

HARMONOGRAM KURSU/SZKOLENIA

Nazwa kursu/szkolenia doskonalącego: **Kuchnia note by note**

Termin realizacji: 14.02.2024

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
14.02.2024	8:00-8:45	1	Wprowadzenie w tematykę szkolenia, zapoznanie z planem szkolenia	Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery, ul. Wrocławska 12, 63-200 Jarocin	Marek Rybacki Renata Rybacka
	8:45-9:30	2	Szczegółowe omówienie receptur. Inżynieria receptur i sposoby ich przygotowania.		
	9:30-9:45	15min	Przerwa		
	9:45-10:45	3	Przygotowywanie dań zgodnie z recepturami na bazie: wody, naturalnego białka, etanolu i świeżych ziół oraz tradycyjnych dań z warzywa - zróżnicowanie tekstur.		
	10:45-11:45	4	Przygotowywanie dań zgodnie z recepturami na bazie: wody, naturalnego białka, etanolu i świeżych ziół oraz tradycyjnych dań z warzywa - zróżnicowanie tekstur.		
	11:45-12:45	5	Obsługa wędzarni pistoletowej z użyciem klosza. Aromatyzowanie dymem smakowym. Przygotowywanie dań z użyciem soków z warzyw i aromatów – tynktur o różnym stanie skupienia		
	12:45-13:00	15min	Przerwa		
	13:00-14:00	6	Przygotowywanie dań zgodnie z recepturą na bazie owoców z użyciem: długołańcuchowego polisacharydu o wysokiej masie cząsteczkowej kwasu alginowego i substancji żelujących oraz tradycyjnych dań z owoców o różnych teksturach z użyciem cykulatora, pakowarki próżniowej i naturalnych aromatów - tynktur.		
	14:00-15:00	7	Przygotowywanie dań zgodnie z recepturą na bazie owoców z użyciem: długołańcuchowego polisacharydu o wysokiej masie cząsteczkowej kwasu alginowego i substancji żelujących oraz tradycyjnych dań z owoców o różnych teksturach z użyciem cykulatora, pakowarki próżniowej i naturalnych aromatów - tynktur.		
	15:00- 16:00	8	Przygotowywanie dań z roztworów białkowych pozyskanych z różnych rodzajów mięsa z użyciem: kwasu galusowego, polifenoli, tynktur, ciekłego azotu. Wykorzystanie syfonów i miesadła magnetycznego		
	16:00-16:15	15min	Przerwa		
	16:15-17:15	9	Przygotowywanie dań z roztworów białkowych pozyskanych z różnych rodzajów mięsa z użyciem: kwasu galusowego, polifenoli, tynktur, ciekłego azotu. Wykorzystanie syfonów i miesadła magnetycznego		
17:15-18:15	10	Nowoczesna prezentacja, techniki duochromatyczne. Degustacja z omówieniem każdej potrawy			

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.