**SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM REALIZACJI KURSU ZAWODOWEGO
– „CUKIERNIK I i II STOPNIA”**

**W RAMACH PROJEKTU „NOWE ZAWODY NOWE SZANSE"**

**dla 4 Uczestników Projektu**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data realizacji szkolenia** | **Godziny realizacji szkolenia** | **Temat szkolenia** | **Liczba godzin** | **Nadzorujący trener wykładowca** | **Miejsce realizacji szkolenia/nazwa instytucji** |
| **CUKIERNIK I STOPNIA** |
| 04.03.2022(piątek) | 15:00-19:30 | Niezbędnik cukiernika Wyposażenie stanowiska pracy | 5 | Grażyna Kiełczewska | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 05.03.2022(sobota) | 08:00-11:5012:20-14:35 | Zajęcia praktyczne: - Sporządzanie ciast kruchych i półkruchych podstawowych i słonych - do spodów, serników, szarlotek itpHACCP w cukiernictwieBhp w pracy cukiernika | 53 | Beata KaczmarekGrażyna Kiełczewska | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 06.03.2022(niedziela) | 08:00-13:50 | Bhp w pracy cukiernikaTechnologie cukiernicze  | 7 | Grażyna Kiełczewska | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 12.03.2022(sobota) | 08:00-11:5012:20-14:35 | Technologie cukiernicze Surowce i materiały pomocnicze Zajęcia praktyczne: - Sporządzanie ciast kruchych i półkruchych podstawowych i słonych - do spodów, serników, szarlotek itp. | 53 | Grażyna KiełczewskaBeata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 13.03.2022(niedziela) | 08:00-14:35 | Zajęcia praktyczne- - Sporządzanie ciast kruchych i półkruchych podstawowych i słonych - do spodów, serników, szarlotek itp. | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 18.03.2022(piątek) | 15:00-19:30 | Zajęcia praktyczne- - Sporządzanie ciast kruchych i półkruchych podstawowych i słonych - do spodów, serników, szarlotek itp. Sporządzanie ciast ucieranych | 5 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 19.03.2022(sobota) | 08:00-14:35 | Zajęcia praktyczne - Sporządzanie ciast ucieranych | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 20.03.2022(niedziela) | 08:00-14:35 | Zajęcia praktyczne- Sporządzanie ciast ucieranych. Wykonywanie ciast biszkoptowych. Biszkopty jako podstawa do innych ciast, w tym rolady, krajanki tortowe. | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 25.03.2022(piątek) | 15:00-19:30 | Zajęcia praktyczne- Wykonywanie ciast biszkoptowych. Biszkopty jako podstawa do innych ciast, w tym rolady, krajanki tortowe. | 5 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 26.03.2022(sobota) | 08:00-14:35 | Zajęcia praktyczne- Wykonywanie ciast biszkoptowych. Biszkopty jako podstawa do innych ciast, w tym rolady, krajanki tortowe. | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 27.03.2022(niedziela) | 08:00-14:35 | Zajęcia praktyczne- Wykonywanie kremów cukierniczych: kremy, pianki, musy, panna cotta. | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 01.04.2022(piątek) | 15:00-19:30 | Zajęcia praktyczne- Wykonywanie kremów cukierniczych: kremy, pianki, musy, panna cotta.. | 5 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 02.04.2022(sobota) | 08:00-13:50 | Zajęcia praktyczne- Wykonywanie kremów cukierniczych: kremy, pianki, musy, panna cotta..Podsumowanie wiadomości- egzamin | 7 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| **CUKIERNIK II STOPNIA** |
| 08.04.2022(piątek) | 15:00-19:30 | Zarządzanie lokalem gastronomicznym | 5 | Grażyna Kiełczewska | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 09.04.2022(sobota) | 08:00-14:35 | Zajęcia praktyczne- przygotowanie serników,Przygotowanie i podstawy pracy z karmelem, | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 10.04.2022(niedziela) | 08:00-14:35 | Przygotowanie i podstawy pracy z karmelem Flan i crème brûlée. | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 22.04.2022(piątek) | 15:00-19:30 | Flan i crème brûlée.Zajęcia praktyczne- Podstawy pracy z czekoladą, polewy i ozdoby czekoladowe, | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 23.04.2022(sobota) | 08:00-14:35 | Zajęcia praktyczne- -  Sporządzanie i dekoracja tortów na bazie ciast biszkoptowych | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 24.04.2022(niedziela) | 08:00-14:35 | Zajęcia praktyczne- -  Sporządzanie i dekoracja tortów na bazie ciast biszkoptowychSporządzanie i dekoracja mufinów i cupcakeWykonywanie pierników, pierniczków i keksów | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 06.05.2022(piątek) | 15:00-19:30 | Wykonywanie pierników, pierniczków i keksów | 5 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 07.05.2022(sobota) | 08:00-14:35 | Wykonywanie cake pops, nugatów i bajaderek Sporządzanie bez i makaroników | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 08.05.2022(niedziela) | 08:00-14:35 | Sporządzanie bez i makaroników Sporządzanie ciast smażonych: pączki, faworki itp. | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 13.05.2022(piątek) | 15:00-19:30 | Sporządzanie ciast smażonych: pączki, faworki itp. Wykonywanie ciast drożdżowych, makowców, strudli | 5 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 14.05.2022(sobota) | 08:00-14:35 | Wykonywanie ciast drożdżowych, makowców, strudli Ekspozycja i aranżacja wyrobów cukierniczych Podstawy dekorowania: wykorzystanie barwników, masy marcepanowej, lukrów | 8 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 15.05.2022(niedziela) | 08:00-13:50 | Dekorowanie kremami, czekoladą, użycie barwników spożywczych z lukrem i masą cukrową Tworzenie i dekoracje tortów piętrowych | 7 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |
| 20.05.2022(piątek) | 15:00-18:35 | Powtórzenie wiadomości teoretycznych.Egzamin praktyczny z zakresu szkolenia | 4 | Beata Kaczmarek | Kętrzyn siedziba SOSW |

*1 godzina dydaktyczna = 45 min*

*W harmonogramie uwzględniono przerwy – łącznie 35 minut w każdym dniu*