

ZADANIE NR 3

Szkolenia i kursy dla uczniów prowadzące do nabywania, potwierdzania kompetencji i kwalifikacji

CATERING- ORGANIZACJA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

W ramach projektu „ZSCKR Oleszyce wspiera uczniów” (nr FEPK.07.13-IP.01.0044/23)– Zadanie nr 3 Szkolenia i kursy dla uczniów prowadzące do nabywania, potwierdzania kompetencji i kwalifikacji 15 uczniów branży gastronomicznej uczestniczyło w kursie „Catering- organizacja przyjęć okolicznościowych”, który odbywał się w ZSCKR w Oleszycach w dniach od 06.02.2026 r do 09.02.2026 r

Kurs Cateringu- organizacja przyjęć okolicznościowych to forma kształcenia, której celem jest przygotowanie uczestników do pracy w branży gastronomicznej, ze szczególnym uwzględnieniem organizacji i realizacji usług cateringowych. Łączy on wiedzę teoretyczną z intensywnymi zajęciami praktycznymi.

Podczas kursu uczestnicy:

- poznają zasady planowania i przygotowywania menu dostosowanego do różnych okazji (imprezy okolicznościowe, eventy firmowe, catering dietetyczny),
- uczą się technologii sporządzania potraw, ich estetycznego podawania i porcjowania,
- zdobywają wiedzę z zakresu higieny, bezpieczeństwa żywności i zasad HACCP,
- poznają zasady przechowywania, pakowania i transportu potraw,
- uczą się organizacji pracy w kuchni cateringowej oraz współpracy w zespole,
- zapoznają się z podstawami kalkulacji kosztów, zamówień i obsługi klienta.



Kurs cateringu kładzie duży nacisk na praktyczne umiejętności, dzięki czemu uczestnicy mają możliwość samodzielnego przygotowywania potraw i kompleksowej realizacji przykładowych zleceń cateringowych. Jego celem jest zdobycie kompetencji niezbędnych do podjęcia pracy w firmach cateringowych, gastronomii lub do prowadzenia własnej działalności cateringowej.

