

W ramach realizacji projektu „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – III Edycja” (Nr RPLU.12.04.00-06-0051/17) w ZS Nr 1 prowadzone są szkolenia z zakresu ***Przygotowania potraw zgodnie z trendami rynkowymi oraz zasadami zdrowego żywienia***

. Aktualnie w zajęciach uczestniczy 50 uczniów z klas o profilach technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, technik obsługi turystycznej oraz szkoły branżowej. Podczas kursów uczestnicy mają możliwość samodzielnego planowania i przygotowywania potraw według podanej receptury, z zastosowaniem zasad zdrowego żywienia i nowoczesnych technik kulinarnych, czy koncepcją fine-dining. Program szkolenia przewiduje także sporządzanie potraw z wyłączeniem wskazanych alergenów lub składników ciężkostrawnych oraz zgodnie z zasadami „slow food”. Uczniowie podczas zajęć wykorzystują zarówno typowy sprzęt kuchenny, jak i urządzenia stosowane w przygotowaniu posiłków uwzględniających trendy rynkowe i zasady zdrowego żywienia oraz stosują zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii oraz przestrzegają zasad HACCP, w tym GHP i GMP. Szkolenie każdorazowo kończy się egzaminem państwowym potwierdzającym zdobyte kwalifikacje.

Zespół Projektowy

{gallery}2021/przygpotr{/gallery}