

HARMONOGRAM KURSU/SZKOLENIA

Nazwa kursu/szkolenia doskonalącego: **kurs cukierniczy - monoporcje**

Termin realizacji: 15.02.2024

Liczba godzin: 10

Liczba uczestników: 10

Grupa: I

Data	Godziny realizacji (od - do)	Liczba godzin	Tematy zajęć (blok tematyczny)	Miejsce odbywania szkolenia	Osoba prowadząca zajęcia
15.02.2024	8:00-8:45	1	Omówienie sprzętu i surowców potrzebnych do produkcji monoporcji	Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery, ul. Wrocławska 12, 63-200 Jarocin	Marek Rybacki Renata Rybacka
	8:45-9:30	2	Dobieranie odpowiednich składników i łączenie smaków		
	9:30-9:45	15min	Przerwa		
	9:45-10:45	3	Wykonanie musów i polew „glaze”		
	10:45-11:45	4	Wykonanie musów i polew „glaze”		
	11:45-12:45	5	Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody		
	12:45-13:00	15min	Przerwa		
	13:00-14:00	6	Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody		
	14:00-15:00	7	Składanie monoporcji		
	15:00- 16:00	8	Składanie monoporcji		
	16:00-16:15	15min	Przerwa		
	16:15-17:15	9	Przygotowanie dekoracji		
	17:15-18:15	10	Aranżacja w formie „słodkiego stołu” Degustacja z omówieniem każdego monodeseru		

Przedsięwzięcie pn. 3.3.2 JaCEK – Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery w ramach Działania „3.3. Miasto świadomej ścieżki kariery” w ramach Projektu „Jarocin – Miastem Jutra” w ramach Programu „Rozwój lokalny” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021 i budżetu państwa.