**HARMONOGRAM UDZIELANIA WSPARCIA**

**Nazwa i adres Beneficjenta:** LIDER: Szkolenia MS Marlena Sobieska-Ciesielska; ul. Poprzeczna 8/1; 10-281 Olsztyn wraz z partnerem Edukacyjna Szansa Aziro ul. Różowa 16, 10-141 Olsztyn

**Nazwa projektu:** ,,Twoje możliwości!”

**Numer projektu:** RPWM.11.01.01-28-0035/19

**Zadanie:** Szkolenia

**Nazwa usługi:** „Pomoc kuchenna”

**Termin realizacji: 10.02.2020r. – 14.02.2020r.**

**Miejsce realizacji:** ul. Wiślicka 1b, 82-300 Elbląg

**Liczba osób:** 2

**Harmonogram**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data realizacji szkolenia** | **Godziny realizacji zajęć** | **Temat zajęć** | **Liczba**  **godzin** | **Wykładowca** | **Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji** |
| 10.02.2020 | 08:00-9:30 | BHP „na widelcu” | 2 | Łukasz Nowotoczyński | ul. Wiślicka 1b, 82-300 Elbląg |
| 9:30-9:45 | Przerwa | 15 min |  |
| 9:45-11:15 | Obowiązki pomocy kuchennej | 2 | Łukasz Nowotoczyński |
| 11:15-11:45 | Przerwa obiadowa | 30 min |  |
| 11:45-14:00 | Wyposażenie kuchni | 3 | Łukasz Nowotoczyński |
| 14:00-14:15 | Przerwa | 15 min |  |
| 14:15-15:45 | Wyposażenie kuchni | 2 | Łukasz Nowotoczyński |
| 11.02.2020 | 08:00-9:30 | Zagrożenia występujące w kuchni | 2 | Łukasz Nowotoczyński | ul. Wiślicka 1b, 82-300 Elbląg |
| 9:30-9:45 | Przerwa | 15 min |  |
| 9:45-11:15 | Zagrożenia występujące w kuchni | 2 | Łukasz Nowotoczyński |
| 11:15-11:45 | Przerwa obiadowa | 30 min |  |
| 11:45-14:00 | Czystość w kuchni | 3 | Łukasz Nowotoczyński |
| 14:00-14:15 | Przerwa | 15 min |  |
| 14:15-15:45 | Utrwalanie żywności | 2 | Łukasz Nowotoczyński |
| 12.02.2020 | 08:00-9:30 | Metody przechowywanie żywności | 2 | Łukasz Nowotoczyński | ul. Wiślicka 1b, 82-300 Elbląg |
| 9:30-9:45 | Przerwa | 15 min |  |
| 9:45-11:15 | Metody przechowywanie żywności | 2 | Łukasz Nowotoczyński |
| 11:15-11:45 | Przerwa obiadowa | 30 min |  |
| 11:45-14:00 | Obsługa sprzętu kuchennego | 3 | Łukasz Nowotoczyński |
| 14:00-14:15 | Przerwa | 15 min |  |
| 14:15-15:45 | Obsługa sprzętu kuchennego | 2 | Łukasz Nowotoczyński |
| 13.02.2020 | 08:00-9:30 | Praca w kuchni | 2 | Łukasz Nowotoczyński | ul. Wiślicka 1b, 82-300 Elbląg |
| 9:30-9:45 | przerwa | 15 min |  |
| 9:45-11:15 | Praca w kuchni | 2 | Łukasz Nowotoczyński |
| 11:15-11:45 | przerwa obiadowa | 30 min |  |
| 11:45-14:00 | Praca w kuchni | 3 | Łukasz Nowotoczyński |
| 14:00-14:15 | przerwa | 15 min |  |
| 14:15-15:45 | Praca w kuchni | 2 | Łukasz Nowotoczyński |
| 14.02.2020 | 08:00-9:30 | Praca w kuchni | 2 | Łukasz Nowotoczyński | ul. Wiślicka 1b, 82-300 Elbląg |
| 9:30-9:45 | przerwa | 15 min |  |
| 9:45-11:15 | Praca w kuchni | 2 | Łukasz Nowotoczyński |
| 11:15-11:45 | Przerwa obiadowa | 30 min |  |
| 11:45-14:00 | Praca w kuchni | 3 | Łukasz Nowotoczyński |
| 14:00-14:15 | przerwa | 15 min |  |
| 14:15-15:45 | Praca w kuchni | 2 | Łukasz Nowotoczyński |

**Materiały szkoleniowe dla uczestników:** Podręcznik ,notatnik, długopis, oraz teczka.