**Proponowane tematyki kursów specjalistycznych:**

KUCHARZ:

1. Nowoczesne trendy w kuchni
2. Nowoczesna kuchnia włoska
3. Desery ala carte
4. Aranżacja dań na talerzu
5. Kuchnia śródziemnomorska
6. Przystawki zimne jednoporcjowe
7. Przygotowanie dań Sous-Vide
8. Ryby – filetowanie, porcjowanie
9. Techniki przygotowania dań
10. Dania mięsne przygotowane techniką gotowania
11. Dania mięsne przygotowane techniką pieczenia
12. Dania mięsne przygotowane techniką grillowania
13. Dania mięsne przygotowane techniką smażenia
14. Dania mięsne przygotowane techniką duszenia

CUKIERNIK:

1. Drobne ciastka
2. Nowe formy dekorowania tortów
3. Produkcja serników
4. Tradycyjne polskie ciasta
5. Komponowanie deserów na talerzu
6. Ciastka bankietowe
7. Ciastka tortowe
8. Ciasta z owocami sezonowymi
9. Ciasto drożdżowe
10. Torty
11. Karmel-sztuka cukiernictwa
12. Przygotowanie słodkich napojów na bazie kawy

PIEKARZ:

1. Chleb pszenny
2. Chleb pszenno-żytni
3. Chleb razowy
4. Chleb żytni z ziarnami
5. Rogale, chałki
6. Rodzaje bułek
7. Dekorowanie chlebów
8. Drobne przekąski z pieczywa