

HARMONOGRAM SZKOLENIA MASTER_2.6.9

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 : Ciastka bankietowe i tortowe MASTER_2022_2.6.9	Godziny szkolenia od – do (godzina lekcyjna 45`)	Ilość przeprowadzonych godzin szkolenia
1	03.12.2022r. CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA)	15.00- 21:15 Przerwa 18:00-18:15	8
2	04.12.2022r. CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA)	09:00-15:15 Przerwa 12:00-12:15	8
	Razem		16

HARMONOGRAM SZKOLENIA MASTER_2.6.10

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 : Ciastka bankietowe i tortowe MASTER_2022_2.6.10	Godziny szkolenia od – do (godzina lekcyjna 45`)	Ilość przeprowadzonych godzin szkolenia
1	05.12.2022r. CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA)	12.30- 18:45 Przerwa 15:00-15:15	8
2	19.12.2022r. CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA)	12.30- 18:45 Przerwa 15:00-15:15	8
	Razem		16