



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

W dniu 25 listopad 2011r. 10 Uczestników Projektu, wyłonionych podczas rekrutacji, która przebiegła zgodnie z zasadami zachowania równości szans kobiet i mężczyzn w ramach zadania 1 Aktywna integracja przystąpiło do udziału w kursie przyuczającym do zawodu **kucharz – kelner**.

Cel: Celem kursu było nabycie przez uczestników wiedzy i umiejętności w zawodzie kucharz – kelner.

Nazwa zajęć edukacyjnych:

- HACCP – system zarządzania bezpieczeństwem żywności, zasady wdrażania.
- Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji w małej gastronomii.
- Metody i techniki kulinarne.
- Wymogi PIH.
- Planowanie posiłków i układanie prostego menu w małej gastronomii.
- Porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja potraw.
- Prawo pracy i BHP.
- Przygotowanie półproduktów do dalszej obróbki.
- Zakąski i sosy zimne.
- Zupy i sosy gorące.
- Sylwetka kelnera.
- Organizacja pracy kelnera.
- Formy i techniki obsługi gościa, funkcje kelnera.

Na zakończenie w dniu 25 listopada 2011r. Uczestnicy Projektu otrzymali Zaświadczenia potwierdzające ukończenie udziału w kursie kucharz – kelner.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Człowiek – najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
W ROKIETNICY**

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

