tradycyjne dania polskie z wołowiny, w nowoczesnej aranżacji (przystawki, przekąski, zupy, dania główne, sosy)

+ moduł metodyczny dla nauczycieli

Dzień 4

9:00-11:00 Dzikizna - podział i rodzaje

11:15-13:15 Tradycyjne dania polskie z dzikizny, w nowoczesnej aranżacji (przystawki, przekąski)

13:30-15:30 Tradycyjne dania polskie z dzikizny, w nowoczesnej aranżacji (zupy, dania główne, sosy)

+ moduł metodyczny dla nauczycieli

Dzień 5

9:00-11:00 Polska kuchnia wegetariańska

11:15-13:15 Tradycyjne dania polskie z wykorzystaniem warzyw sezonowych, w nowoczesnej aranżacji (przystawki, przekąski)

13:30-15:30 Tradycyjne dania polskie z wykorzystaniem warzyw sezonowych, w nowoczesnej aranżacji
(zupy, dania główne, sosy)
+ moduł metodyczny dla nauczycieli

Dzień 6

9:00-11:00 Tradycyjne polskie desery w nowoczesnych aranżacjach - wprowadzenie teoretyczne

11:15-13:15 Tradycyjne polskie desery w nowoczesnych aranżacjach - ćwiczenia praktyczne i wypieki

13:30-15:30 Tradycyjne polskie desery w nowoczesnych aranżacjach - ćwiczenia praktyczne i wypieki

+ moduł metodyczny dla nauczycieli

6-10.02 BARISTA - 40h

Dzień 1

9:00-11:00 Kawa jako surowiec cz.1

11:15-13:15 Kawa jako surowiec cz.2

13:30-15:30 Kawa jako surowiec cz.3

Dzień 2

9:00-11:00 Organizowanie pracy baristy - teoria

11:15-13:15 Organizowanie pracy baristy - praktyczne zajęcia

13:30-15:30 Organizowanie pracy baristy - praktyczne zajęcia

Dzień 3

9:00-11:00 Mielenie, dozowanie i tampowanie - teoria

11:15-13:15 Mielenie, dozowanie i tampowanie - praktyczne zajęcia

13:30-15:30 Ekstrakcja i zaparzanie. Czyszczenie sprzętu.

Dzień 4

9:00-11:00 Kawy mleczne - teoria

11:15-13:15 Kawy mleczne - praktyczne zajęcia

13:30-15:30 Kawy mleczne - praktyczne zajęcia. Czyszczenie sprzętu.

Dzień 5

9:00-11:00 Układanie menu - teoria

11:15-13:15 Układanie menu - praktyczne zajęcia

13:30-15:30 Układanie menu - praktyczne zajęcia

13-19.02 KELNER - 56h

Dzień 1

9:00-11:00 BHP

11:15-13:15 Elementy prawa pracy - teoria

13:30-15:30 Elementy prawa pracy - zajęcia praktyczne

Dzień 2

9:00-11:00 Przygotowanie do obsługi bufetu i sali konsumpcyjnej - teoria

11:15-13:15 Przygotowanie do obsługi bufetu i sali konsumpcyjnej - zajęcia praktyczne

13:30-15:30 Zajęcia praktyczne (scenki rodzajowe)

Dzień 3

9:00-11:00 Etyka zawodowa - teoria

11:15-13:15 Etyka zawodowa - zajęcia praktyczne

13:30-15:30 Zajęcia praktyczne (scenki rodzajowe)

Dzień 4

9:00-11:00 Ekspozycja dań - teoria

11:15-13:15 Techniki zawodowe - teoria

13:30-15:30 Techniki zawodowe - praktyka

Dzień 5

9:00-11:00 Obsługa klienta - teoria

11:15-13:15 Obsługa klienta - zajęcia praktyczne

13:30-15:30 Obsługa klienta - zajęcia praktyczne

Dzień 6

9:00-11:00 Organizacja i obsługa bankietów - teoria

11:15-13:15 Organizacja i obsługa bankietów - zajęcia praktyczne

13:30-15:30 Zajęcia praktyczne (scenki rodzajowe)

Dzień 7

9:00-11:00 Rozliczanie i wystawianie rachunków - teoria

11:15-13:15 Rozliczanie i wystawianie rachunków - zajęcia praktyczne

13:30-15:30 Zajęcia praktyczne (scenki rodzajowe)