

Harmonogram szkoleń w Projekcie „Zawodowiec to dobry fachowiec”.

- A. Szkolenie „Kurs barmański – I stopnia” – w wymiarze 15 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie , w grupie 20 osób

**19-20-21.12.2018 r. w godz 14.10-18:20**

- B. Szkolenie „Kurs Kelnerski – I stopnia” – w wymiarze 20 h na grupę, szkolenie dedykowany 2 grupom, w każdej grupie po 10 osób

**9-10.01.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- C. Szkolenie „Kurs baristyczny – I stopnia ” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 20 osób

**16.01.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- D. Szkolenie „Kurs somelierski – I stopnia ” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, grupie minimum 20 osób

**17.01.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- E. Szkolenie „kurs Hydrosomelier – I stopnia” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie minimum 20 osób

**23.01.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- F. Szkolenie „Kurs carvingu – I stopnia - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 2 grupom, w grupie średnio 10 osób

**24.01.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- G. Szkolenie „Kurs savoir -vivre” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 20 osób

**24.01.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- H. Szkolenie „Kuchnie świata – kuchnia indyjska - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 12 osób

**20.02.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- I. Szkolenie „Kuchnie świata –kuchnia włoska” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 12 osób

**21.02.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- J. Szkolenie „Kuchnie świata –kuchnia tajska” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 12 osób

**27.02.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- K. Szkolenie „Kuchnie świata –kuchnia japońska” - w wymiarze 5 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 12 osób

**28.02.2019 r. godz 14.10-18:20**

- L. Szkolenie „Kuchnie świata –kuchnia dolnośląska” - w wymiarze 5 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 12 osób



**06.03.2019 r. godz 14.10-18:20**

- M. Szkolenie „Kuchnie świata –kuchnia śląska” - w wymiarze 5 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 12 osób

**07.03.2019 r. godz 14.10-18:20**

- N. Szkolenie „Kuchnie świata –kuchnia góralska” - w wymiarze 5 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 12 osób

**13.03.2019 r. godz 14.10-18:20**

- O. Szkolenie „Kuchnie świata –kuchnia molekularna” - w wymiarze 5 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 20 osób

**14.03.03.2019 r. godz 14.10-18:20**

- P. Szkolenie „Organizowanie, planowanie i realizacja produkcji gastronomicznej” - w wymiarze 15 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 20 osób

**20,21,22.03.2019 r. godz 14.10-18:20**

- Q. Szkolenie „Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 20 osób

**27.03.2019 r. 8:00 do 16:30**

- R. Szkolenie „Decoupage i florystyka w dekoracji stołów ” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 12 osób

**28.03.2019 r. 8:00 do 16:30**

- S. Szkolenie „Florystyka na czasie ” - w wymiarze 20 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, w grupie 10 osób

**04-05.04.2019 r. 8:00 do 16:30**

- aa) Szkolenie „Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii” - w wymiarze 40 h na uczestnika, kurs dedykowany 3 nauczycielom/nauczycielkom

**09,10,11,12.04.2019 r. 8:00 do 16:30**

- bb) Szkolenie „Florystyka na czasie ” - w wymiarze 20 h na uczestnika, kurs dedykowany 2 nauczycielom/nauczycielkom

**04-05.04.2019 r. 8:00 do 16:30**

- T. Szkolenie „Woltyżerka – poziom średniozaawansowany” – w wymiarze 20 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie , w grupie 5 osób

**18-19.02.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- U. Szkolenie „Lonżowanie – poziom średniozaawansowany” – w wymiarze 20 h na grupę, szkolenie dedykowany 1 grupie, w grupie 10 osób

**25-26.02.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- V. Szkolenie „Imprinting – wczesne szkolenie zwierząt ” - w wymiarze 20 h na grupę, kurs dedykowany 2 grupom, w grupie po 9 osób



**04-05.03.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- W. Szkolenie „Kopyta doskonałe” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 1 grupie, grupie minimum 10 osób

**11-12.03.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- X. Szkolenie „Kondycja psychiczna jeźdźca” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 2 grupom, w grupie minimum 9 osób

**18.03.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

**Dla nauczycieli / nauczycielki**

- Y. Szkolenie „Obsługa programu komputerowego umożliwiającego dawkowanie pokarmów dla koni” – w wymiarze 10 h kurs dedykowany 3 osobom

**19.03.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- Z. Szkolenie „Imprinting – wczesne szkolenie zwierząt” - w wymiarze 10 h , kurs dedykowany 3 osobom

**26.03.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**

- AA. Szkolenie „Masaż koni” - w wymiarze 10 h na grupę, kurs dedykowany 3 osobom

**27.03.2019 r. w godz 8:00 do 16:30**