

HARMONOGRAM SZKOLENIA MASTER_2.5.2

NAZWA PROJEKTU: „MASTER – wsparcie specjalistycznego kształcenia zawodowego w sektorze spożywczo-gastronomicznym odpowiadającego na pilne potrzeby regionalnego rynku pracy woj. zachodniopomorskiego.”

l.p.	Data szkolenia Temat : Komponowanie deserów na talerzu MASTER_2023_2.5.2	Godziny szkolenia od – do (godzina lekcyjna 45`)	Ilość przeprowadzonych godzin szkolenia
1	27.02.2023r. CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA)	12.30- 20:15 Przerwa 16:00-16:15	8
2	28.02.2023r. CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA)	12:30-20:15 Przerwa 16:00-16:15	8
	Razem		16