**Nazwa i adres Beneficjenta:** Szkolenia MS Marlena Sobieska-Ciesielska ul. Fiołkowa 1/2 10-687 Bartąg

**Partner Beneficjenta:** Edukacyjna Szansa Aziro ul. Żeromskiego 5/1A, 10-351 Olsztyn

**Nazwa projektu:** „Rozwój i praca - to się opłaca!”

**Numer projektu:** RPWM.11.01.01-28-0072/20

**Zadanie 3:** – Nowe Kwalifikacje/Kompetencje

**Nazwa usługi:** „Pomoc kuchenna”

**Termin realizacji: 17.10.2022 do 27.10.2022**

**Miejsce realizacji:** Nidzica

**Liczba uczestników/-czek: 2** (2 Kobiety),(0 mężczyzn)

**Materiały szkoleniowe dla uczestników:** Notatnik, długopis.

**HARMONOGRAM UDZIELANIA WSPARCIA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data realizacji szkolenia** | **Godziny realizacji zajęć** | **Temat zajęć** | **Liczba****godzin** | **Wykładowca** | **Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji** |
| 17.10.2022 | 08:00-09:30 | Szkolenie z zakresu BHP i HACCAP | 2 | Jarosław Misiurek | Bistro Kwadransul. 1 Maja 2513-100 Nidzica |
| 09:30-09:45 | przerwa | 15 min |  |
| 09:45-11:15 | Szkolenie z zakresu BHP i HACCAP | 2 | Jarosław Misiurek |
| 11:15-11:30 | przerwa | 15 min |  |
| 11:30-13:00 | Szkolenie z zakresu BHP i HACCAP | 2 | Jarosław Misiurek |
| 13:00-13:30 | przerwa | 30 min |  |
| 13:30-15:00 | Szkolenie z zakresu BHP i HACCAP | 2 | Jarosław Misiurek |
| 15.00-15.15 | przerwa | 15 min |  |
| 15.15-16.45 | Szkolenie z zakresu BHP i HACCAP | 2 |  |
| 18.10.2022 | 08:00-09:30 | Techniki przygotowania zup i deserów | 2 |  Jarosław Misiurek | Bistro Kwadransul. 1 Maja 2513-100 Nidzica |
| 09:30-09:45 | przerwa | 15 min |  |
| 09:45-11:15 | Techniki przygotowania zup i deserów | 2 | Jarosław Misiurek |
| 11:15-11:30 | przerwa | 15 min |  |
| 11:30-13:00 |  Techniki przygotowania zup i deserów | 2 | Jarosław Misiurek |
| 13:00-13:30 | przerwa | 30 min |  |
| 13:30-15:00 | Techniki przygotowania zup i deserów | 2 | Jarosław Misiurek |
| 15.00-15.15 | przerwa | 15 min |  |
| 15.15-16.45 | Techniki przygotowania zup i deserów | 2 | Jarosław Misiurek |
| 19.10.2022 | 08:00-09:30 | Organizacja i zasady pracy w kuchni, obsługa sprzętu i urządzeń kuchennych | 2 | Jarosław Misiurek | Bistro Kwadransul. 1 Maja 2513-100 Nidzica |
| 09:30-09:45 | przerwa | 15 min |  |
| 09:45-11:15 |  Organizacja i zasady pracy w kuchni, obsługa sprzętu i urządzeń | 2 | Jarosław Misiurek |
| 11:15-11:30 | przerwa | 15 min |  |
| 11:30-13:00 |  Organizacja i zasady pracy w kuchni, obsługa sprzętu i urządzeń kuchennych | 2 | Jarosław Misiurek |
| 13:00-13:30 | przerwa | 30 min |  |
| 13:30-15:00 | Organizacja i zasady pracy w kuchni, obsługa sprzętu i urządzeń kuchennych | 2 | Jarosław Misiurek |
| 15.00-15.15 | przerwa | 15 min |  |
| 15.15-16.45 | Organizacja i zasady pracy w kuchni, obsługa sprzętu i urządzeń kuchennych | 2 | Jarosław Misiurek |
| 20.10.2022 | 08:00-09:30 | Procesy technologiczne przyrządzania potraw | 2 | Jarosław Misiurek | Bistro Kwadransul. 1 Maja 2513-100 Nidzica |
| 09:30-09:45 | przerwa | 15 min |  |
| 09:45-11:15 | Procesy technologiczne przyrządzania potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 11:15-11:30 | przerwa | 15 min |  |
| 11:30-13:00 | Procesy technologiczne przyrządzania potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 13:00-13:30 | przerwa | 30 min |  |
| 13:30-15:00 | Procesy technologiczne przyrządzania potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 15.00-15.15 | przerwa | 15 min |  |
| 15.15-16.45 | Procesy technologiczne przyrządzania potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 21.10.2022 | 08:00-09:30 | Technika dekorowania i serwowania potraw. | 2 | Jarosław Misiurek | Bistro Kwadransul. 1 Maja 2513-100 Nidzica |
| 09:30-09:45 | przerwa | 15 min |  |
| 09:45-11:15 | Technika dekorowania i serwowania potraw. | 2 | Jarosław Misiurek |
| 11:15-11:30 | przerwa | 15 min |  |
