

HARMONOGRAM LIKE A CHEF 2026 II-EDYCJA

N/P	DATA	GODZINY	TEMATY
1	04.05	16:00-20:00	Wprowadzenie teoretyczne Wprowadzenie do zagadnień gastronomicznych
2	05.05	16:00-20:00	Praktyczne wykorzystanie technik kulinarnych
3	06.05	16:00-20:00	Zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni, stosowanie zasad Zero Waste
4	07.05	16:00-20:00	Przygotowanie dań śniadaniowych
5	08.05	16:00-20:00	Przygotowanie dań wegańskich, wegetariańskich
6	11.05	16:00-20:00	Przygotowanie wywarów, sosów i marynat zgodnie z zasadą Zero Waste
7	12.05	16:00-20:00	Przygotowanie chłodników, zup kremów na wywarach mięsnych i wegetariańskich
8	13.05	16:00-20:00	Przygotowanie dań mącznych, pierogi
9	14.05	16:00-20:00	Przygotowanie dań makaronowych zgodnie z zasadą Zero Waste
10	15.05	16:00-20:00	Przygotowanie dań mięsnych
11	18.05	16:00-20:00	Wędliny
12	19.05	16:00-20:00	Finger food
13	20.05	16:00-20:00	Przygotowanie dań rybnych, obróbka wstępna, metody patroszenia, rozluźniania i filetowania
14	21.05	16:00-20:00	Stosowanie różnych technik kulinarnych do obróbki ryb
15	25.05	16:00-20:00	NIESPODZIANKA
16	26.05	16:00-20:00	Wołowina. Wybór odpowiedniego mięsa, metody przygotowania potraw.
17	27.05	16:00-20:00	Desery
18	28.05	16:00-20:00	Desery
19	01.06	16:00-20:00	Przygotowanie do EGZAMINU!
20	02.06	13:00-17:00	EGZAMIN 15:00
80 h			