

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Olsztynie

Numer projektu: FEWM.07.08-IP.01-0018/24

Tytuł projektu: Nowe umiejętności - większe możliwości

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kurs gastronomiczny

Nr kursu: 1/214/2026

Uczestników: 1 w tym kobiet: 1, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 19.06.2026-22.06.2026

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
19.06.2026	16:00-17:30	Historia i tradycje kuchni polskiej: Ewolucja kuchni polskiej na przestrzeni wieków; Wpływy kulturowe i regionalne w kuchni staropolskiej	Kiełczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	17:30-17:35	PRZERWA		
	17:35-19:05	Charakterystyka kuchni staropolskiej: Typowe składniki: dziczyzna, kasze, miód, grzyby; Techniki kulinarne stosowane w dawnych czasach	Kiełczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	19:05-19:10	PRZERWA		
	19:10-19:55	Potrawy tradycyjne – przygotowanie i degustacja: Bigos, żurek, barszcz czerwony, czernina; Gołąbki, pierogi, kluski śląskie, zrazy, rosół	Kiełczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
20.06.2026	08:00-09:30	Potrawy tradycyjne – przygotowanie i degustacja: Bigos, żurek, barszcz czerwony, czernina; Gołąbki, pierogi, kluski śląskie, zrazy, rosół	Kiełczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	09:30-09:35	PRZERWA		
	09:35-10:20	Potrawy tradycyjne – przygotowanie i degustacja: Bigos, żurek, barszcz czerwony, czernina; Gołąbki, pierogi, kluski śląskie, zrazy, rosół	Kiełczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	10:20-11:05	Kuchnia regionalna – różnorodność smaków: Przykłady kuchni: podhalańska, kaszubska, kresowa, śląska; Regionalne produkty i ich wykorzystanie	Kiełczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	11:05-11:10	PRZERWA		
	11:10-12:40	Kuchnia regionalna – różnorodność smaków: Przykłady kuchni: podhalańska, kaszubska, kresowa, śląska; Regionalne produkty i ich wykorzystanie	Kiełczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	12:40-13:00	PRZERWA		
	13:00-13:45	Kuchnia regionalna – różnorodność smaków: Przykłady kuchni: podhalańska, kaszubska, kresowa, śląska; Regionalne produkty i ich wykorzystanie	Kiełczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	13:45-14:30	Nowoczesna kuchnia polska: Interpretacje klasycznych dań w duchu kuchni fusion i fine dining; Nowe techniki kulinarne: sous-vide, espuma, dekonstrukcja potraw	Kiełczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	14:30-14:35	PRZERWA		

20.06.2026	14:35-16:05	Nowoczesna kuchnia polska: Interpretacje klasycznych dań w duchu kuchni fusion i fine dining; Nowe techniki kulinarne: sous-vide, espuma, dekonstrukcja potraw	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
21.06.2026	08:00-08:45	Nowoczesna kuchnia polska: Interpretacje klasycznych dań w duchu kuchni fusion i fine dining; Nowe techniki kulinarne: sous-vide, espuma, dekonstrukcja potraw	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	08:45-09:30	Prezentacja i serwowanie dań: Zasady estetyki na talerzu; Dekoracje i dodatki komponujące się z potrawą	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	09:30-09:35	PRZERWA		
	09:35-11:05	Prezentacja i serwowanie dań: Zasady estetyki na talerzu; Dekoracje i dodatki komponujące się z potrawą	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	11:05-11:10	PRZERWA		
	11:10-11:55	Prezentacja i serwowanie dań: Zasady estetyki na talerzu; Dekoracje i dodatki komponujące się z potrawą	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	11:55-12:40	Wprowadzenie do komponowania zimnej i ciepłej płyty: Funkcje płyt w cateringu, hotelarstwie, restauracjach; Różnice między bufetem zimnym i gorącym	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	12:40-13:00	PRZERWA		
	13:00-14:30	Zimna płyta – klasyczne i nowoczesne elementy: Przystawki zimne: paszety, rolady, galarety, sałatki; Kompozycja i dekoracja zimnej płyty	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	14:30-14:35	PRZERWA		
22.06.2026	14:35-16:05	Ciepła płyta – potrawy i organizacja podania: Małe dania gorące: pulpety, zrazy, pierogi, warzywa grillowane; Zasady utrzymywania odpowiedniej temperatury dań	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	16:00-17:30	Dekoracje i estetyka prezentacji: Układanie potraw na paterach i tacach; Techniki carvingu i dekoracji warzywnych	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	17:30-17:35	PRZERWA		
	17:35-19:05	Praktyczne ćwiczenia – przygotowanie i prezentacja bufetu: Organizacja stołu bufetowego; Prezentacja pracy i wspólna degustacja	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn
	19:05-19:10	PRZERWA		
	19:10-19:55	Praktyczne ćwiczenia – przygotowanie i prezentacja bufetu: Organizacja stołu bufetowego; Prezentacja pracy i wspólna degustacja	Kielczewska Grażyna	ul. Mickiewicza 5; Olsztyn



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

