

HARMONOGRAM LIKE A CHEF 2026

III-EDYCJA

N/P	DATA	GODZINY	TEMATY
1	06.07	8:30-12:30	Wprowadzenie teoretyczne Wprowadzenie do zagadnień gastronomicznych
2	07.07	8:30-12:30	Praktyczne wykorzystanie technik kulinarnych
3	08.07	8:30-12:30	Zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni, stosowanie zasad Zero Waste
4	09.07	8:30-12:30	Przygotowanie dań śniadaniowych
5	10.07	8:30-12:30	Przygotowanie dań wegańskich, wegetariańskich
6	13.07	8:30-12:30	Przygotowanie wywarów, sosów i marynat zgodnie z zasadą Zero Waste
7	14.07	8:30-12:30	Przygotowanie chłodników, zup kremów na wywarach mięsnych i wegetariańskich
8	15.07	8:30-12:30	Przygotowanie dań mącznych, pierogi
9	16.07	8:30-12:30	Przygotowanie dań makaronowych zgodnie z zasadą Zero Waste
10	17.07	8:30-12:30	Przygotowanie dań mięsnych
11	20.07	8:30-12:30	Wędliny
12	21.07	8:30-12:30	Finger food
13	22.07	8:30-12:30	Przygotowanie dań rybnych, obróbka wstępna, metody patroszenia, rozluźniania i filetowania
14	23.07	8:30-12:30	Stosowanie różnych technik kulinarnych do obróbki ryb
15	24.07	8:30-12:30	NIESPODZIANKA
16	27.07	8:30-12:30	Wołowina. Wybór odpowiedniego mięsa, metody przygotowania potraw.
17	28.07	8:30-12:30	Desery
18	29.07	8:30-12:30	Desery
19	30.07	8:30-12:30	Przygotowanie do EGZAMINU!
20	31.07	8:30-12:30	EGZAMIN W GRUPACH (godzina do ustalenia)
80 h			