

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Od września do listopada 2013 roku w sali bankietowej „Powozownia” w Gostyniu 28 osób (z podziałem na 2 grupy po 14 osób) uczestniczyło w kursie z małej gastronomii. Dla każdej grupy przeznaczono 94 godziny praktyczne i 42 godziny teoretyczne.

Podczas zajęć uczestnicy zapoznali się z następującymi zagadnieniami:

- HACCP w gastronomii,
- wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych,
- prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi,
- stosowanie zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży wyrobów kulinarnych,
- przygotowywanie surowców do sporządzania potraw,
- sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z mąki i kasz,
- sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych,
- sporządzanie podstawowego asortymentu napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych,
- sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z drobiu i ryb,
- zasady nakrywania stołów,
- organizacja przyjęć okolicznościowych,
- stosowanie żywności wygodnej w produkcji kulinarnej,
- nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich,
- sprzedaż wyrobów kulinarnych w punktach małej gastronomii.

Efektem kursu małej gastronomii był pokaz kulinarny, podczas którego uczestnicy zaprezentowali różnego rodzaju potrawy: dania mięsne, sałatki, surówki, zapiekanki, przystawki, makarony, ciasta.

29 listopada odbyło się ostatnie jednodniowe szkolenie w ramach Aktywnej Integracji. Były to warsztaty kulinarne- wpływ żywienia na zdrowie człowieka. Zaburzenia żywienia. Zakres tematyczny:

- rola podstawowych składników odżywczych.
- procentowy rozkład posiłków w ciągu dnia i przykładowe obliczenia.,
- anoreksja- objawy, przyczyny,
- bulimia- objawy, przyczyny,
- przebieg leczenia anoreksji i bulimii,
- zespół gwałtownego objadania się,
- przyczyny i skutki.

Powyższe szkolenia prowadził Zakład Doskonalenia Zawodowego. Centrum Kształcenia w Lesznie.

W trakcie szkoleń zapewniono uczestnikom catering w postaci poczęstunku oraz obiadu po zakończonym dniu szkoleniowym. Każdy z uczestników otrzymał materiały szkoleniowe oraz certyfikat.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Priorytet VII - Promocja integracji społecznej

Działanie 7.1 - Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji

Poddziałanie 7.1.1 - Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej

**Daj sobie szansę
- inwestuj w siebie**



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Opracowała: Katarzyna Maciejewska
stanowisko: asystent koordynatora projektu