1. **HARMONOGRAM SZKOLENIA MASTER\_2.5.1**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Data szkoleniaTemat : Komponowanie deserów na talerzu MASTER \_2021\_2.5.1 | Godziny szkolenia od – do(godzina lekcyjna 45`) | Ilość przeprowadzonych godzin szkolenia |
| 1 | 29.10.2021r. CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA) | 14.30-20: 45Przerwa 17:00-17:15 | 8 |
| 2 | 30.10.2021r. CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA) | 08:00-14:15Przerwa 11:00-11:15 |  8 |
|  | Razem  |  | 16 |