

**HARMONOGRAM**

Formularz F16A

Wydanie 2

Data: 2023-12-05

System Zarządzania Jakością wg ISO 9001:2015

Strona 1 z 1

Nr ewidencyjny 88 /2025

NAZWA KURSU/ NAZWA FORMY KSZTAŁCENIA USTAWICZNEGO

„Kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu”



Miejsce realizacji zajęć: Zespół Szkół Zawodowych nr 2 im. Dr. A. Troczewskiego

ul. Kościuszki 11, 99-300 Kutno

Termin: od 10.01.2025r. do 11.01.2025r.

Lp.	Data	Dzień	Czas trwania	Ilość godzin	Blok tematyczny
1.	10.01.2026	sobota	8:00-14:10	8	1. Zastosowanie warzyw i owoców w gastronomii 2. Przedstawienie głównych technik sporządzania: surówek, sałatek jarzynowych, bukietów warzyw 3. Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw gotowanych 4. kilka słów o carvingu
2.	11.01.2026	niedziela	8:00-14:10	8	5. Prezentacja sprzętu do carvingu 6. Praktyczne ćwiczenia rzeźbienie w owocach i warzywach 7. Wycinanie płaskich ornamentów w owocach i warzywach 8. Tworzenie aranżacji dekoracyjnych z wykorzystaniem przygotowanych elementów i rzeźb – wykonanie własnej kompozycji przestrzennej
łączna liczba godzin zajęć teoretycznych i praktycznych:				16	



info Biz ASYSTENT
DZIAŁU SZKOLEN
Marta Zaklikowska

(Podpis osoby upoważnionej)



**„Kulinarne Kutno” – podniesienie jakości kształcenia
zawodowego w ZSZ nr 2 w Kutnie**

Projekt nr FELD.08.08-IZ.00-0083/23

współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus
w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027
Beneficjent: Powiat Kutnowski

Realizator: Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. dr A. Troczewskiego w Kutnie