**SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM REALIZACJI SZKOLENIA**

 **W RAMACH PROJEKTU „ MŁODZI NA STARCIE DOSTAJĄ WSPARCIE”**

**Liczba uczestników: 1**

**35/MS/BN/2020**

**Zawód/ kierunek szkolenia: „Szkolenie z kuchni japońskiej”**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Godziny zajęć** | **Tematyka zajęć** | **Liczba****godzin** | **Prowadzący Zajęcia** | **Miejsce realizacji zajęć****(miejscowość, ulica, nr lokalu/nazwa instytucji, nr sali)** |
| 07.01.2021 | 14.00-20.00 | 1. Wprowadzenie merytoryczne do przystosowania do pracy w charakterze Sushi Chefa2. O prowadzącym3. O sushi | 8 | Karol Sonnak | ul. Wielkopolska 222, 81-531 Gdynia |
| 08.01.2021 | 14.00-20.00 | Przygotowanie stanowiska do produkcji sushi | 8 | Karol Sonnak | ul. Wielkopolska 222, 81-531 Gdynia |
| 09.01.2021 | 14.00-20.00 | Praktyka przygotowania sushi | 8 | Karol Sonnak | ul. Wielkopolska 222, 81-531 Gdynia |
| 11.01.2021 | 14.00-20.00 | Przyjmowanie i obróbka ryb i owoców morza | 8 | Karol Sonnak | ul. Wielkopolska 222, 81-531 Gdynia |
| 12.01.2021 | 14.00-20.00 | Sashimi | 8 | Karol Sonnak | ul. Wielkopolska 222, 81-531 Gdynia |
| 13.01.2021 | 14.00-20.00 | Praktyka przygotowywania rodzajów sushi | 8 | Karol Sonnak | ul. Wielkopolska 222, 81-531 Gdynia |
| 18.01.2021 | 14.00-20.00 | Praktyka przygotowywania rodzajów sushi | 8 | Karol Sonnak | ul. Wielkopolska 222, 81-531 Gdynia |
| 19.01.2021 | 14.00-20.00 | Praktyka przygotowywania rodzajów sushi | 8 | Karol Sonnak | ul. Wielkopolska 222, 81-531 Gdynia |
| 20.01.2021 | 14.00-20.00 | Produkty współwystępujące z sushiEgzamin | 8 | Karol Sonnak | ul. Wielkopolska 222, 81-531 Gdynia |

**1 godzina dydaktyczna = 45 min**

**W ramach szkolenia zapewniony:**

**- serwis kawowy w każdym dniu szkolenia**

**- materiały szkoleniowe dla każdego uczestnika**

**- ubezpieczenie NNW**

**- egzamin**