

HARMONOGRAM REKRUTACJI ETAPU IV

na szkolenia zawodowe, kursy i szkolenia branżowe realizowane w ramach
Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie

ETAP IV			
Składanie formularzy rekrutacyjnych*	Weryfikacja przez Komisję Rekrutacyjną formularzy rekrutacyjnych o przyjęcie na szkolenie	Ogłoszenie wyników rekrutacji	Realizacja szkoleń
02.06.2025 – 06.06.2025	09.06.2025-10.06.2025	11.06.2025	16.06.2025 -30.09.2025

TEMATYKA SZKOLEŃ DLA GRUPY DOCELOWEJ W ETAPIE IV

GRUPA DOCELOWA		TEMATYKA SZKOLEŃ
1.	osoba dorosła (z wyłączeniem nauczycieli kształcenia zawodowego) posiadająca aktualne zatrudnienie na stanowisku w dziedzinie gastronomii lub kelnerstwa	1. Przygotowywanie pizzy włoskiej w oparciu o najnowsze trendy 2. Tworzenie dań kuchni bankietowej z wykorzystaniem nowoczesnych trendów

HARMONOGRAM REKRUTACJI ETAPU III

na szkolenia zawodowe, kursy i szkolenia branżowe realizowane w ramach
Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności
w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie

ETAP III			
Składanie formularzy rekrutacyjnych*	Weryfikacja przez Komisję Rekrutacyjną formularzy rekrutacyjnych o przyjęcie na szkolenie	Ogłoszenie wyników rekrutacji	Realizacja szkoleń
27.01.2025 – 31.01.2025	2.02.2025 – 4.02.2025	7.02.2025	10.02.2025 – 30.06.2025

TEMATYKA SZKOLEŃ DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP DOCELOWYCH W ETAPIE III

GRUPA DOCELOWA		TEMATYKA SZKOLEŃ
1.	osoba dorosła (z wyłączeniem nauczycieli kształcenia zawodowego) tj. student, doktorant, nauczyciel akademicki, instruktor praktycznej nauki zawodu oraz inne osoby dorosłe związane odpowiednio z dziedziną gastronomii i kelnerstwa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotowywanie pizzy włoskiej w oparciu o najnowsze trendy 2. Tworzenie pasty – od klasycznych włoskich dań po nowoczesne wariacje 3. Przyrządzanie kawy i koktajli z wykorzystaniem nowoczesnych technik 4. Tworzenie dań kuchni bankietowej z wykorzystaniem nowoczesnych trendów 5. Przygotowywanie deserów restauracyjnych 6. Zaawansowane obsługiwane gości restauracji
2.	osoba młoda w wieku 14-24 lat tj. posiadająca aktualny status ucznia realizującego kształcenie zawodowe w zawodzie kelner, kucharz pracownik pomocniczy gastronomii, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych odpowiadającym dziedzinie gastronomii i kelnerstwa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tworzenie dań kuchni bankietowej z wykorzystaniem nowoczesnych trendów
3.	osoba będąca nauczycielem kształcenia zawodowego tj. aktualnie kształcąca w zawodach odpowiednio dla dziedziny gastronomii i kelnerstwa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tworzenie dań kuchni bankietowej z wykorzystaniem nowoczesnych trendów

HARMONOGRAM REKRUTACJI ETAPU II

ETAP II			
Składanie formularzy rekrutacyjnych*	Weryfikacja przez Komisję Rekrutacyjną formularzy rekrutacyjnych o przyjęcie na szkolenie	Ogłoszenie wyników rekrutacji	Realizacja szkoleń
23.09.2024 – 27.09.2024	3.10.2024 – 4.10.2024	7.10.2024	9.10.2024 – 31.01.2025

TEMATYKA SZKOLEŃ DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP DOCELOWYCH W ETAPIE II

GRUPA DOCELOWA		TEMATYKA SZKOLEŃ
1.	osoba dorosła (z wyłączeniem nauczycieli kształcenia zawodowego) tj. student, doktorant, nauczyciel akademicki, instruktor praktycznej nauki zawodu oraz inne osoby dorosłe związane odpowiednio z dziedziną gastronomii i kelnerstwa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotowywanie pizzy włoskiej w oparciu o najnowsze trendy 2. Tworzenie pasty – od klasycznych włoskich dań po nowoczesne wariacje 3. Przyrządzanie alkoholi i napojów mieszanych z wykorzystaniem miksologii molekularnej 4. Przyrządzanie kawy z wykorzystaniem technik art-cafe 5. Tworzenie dań kuchni bankietowej z wykorzystaniem nowoczesnych trendów 6. Przygotowywanie deserów restauracyjnych 7. Zaawansowane obsługiwane gości restauracji
2.	osoba młoda w wieku 14-24 lat tj. posiadająca aktualny status ucznia realizującego kształcenie zawodowe w zawodzie kelner, kucharz pracownik pomocniczy gastronomii, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych odpowiadającym dziedzinie gastronomii i kelnerstwa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotowywanie pizzy włoskiej w oparciu o najnowsze trendy 2. Tworzenie dań kuchni bankietowej z wykorzystaniem nowoczesnych trendów
3.	osoba będąca nauczycielem kształcenia zawodowego tj. aktualnie kształcąca w zawodach odpowiednio dla dziedziny gastronomii i kelnerstwa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dobieranie i serwowanie wina

HARMONOGRAM REKRUTACJI ETAPU I

na szkolenia zawodowe, kursy i szkolenia branżowe realizowane w ramach
Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności
w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie

ETAP 1			
Składanie formularzy zgłoszeniowych *	Weryfikacja przez Komisję Rekrutacyjną formularzy zgłoszeniowych o przyjęcie na szkolenie	Ogłoszenie wyników rekrutacji	Realizacja szkoleń
08.04.2024-12.04.2024	15.04.2024- 16.04.2024	22.04.2024	25.04.2024- 30.09.2024

Tematyka szkoleń dla poszczególnych grupy docelowej w etapie I

GRUPA DOCELOWA		TEMATYKA SZKOLEŃ
1.	osoba dorosła (z wyłączeniem nauczycieli kształcenia zawodowego) tj. student, doktorant, nauczyciel akademicki, instruktor praktycznej nauki zawodu oraz inne osoby dorosłe związane odpowiednio z dziedziną gastronomii i kelnerstwa.	1. Tworzenie dań kuchni bankietowej od "finger food" do "petits fours"
2.	osoba młoda w wieku 14-24 lat tj. posiadająca aktualny status ucznia realizującego kształcenie zawodowe w zawodzie kelner, kucharz pracownik pomocniczy gastronomii, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych odpowiadającym dziedzinie gastronomii i kelnerstwa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przyrządzanie alkoholi i napojów mieszanych z wykorzystaniem miksologii molekularnej 2. Przyrządzanie kawy z wykorzystaniem technik art.-cafe 3. Przygotowanie pizzy włoskiej w oparciu o najnowsze trendy 4. Tworzenie dań kuchni bankietowej od "finger food" do "petits fours" 5. Zaawansowane obsługiwane gości restauracji
3.	osoba będąca nauczycielem kształcenia zawodowego tj. aktualnie kształcąca w zawodach odpowiednio dla dziedziny gastronomii i kelnerstwa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tworzenie dań kuchni bankietowej od "finger food" do "petits fours" 2. Przygotowywanie deserów restauracyjnych