



HARMONOGRAM SZKOLENIA
w ramach projektu „Ogarnięci zatrudnieni”

Szkolenie „Profesjonalna pomoc kucharza” Grupa 9

Nazwa organizatora projektu: GRUPA CARGO Sp. z o.o. Sp. k.

Nazwa instytucji szkolącej: TSL Ośrodek Szkolenia

Miejsce realizacji kursu: Warsztaty Terapii Zajęciowej 43-309 Bielsko-Biała, Ul. Olszówka 102

Termin realizacji szkolenia: od 17.09.2019 do 17.10.2019

| Lp. | Data | Dzień tygodnia | Tematyka | Godziny szkolenia | Liczba godzin |
|-----|------------|----------------|--|-------------------|---------------|
| 1. | 17.09.2019 | Wtorek | Obowiązki pomocy kuchennej Wyposażenie w kuchni Czynności porządkowe- utrzymywanie czystości naczyń, , narzędzi oraz zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego, mebli (stołów, blatów), oraz pomieszczeń kuchennych i zaplecza gastronomicznego Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 2. | 18.09.2019 | Środa | Przygotowywanie półproduktów Sporządzanie dań i potraw | 09.00 – 16.00 | 8 |
| 3. | 19.09.2019 | Czwartek | Czynności w kuchni Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy Czynności porządkowe- utrzymywanie czystości naczyń, , narzędzi oraz zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego, mebli (stołów, blatów), oraz pomieszczeń kuchennych i zaplecza gastronomicznego Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 4. | 23.09.2019 | Poniedziałek | Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy Podstawy żywienia człowieka Przygotowywanie półproduktów Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 5. | 24.09.2019 | Wtorek | Podstawy żywienia człowieka Minimum sanitarne HCCP Przygotowywanie półproduktów Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |



| Lp. | Data | Dzień tygodnia | Tematyka | Godziny szkolenia | Liczba godzin |
|-----|------------|----------------|---|-------------------|---------------|
| 6. | 25.09.2019 | Środa | Przygotowywanie półproduktów Sporządzanie dań i potraw Czynności porządkowe- utrzymywanie czystości naczyń, , narzędzi oraz zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego, mebli (stołów, blatów), oraz pomieszczeń kuchennych i zaplecza gastronomicznego | 09.00 – 16.00 | 8 |
| 7. | 26.09.2019 | Czwartek | Minimum sanitarne HCCP Przerwa obiadowa Obróbka wstępna i termiczna artykułów spożywczych | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 8. | 30.09.2019 | Poniedziałek | Przygotowywanie półproduktów Obróbka wstępna i termiczna artykułów spożywczych Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 9. | 01.10.2019 | Wtorek | Przygotowywanie półproduktów Obróbka wstępna i termiczna artykułów Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 10. | 02.10.2019 | Środa | Obróbka wstępna i termiczna artykułów spożywczych Przygotowywanie półproduktów Sporządzanie dań i potraw | 09.00 – 16.00 | 8 |
| 11. | 03.10.2019 | Czwartek | Przygotowywanie półproduktów Obróbka wstępna i termiczna artykułów spożywczych Czynności porządkowe- utrzymywanie czystości naczyń, , narzędzi oraz zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego, mebli (stołów, blatów), oraz pomieszczeń kuchennych i zaplecza gastronomicznego Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 12. | 07.10.2019 | Poniedziałek | Przygotowywanie półproduktów Obróbka wstępna i termiczna artykułów spożywczych Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 13. | 08.10.2019 | Wtorek | Obróbka wstępna i termiczna artykułów spożywczych Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 14. | 09.10.2019 | Środa | Przygotowywanie półproduktów Sporządzanie dań i potraw | 09.00 – 16.00 | 8 |



| Lp. | Data | Dzień tygodnia | Tematyka | Godziny szkolenia | Liczba godzin |
|--------------|------------|----------------|---|-------------------|---------------|
| 15. | 10.10.2019 | Czwartek | Czynności porządkowe- utrzymywanie czystości naczyń, , narzędzi oraz zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego, mebli (stołów, blatów), oraz pomieszczeń kuchennych i zaplecza gastronomicznego Przygotowywanie półproduktów Metody utrwalania i przechowywania żywności Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 16. | 14.10.2019 | Poniedziałek | Metody utrwalania i przechowywania żywności Obróbka wstępna i termiczna artykułów spożywczych Przygotowywanie półproduktów Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 17. | 15.10.2019 | Wtorek | Metody utrwalania i przechowywania żywności Obróbka wstępna i termiczna artykułów spożywczych Sporządzanie dań i potraw | 11.00 – 18.00 | 8 |
| 18. | 16.10.2019 | Środa | Przygotowywanie półproduktów Sporządzanie dań i potraw | 09.00 – 16.00 | 8 |
| 19. | 17.10.2019 | Czwartek | Obróbka wstępna i termiczna artykułów spożywczych Metody utrwalania i przechowywania żywności EGZAMIN | 12.45 – 18.00 | 6 |
| RAZEM | | | | | 150 |

Kontakt do koordynatora projektu **DARIUSZ ŁĘTOWSKI 505 441 251**

e-mail: ogarnieci@cargo.edu.pl