

W dniach od 29 lipca 2013 r. do 13 sierpnia 2013 r. jedna uczestniczka projektu wzięła udział w kursie pn. **Kucharz małej gastronomii**.

Kurs realizował Zakład Doskonalenia Zawodowego w Lublinie Oddział w Chełmie, ul. Lwowska 37.

Szkolenie w wymiarze 80 godzin obejmowało następującą tematykę:

- 1) Podstawowe wiadomości z zakresu terminologii kulinarnej.
- 2) Organizacja miejsca pracy.
- 3) Technologia gastronomiczna: potrawy z: warzyw, owoców, ziemniaków, grzybów, mleka i jego przetworów, jaj, produktów zbożowych, mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, drobiu, ryb, napoje zimne i gorące oraz desery, potrawy kuchni regionalnych, kuchni polskiej i innych narodów.
- 4) Zasady obsługi konsumenta (klienta), organizacja przyjęć okolicznościowych.
- 5) Zagadnienia bezpieczeństwa i higieny pracy w procesie produkcji i obrotu żywnością.

6) Składniki pokarmowe – ich rola w organizmie człowieka.

Uczestniczka w dniu 13 sierpnia 2013 r. zdała egzamin państwowy i uzyskała zaświadczenie o ukończeniu kursu.