

Projekt pn. „Dodatkowe kształcenie szansą na rozwój zawodowy”.
Działanie nr RPZP.08.06.00 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego. Program współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego



BEZPŁATNY KURS ZAWODOWY

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW ZGODNIE Z TRENDAMI RYNKOWYMI I ZASADAMI ZDROWEGO ŻYWIENIA

Krótko o kursie

Dla kogo?

Dla osób pełnoletnich, nieprowadzących własnej działalności gospodarczej, z powiatów: miasto Koszalin, koszalińskiego, szczecineckiego, kołobrzесьkiego, białogardzkiego, świdwińskiego, drawskiego, sławieńskiego

- 160 godzin zajęć praktycznych
 - zajęcia prowadzone przez certyfikowanych trenerów
 - zapewnione materiały dydaktyczne, produkty/surowce
 - bezpłatne egzaminy i wydawanie certyfikatów VCC
 - miejsce prowadzenia zajęć: Koszalin
 - zwrot kosztów dojazdu dla osób spoza Koszalina
- rozpoczęcie kursu: **Marzec - kwiecień 2021**

Szczegółowe informacje
na stronie internetowej www.fundacja-ece.edu.pl,
FB Fundacji Oświatowej - Europejskie Centrum Edukacyjne w Koszalinie
oraz pod numerem telefonu 94 342 48 20.

Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia

Ramowy program nauczania

1. Receptury gastronomiczne oraz surowce.
2. Planowanie procesu produkcyjnego potraw.
3. Sporządzanie potraw z warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców; z mleka i jego przetworów; z jaj; z zastosowaniem mąki, kasz.
4. Sporządzanie zup i sosów; potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza.
5. Sporządzanie potraw z zastosowaniem technik kulinarnych sprzyjających zdrowemu żywieniu.
6. Sporządzanie potraw kuchni śródziemnomorskiej, francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, azjatyckiej, węgierskiej, „slow food”.
7. Sporządzanie potraw ze świadomym wykorzystaniem produktów wywołujących reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne.
8. Stosowanie zasad BHP.
9. Przestrzeganie zasad HACCP.