

Parczew, dnia 08.04.2022r

REKOMENDACJE

Dyrektor Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica w Parczewie zaświadcza, że Pan Andrzej Hajbos, w okresie od 01.09.2021 do 01.04.2022 przeprowadził w naszej placówce szkolenie w wymiarze 140 godzin. Uczestnicy kursu zdobyli wiedzę i umiejętności z zakresu z zakresu Nowoczesnych Technik Kulinarnych tj. wykorzystanie ciekłego azotu, przygotowywanie potraw metodą sous-vide, zagęszczanie agarem, food plating, desery typu monoporcje, finger food, produkcja sushi, czekolada od A do Z(wyrób pralin, temperowanie, dekoracje).

Pan Andrzej Hajbos wykazał się doskonałym przygotowaniem do zajęć zarówno teoretycznych jak i praktycznych. Posiadana wiedza i doświadczenie zawodowe Pana Hajbosa przełożyły się na wysoką jakość zajęć oraz zastosowanie różnorodnych form i technik kulinarnych. Uczestnicy kursu wysoko ocenili wykładowcę i z dużym zaangażowaniem uczestniczyli w zajęciach.

Rekomendujemy Pana Andrzeja Hajbosa jako profesjonalnego i zaangażowanego w wykonywaną pracę szkoleniowca.

DYREKTOR
Mirosław Kowalski
mgr inż. Mirosław Kowalski