

Druga edycja kursu kulinarnego pt.: " Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem"

W dniach 22-25 września w naszym ośrodku odbyła się druga edycja kursu pt.: „Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem”, w którym uczestniczyła grupa uczestników ŚDS w Pruchniku. Szkolenie było kolejną okazją do rozwijania umiejętności kulinarnych oraz zdobywania nowych doświadczeń.

Podczas zajęć uczestnicy mieli możliwość ponownego zmierzenia się z przygotowywaniem wykwintnych deserów inspirowanych kuchnią restauracyjną. Zajęcia miały przede wszystkim charakter praktyczny, dzięki czemu każdy mógł aktywnie uczestniczyć w pracy, poznawać nowe techniki oraz doskonalić umiejętności kulinarne.

Szkolenie było także okazją do rozwijania zainteresowań związanych z gotowaniem, nauki estetycznego podawania deserów oraz współpracy w grupie. Wspólne przygotowywanie potraw sprzyjało integracji oraz tworzyło bardzo przyjazną atmosferę.

Na zakończenie kursu uczestnicy przystąpili do egzaminu, który pozwolił sprawdzić zdobytą wiedzę i umiejętności.

Kurs został zrealizowany w ramach Projektu „SJ – program wsparcia osób dorosłych w zdobywaniu i uzupełnianiu kwalifikacji i kompetencji dla powiatów: jarosławskiego, przeworskiego i leżajskiego”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.