| 11:30-13:00 | Technika dekorowania i serwowania potraw. | 2 | Jarosław Misiurek |
| 13:00-13:30 | przerwa | 30 min |  |
| 13:30-15:00 | Technika dekorowania i serwowania potraw. | 2 | Jarosław Misiurek |
| 15.00-15.15 | przerwa | 15 min |  |
| 15.15-16.45 | Technika dekorowania i serwowania potraw. | 2 | Jarosław Misiurek |
| 22.10.2022 | 08:00-09:30 | Przygotowanie ciast i pierogówUtrzymanie czystości na stanowisku pracy | 2 | Jarosław Misiurek | Bistro Kwadransul. 1 Maja 2513-100 Nidzica |
| 09:30-09:45 | przerwa | 15 min |  |
| 09:45-11:15 | Przygotowanie ciast i pierogówUtrzymanie czystości na stanowisku pracy | 2 | Jarosław Misiurek |
| 11:15-11:30 | przerwa | 15 min |  |
| 11:30-13:00 | Przygotowanie ciast i pierogówUtrzymanie czystości na stanowisku pracy | 2 | Jarosław Misiurek |
| 13:00-13:30 | przerwa | 30 min |  |
| 13:30-15:00 | Przygotowanie ciast i pierogówUtrzymanie czystości na stanowisku pracy | 2 | Jarosław Misiurek |
| 15.00-15.15 | przerwa | 15 min |  |
| 15.15-16.45 | Przygotowanie ciast i pierogówUtrzymanie czystości na stanowisku pracy | 2 | Jarosław Misiurek |
| 24.10.2022 | 08:00-09:30 | Techniki przygotowania warzyw oraz mięs | 2 | Jarosław Misiurek | Bistro Kwadransul. 1 Maja 2513-100 Nidzica |
| 09:30-09:45 | przerwa | 15 min |  |
| 09:45-11:15 | Techniki przygotowania warzyw oraz mięs | 2 | Jarosław Misiurek |
| 11:15-11:30 | przerwa | 15 min |  |
| 11:30-13:00 | Techniki przygotowania warzyw oraz mięs | 2 | Jarosław Misiurek |
| 13:00-13:30 | przerwa | 30 min |  |
| 13:30-15:00 | Techniki przygotowania warzyw oraz mięs | 2 | Jarosław Misiurek |
| 15.00-15.15 | przerwa | 15 min |  |
| 15.15-16.45 | Techniki przygotowania warzyw oraz mięs | 2 | Jarosław Misiurek |
| 25.10.2022 | 9:00-09:30 | Obieranie, krojenie warzywPomoc w wydawaniu potraw | 2 | Jarosław Misiurek | Bistro Kwadransul. 1 Maja 2513-100 Nidzica |
| 09:30-09:45 | przerwa | 15 min |  |
| 09:45-11:15 | Obieranie, krojenie warzywPomoc w wydawaniu potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 11:15-11:30 | przerwa | 15 min |  |
| 11:30-13:00 | Obieranie, krojenie warzywPomoc w wydawaniu potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 13:00-13:30 | przerwa | 30 min |  |
| 13:30-15:00 | Obieranie, krojenie warzywPomoc w wydawaniu potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 15.00-15.15 | przerwa | 15 min |  |
| 15.15-16.45 | Obieranie, krojenie warzywPomoc w wydawaniu potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 26.10.2022 | 08:00-09:30 | Przygotowanie pierogów, krojenie warzyw | 2 | Jarosław Misiurek | Bistro Kwadransul. 1 Maja 2513-100 Nidzica |
| 09:30-09:45 | przerwa | 15 min |  |
| 09:45-11:15 | Przygotowanie pierogów, krojenie warzyw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 11:15-11:30 | przerwa | 15 min |  |
| 11:30-13:00 | Przygotowanie pierogów, krojenie warzyw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 13:00-13:30 | przerwa | 30 min |  |
| 13:30-15:00 | Przygotowanie pierogów, krojenie warzyw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 15:00-15:15 | przerwa | 15 min |  |
| 15.15-16.45 | Przygotowanie pierogów, krojenie warzyw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 27.10.2022 | 08.00-09.30 | Pomoc w przygotowaniu i wydawaniu potraw | 2 | Jarosław Misiurek | Bistro Kwadransul. 1 Maja 2513-100 Nidzica |
| 09:30-09:45 | przerwa | 15 min |  |
| 09:45-11:15 | Pomoc w przygotowaniu i wydawaniu potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 11:15-11:30 | przerwa | 15 min |  |
| 11:30-13:00 | Pomoc w przygotowaniu i wydawaniu potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 13:00-13:30 | przerwa | 30 min |  |
| 13:30-15:00 | Pomoc w przygotowaniu i wydawaniu potraw | 2 | Jarosław Misiurek |
| 15.00-15.15 | przerwa | 15 min |  |
| 15.15-16.45 | Pomoc w przygotowaniu i wydawaniu potraw | 2 | Jarosław Misiurek |