

# HARMONOGARM KWALIFIKACYJNYCH KURSÓW ZAWODOWYCH

PAŹDZIERNIK 2018

## KURS PROWADZENIE SPRZEDAŻY (STARY)

<p><b>05.10.2018 godz. 15.30</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>2. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>3. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>4. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>5. Organizacja i techniki sprzedaży</li> </ol> <p>E. Suchar</p>	<p><b>06.10.2018 godz. 8.00</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Towar jako przedmiot handlu</li> <li>2. Towar jako przedmiot handlu</li> <li>3. Towar jako przedmiot handlu</li> <li>4. Towar jako przedmiot handlu</li> <li>5. Towar jako przedmiot handlu</li> </ol> <p>K. Korniat</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Przedsiębiorca w handlu</li> <li>7. Przedsiębiorca w handlu</li> <li>8. Przedsiębiorca w handlu</li> <li>9. Przedsiębiorca w handlu</li> <li>10. Przedsiębiorca w handlu</li> </ol> <p>A. Zdziebko</p>
<p><b>12.10.2018 godz.15.30</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obsługa klientów</li> <li>2. Obsługa klientów</li> <li>3. Obsługa klientów</li> <li>4. Obsługa klientów</li> <li>5. Obsługa klientów</li> </ol> <p>A.Zdziebko</p>	<p><b>13.10.2018 godz. 8.00</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zajęcia praktyczne</li> <li>2. Zajęcia praktyczne</li> <li>3. Zajęcia praktyczne</li> <li>4. Zajęcia praktyczne</li> <li>5. Zajęcia praktyczne</li> </ol> <p>A. Michoń</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Obsługa klientów</li> <li>7. Obsługa klientów</li> <li>8. Obsługa klientów</li> <li>9. Obsługa klientów</li> <li>10. Obsługa klientów</li> </ol> <p>A.Zdziebko</p>
<p><b>19.10.2018 godz. 15.30</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>2. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>3. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>4. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>5. Organizacja i techniki sprzedaży</li> </ol> <p>E. Suchar</p>	<p><b>20.10.2018 godz.8.00</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>2. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>3. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>4. Organizacja i techniki sprzedaży</li> <li>5. Organizacja i techniki sprzedaży</li> </ol> <p>E. Suchar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. J. angielski</li> <li>7. J. angielski</li> <li>8. J. angielski</li> <li>9. J. angielski</li> <li>10. J. angielski</li> </ol> <p>M. Dołycka</p>

## **KURS PROWADZENIE SPRZEDAŻY (NOWY)**

<b>26.10.2018 godz. 15.30</b>	<b>27.10.2018 godz. 8.00</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sprzedaż towarów</li><li>2. Sprzedaż towarów</li><li>3. Sprzedaż towarów</li><li>4. Sprzedaż towarów</li><li>5. Sprzedaż towarów</li></ol> <p style="text-align: right;">A. Zdziebko</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zajęcia praktyczne</li><li>2. Zajęcia praktyczne</li><li>3. Zajęcia praktyczne</li><li>4. Zajęcia praktyczne</li><li>5. Zajęcia praktyczne</li><li>6. Organizacja i techniki sprzedaży</li><li>7. Organizacja i techniki sprzedaży</li><li>8. Organizacja i techniki sprzedaży</li><li>9. Organizacja i techniki sprzedaży</li><li>10. Organizacja i techniki sprzedaży</li></ol> <p style="text-align: right;">A. Michoń E. Suchar</p>

# HARMONOGARM KWALIFIKACYJNYCH KURSÓW ZAWODOWYCH

PAŹDZIERNIK 2018

## KURS SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW (STARY)

<b>05.10.2018 godz. 15.30</b>	<b>06.10.2018 godz. 8.00</b>
1. Technologia gastronomiczna 2. Technologia gastronomiczna 3. Technologia gastronomiczna 4. Technologia gastronomiczna 5. Technologia gastronomiczna  A. Michoń	1. Technologia gastronomiczna 2. Technologia gastronomiczna 3. Technologia gastronomiczna 4. Technologia gastronomiczna  A. Michoń 5. Działalność gospodarcza w gastronomii A.Zdziebko  6. Zajęcia praktyczne 7. Zajęcia praktyczne 8. Zajęcia praktyczne 9. Zajęcia praktyczne 10. Zajęcia praktyczne K. Korniat
<b>19.10.2018 godz. 15.30</b>	<b>20.10.2018 godz. 8.00</b>
1. Zajęcia praktyczne 2. Zajęcia praktyczne 3. Zajęcia praktyczne 4. Zajęcia praktyczne 5. Zajęcia praktyczne  K.Korniat	1. Zajęcia praktyczne 2. Zajęcia praktyczne 3. Zajęcia praktyczne 4. Zajęcia praktyczne 5. Zajęcia praktyczne K.Korniat 6. Technologia gastronomiczna 7. Technologia gastronomiczna 8. Technologia gastronomiczna 9. Technologia gastronomiczna 10. Technologia gastronomiczna  A. Michoń

## KURS SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW (NOWY)

<b>26.10.2018 godz. 15.30</b>	<b>27.09.2018 godz. 8.00</b>
1. Wyposażenie i zasady BHP 2. Wyposażenie i zasady BHP 3. Wyposażenie i zasady BHP 4. Wyposażenie i zasady BHP 5. Wyposażenie i zasady BHP  M. Gawlik	1. Zajęcia praktyczne 2. Zajęcia praktyczne 3. Zajęcia praktyczne 4. Zajęcia praktyczne 5. Zajęcia praktyczne K. Korniat 6. Procesy technologiczne w gastronomii 7. Procesy technologiczne w gastronomii 8. Procesy technologiczne w gastronomii 9. Procesy technologiczne w gastronomii 10. Procesy technologiczne w gastronomii M. Gawlik