







„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

**Harmonogram szkolenia**

**„Carving i dekorowanie potraw”**

**I grupa – miejscowość: Szorce 26, 19-104 Trzcianne**

**Dzień I – 12.05.2023 r. – piątek**

13.30 – 14.00 – Otwarcie szkolenia, przedstawienie założeń programowych

14.00 – 14.45 – Nauka o carvingu, rodzaje i style w carvingu

14.45 - 15.00 – Serwis kawowy

15.00 – 15.45 – Stosowanie narzędzi i zasady BHP w carvingu

15.45 – 16.30 – Carving – surowce do rzeźbienia

16:30 – 17:00 – Przerwa obiadowa

17.00 – 17.45 – Carving – sztuka rzeźbienia w owocach i warzywach

17.45 – 18.30 – Zastosowanie sztuki carvingu

18.30 – 19.15 – Zasady sporządzania przystawek owocowych i warzywnych

19.15 – 20.45 – Zajęcia praktyczne

20.45 – Zakończenie

**Dzień II – 13.05.2023 r. - sobota**

9.00 – 10.30 – Zajęcia praktyczne

10.30 – 10.45 – Serwis kawowy

10.45 – 12.15 – Zajęcia praktyczne

12.15 – 12.45 – Przerwa obiadowa

12.45 – 15.45 – Zajęcia praktyczne

15.45 – 16.00 – Zakończenie szkolenia, rozdanie certyfikatów uczestnictwa

Szkolenie organizowane w ramach realizacji projektu współpracy pn**. „Z TRADYCJĄ W NOWOCZESNOŚĆ”** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej  w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 - 2020.