

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Olsztynie

Numer projektu: FEWM.06.04-IZ.00-0028/24

Tytuł projektu: Olsztyńska Szkoła Branżowa I stopnia ZDZ z plusem

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kuchnia grecka

Nr kursu: 1/180/2025

Uczestników: 2 w tym kobiet: 2, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 24.09.2025-24.09.2025



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
24.09.2025	09:00-09:45	Charakterystyka kuchni greckiej – wpływy kulturowe i geograficzne. Typowe składniki: oliwa z oliwek, sery (feta, halloumi), zioła, warzywa, owoce morza	La Chef, Artyleryjska 3j, 10-066 Olsztyn
	09:45-12:00	Warsztaty kulinarne: przygotowanie i prezentacja przystawek tj. Tzatziki – jogurt grecki z ogórkiem i czosnkiem, saganaki z sera feta, saganaki garides, pita grecka, sałatka horiatiki,	La Chef, Artyleryjska 3j, 10-066 Olsztyn
	12:00-12:15	PRZERWA	
	12:15-15:15	Warsztaty kulinarne: przygotowanie i prezentacja dań głównych tj: kolokitokeftedesi, souvlaki drobiowe, moussaka, mule, kalamari, ziemniaki po grecku, jogurt grecki z orzechami i miodem.	La Chef, Artyleryjska 3j, 10-066 Olsztyn



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

