

HARMONOGRAM KWALIFIKACYJNYCH KURSÓW ZAWODOWYCH

GRUDZIEŃ 2018

KURS PROWADZENIE SPRZEDAŻY (STARY)

7.12.2018 godz. 15.30	08.12.2018 godz. 8.00
1. Obsługa klienta 2. Obsługa klienta 3. Obsługa klienta 4. Obsługa klienta 5. Obsługa klienta A. Zdziebko	1. Organizacja i techniki sprzedaży 2. Organizacja i techniki sprzedaży 3. Organizacja i techniki sprzedaży 4. Organizacja i techniki sprzedaży 5. Organizacja i techniki sprzedaży E. Suchar 6. Sprzedaż towarów 7. Sprzedaż towarów 8. Sprzedaż towarów 9. Sprzedaż towarów 10. Sprzedaż towarów A. Zdziebko
14.12.2018 godz. 15.30 6. Sprzedaż towarów 7. Sprzedaż towarów 8. Sprzedaż towarów 9. Sprzedaż towarów 10. Sprzedaż towarów A. Zdziebko	15.12.2018 godz. 8.00 1. Zajęcia praktyczne 2. Zajęcia praktyczne 3. Zajęcia praktyczne 4. Zajęcia praktyczne 5. Zajęcia praktyczne A. Michoń 6. Organizacja i techniki sprzedaży 7. Organizacja i techniki sprzedaży 8. Organizacja i techniki sprzedaży 9. Organizacja i techniki sprzedaży 10. Organizacja i techniki sprzedaży E. Suchar

HARMONOGRAM KWALIFIKACYJNYCH KURSÓW ZAWODOWYCH

GRUDZIEŃ 2018

KURS SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW (STARY)

14.12.2018 godz. 15.30	15.12.2018 godz. 8.00
<ol style="list-style-type: none">1. Technologia gastronomiczna2. Technologia gastronomiczna3. Technologia gastronomiczna4. Technologia gastronomiczna5. Technologia gastronomiczna <p>A. Michoń</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Zajęcia praktyczne2. Zajęcia praktyczne3. Zajęcia praktyczne4. Zajęcia praktyczne5. Zajęcia praktyczne <p>K. Korniat</p> <ol style="list-style-type: none">1. Technologia gastronomiczna2. Technologia gastronomiczna3. Technologia gastronomiczna4. Technologia gastronomiczna5. Technologia gastronomiczna <p>A. Michoń</p>

KURS SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW (NOWY)

14.12.2018 godz. 15.30	15.12.2018 godz. 8.00
<ol style="list-style-type: none">1. Wyposażenie i zasady BHP2. Wyposażenie i zasady BHP3. Wyposażenie i zasady BHP4. Wyposażenie i zasady BHP5. Wyposażenie i zasady BHP <p>M. Gawlik</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Procesy technologiczne w gastronomii2. Procesy technologiczne w gastronomii3. Procesy technologiczne w gastronomii4. Procesy technologiczne w gastronomii5. Procesy technologiczne w gastronomii <p>M. Gawlik</p> <ol style="list-style-type: none">1. Zajęcia praktyczne2. Zajęcia praktyczne3. Zajęcia praktyczne4. Zajęcia praktyczne5. Zajęcia praktyczne <p>K. Korniat</p>