

LICZBA GODZIN	PROGRAM KURSU KULINARNEGO
8	Wprowadzenie teoretyczne Wprowadzenie do zagadnień gastronomicznych: (teoria)Wprowadzenie teoretyczne
	- Rodzaje placówek gastronomicznych i sposoby zarządzania,
	- Schemat odpowiedzialności pracownika za poszczególnych pracowników, oraz
	- HACCP - omówienie zasad działania systemu:
	Podstawowe zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa i ochrony przeciwpożarowej oraz pierwszej pomocy
	- Aranżacja różnych stanowisk pracy
	- Nowoczesne urządzenia w gastronomii,
	- Wyposażenie stanowiska pracy,
	- Organizacja miejsca pracy, oraz
	- Sprzęt używany w produkcji żywności.
	Procesy technologiczne i urządzenia stosowane w produkcji żywności.
	- odpowiednia obróbka wstępna i obróbka termiczna produktów spożywczych w celu zachowania ich smaku i bezpiecznego przechowywania,
	- Zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni, stosowanie zasad Zero Waste
8	Przygotowanie wywarów, sosów i marynat
	- Sosy podstawowe - z podziałem na rodzaje zagęszczania (mąka, jajka, masło i odparowywanie) oraz
	- Podstawowe marynaty - marynaty mokre i marynaty suche (w wrap).
	- sosy zimne/dip

	Przygotowanie wywarów i zup ze szczególnym uwzględnieniem wywarów warzywnych dla zup wegańskich i wegetariańskich
	- Wybrane wywary (warzywne, drobiowe, wołowe, wieprzowe, rybne),
	- Przygotowanie chłodników wegetariańskich,
	- przygotowanie zup kremów na wywarach mięsnych i wegetariańskich,
4	Przygotowanie dań śniadaniowych
	- Przygotowanie przysmaków z jajek
	- Przygotowanie śniadań wegetariańskich i wegańskich
	- Przygotowanie i podanie śniadania
4	Technika zdobienia i podawania potraw
	- Dodatki w gastronomii
	- warzywa używane do potraw
	- Dekoracyjne kanapki i przekąski,
	- dania delikatesowe,
	- Przystawki,
	- Technika dekorowania i serwowania potraw z wykorzystaniem warzyw.
12	Praktyczne wykorzystanie technik kulinarnych
	- gotowanie,
	- smażenie,

	- duszenie/duszenie,
	- GRILL,
	- konfitowanie i technika sous vide,
	- pieczenie.
4	Przygotowanie dań makaronowych zgodnie z zasadą Zero Waste, wegetariańskich
	- Wybrane rodzaje makaronów - (technika przygotowania makaronu)
	- Przygotowanie dań na bazie produktów mącznych,
	- Układanie dań makaronowych.
8	Przygotowanie dań wegetariańskich i wegańskich z wykorzystaniem zasad Zero Waste
	- wegetariańskie przekąski,
	- produkty stosowane w daniach wegetariańskich i wegańskich
	- maksymalne wykorzystanie produktów do przygotowania potraw
	- układ serwowania dań wegetariańskich i wegańskich
8	Przygotowanie dań mięsnych
	- tusze zwierzęce i ich zastosowania,
	- Metody spalczania i odkostniania mięsa,
	- Przygotowanie mięsa z wykorzystaniem technik kulinarnych mających na celu zachowanie jak największej ilości składników odżywczych
	- Układ dań mięsnych.

8	Przygotowanie dań rybnych
	<p>- Obróbka wstępna, metody patroszenia, rozluźniania, filetowania i krojenia ryby,</p> <p>- Stosowanie technik kulinarnych do obróbki ryb, w tym mających na celu ograniczenie strat składników odżywczych,</p> <p>- dania z ośmiornic, kalmarów i owoców morza oraz</p>
4	Przygotowanie dań wegańskich, wegetariańskich,
	dania wegańskie jako pełnowartościowy posiłek
	dania wegetariańskie, z rybami czy bez ?
4	Desery
	1. Skąd czerpać inspirację do słodkich deserów?
	2. Metody produkcji, dobór ciast i baz, z którymi należy łączyć smaki
	3. Umiejętność wykorzystania pozostałości po przetwórstwie owoców do innych deserów, np.
	- wycięty owoc używany do ciast
	- użycie całego owocu - truskawka z szypulką i liśćmi
	4. Przygotowanie deserów, np.
	- ciasto z owoców leśnych,
	- ciasto marcepanowe z gruszkami,
	- tarta z czarną porzeczką i bezami,
	- kruszonka z rabarborem,

	- Charlotte z letnimi owocami: truskawkami, borówkami, malinami,
	- Krem Bawarski z truskawkami,
	- sorbet rabarbarowy,
	- deser malinowy z pianką z białej czekolady i
	- tiramisu porzeczkowe z sosem miętowym.
4	WOŁOWINA
	1. Wybór odpowiedniego mięsa: rodzaje wołowiny, jak wybrać mięso najlepszej jakości
	2. Metody przygotowania wołowiny: czyszczenie, dressing, krojenie, marynowanie, pieczenie, duszenie, gotowanie, smażenie
	3. Przygotowanie potraw np.:
	Przystawka: kanapki kornwalijskie z wołowiną i jabłkami
	Danie I: Boeuf Strogonow z knedlami
	Danie II: Stek wołowy z purée z topinamburu i sosem béillon
	4. Przygotowanie potraw zgodnie z zasadą Zero Waste. Przygotowywanie dań z wołowiny z resztek z lodówki.
	5. Podsumowanie szkolenia: wspólna degustacja potraw przygotowanych na zajęciach
4	EGZAMIN

80

ŁĄCZNA LICZBA GODZIN