



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek najlepsza inwestycja

**Harmonogram zajęć szkolenia „Kucharz – garmażer” realizowanego  
w ramach projektu pn. „Aktywizacja zawodowa i społeczna mieszkańców  
Wielopolszczyzny”**

Data	Tematyka zajęć	Liczba godzin z.	Godziny	Prowadzący
<b>02.09.2011r. (piątek)</b>	- Zajęcia teoretyczne- Proces technologiczny w produkcji gastronomicznej	6	12:30 – 19:00 (6h)	Wioletta Walczyk
<b>07.09.2011r. (środa)</b>	- Zajęcia teoretyczne- Proces technologiczny w produkcji gastronomicznej	6	12:30 – 19:00 (6h)	Dorota Dudzińska
<b>09.09.2011r. (piątek)</b>	- Zajęcia teoretyczne- Proces technologiczny w produkcji gastronomicznej	3	12:30 – 19:00 (6h)	Wioletta Walczyk
	- Zajęcia teoretyczne- Charakterystyka urzędów gastronomicznych	3		
<b>10.09.2011r. (sobota)</b>	- Zajęcia teoretyczne- Charakterystyka urzędów gastronomicznych	2	9:00 – 18:00 (8h)	Wioletta Walczyk
	- Zajęcia teoretyczne- Organizacja pracy w małej gastronomii	6		

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Człowiek najlepsza inwestycja**

<b>13.09.2011r. (wtorek)</b>	- Zajęcia teoretyczne- Organizacja pracy w małej gastronomii - Zajęcia teoretyczne- Serwowanie potraw	4  4	9:00 – 18:00 (8h)	Dorota Dudzińska
<b>14.09.2011r. (środa)</b>	- Zajęcia teoretyczne- Serwowanie potraw - Zajęcia teoretyczne- Organizacja produkcji dietetycznej	1  5	12:30 – 19:00 (6h)	Dorota Dudzińska
<b>16.09.2011r. (piątek)</b>	- Zajęcia teoretyczne- Organizacja produkcji dietetycznej	5	12:30 – 18:00 (5h)	Wioletta Walczyk
<b>04.10.2011r. (wtorek)</b>	- Zajęcia praktyczne - Charakterystyka urzędów gastronomicznych - Zajęcia praktyczne – serwowanie potraw	4  4	9:00 – 18:00 (8h)	Dorota Dudzińska
<b>05.10.2011r. (środa)</b>	- Zajęcia praktyczne – serwowanie potraw - Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	1  5	12:30 – 19:00 (6h)	Dorota Dudzińska

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Poznaniu

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



<b>07.10.2011r. (piątek)</b>	praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	6	12:30 – 19:00 (6h)	Wioletta Walczyk
<b>08.10.2011r. (sobota)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	8	9:00 – 18:00 (8h)	Wioletta Walczyk
<b>11.10.2011r. (wtorek)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	8	9:00 – 18:00 (8h)	Dorota Dudzińska
<b>12.10.2011r. (środa)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	6	12:30 – 19:00 (6h)	Dorota Dudzińska
<b>14.10.2011r. (piątek)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	6	12:30 – 19:00 (6h)	Wioletta Walczyk
<b>15.10.2011r. (sobota)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	8	9:00 – 18:00 (8h)	Wioletta Walczyk

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człov



psza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



<b>18.10.2011r. (wtorek)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	8	9:00 – 18:00 (8h)	Dorota Dudzińska
<b>19.10.2011r. (środa)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	6	12:30 – 19:00 (6h)	Dorota Dudzińska
<b>21.10.2011r. (piątek)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	6	12:30 – 19:00 (6h)	Wioletta Walczyk
<b>22.10.2011r. (sobota)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	8	9:00 – 18:00 (8h)	Wioletta Walczyk
<b>25.10.2011r. (wtorek)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	8	9:00 – 18:00 (8h)	Dorota Dudzińska
<b>26.10.2011r. (środa)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	6	12:30 – 19:00 (6h)	Dorota Dudzińska

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Człowiek najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



<b>28.10.2011r. (piątek)</b>	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	6	12:30 – 19:00 (6h)	Wioletta Walczyk
<b>29.10.2011r. (sobota)</b>	- Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	5	9:00 – 15:00 (5h)	Wioletta Walczyk

Po każdej godzinie zajęć obowiązuje przerwa 5 minutowa.  
Przewidziane są dwie dłuższe przerwy – jedna kawowa, druga obiadowa.