

Lublin, dn. 13.10.2023 r.

REFERENCJE

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Lublinie współpracuje z **Panem Andrzejem Hajbosem** jako wykładowcą zajęć teoretycznych i praktycznych na kursach z zakresu gastronomii, cukiernictwa, nowoczesnych technik kulinarnych. Przeprowadził m.in.

Kurs Nowoczesne techniki kulinarne. Wymiar kursu: 70 godz., w tym 12 godz. zajęć dot. przygotowywania pralin, lodów i deserów z wykorzystaniem technik molekularnych, ciekłego azotu; dekorowanie i serwowanie w okresie 10.05.2021-12.06.2021

Kurs Nowoczesne techniki kulinarne realizowany w ramach projektu „Szkoły kompetencji zawodowych” (RPO WL działanie 12.4) **dla 8 uczniów Szkoły Branżowej ZDZ w Lublinie.**

Wymiar kursu: 60 godz., w tym 12 godz. zajęć dot. przygotowywania pralin, lodów i deserów z wykorzystaniem technik molekularnych, ciekłego azotu; dekorowanie i serwowanie w okresie 25.01.2021 – 19.04.2021

Kurs Cukiernik dla dwóch osób bezrobotnych. Zakres tematyczny kursu: zasady bhp przy produkcji w zakładzie cukierniczym, normy i receptury cukiernicze, wyroby ciastkarskie, w tym ciasta drożdżowe, francuskie, kruche biszkoptowe, parzone, charakterystyka kremów i mas, desery, techniki dekorowania produktów cukierniczych **wymiar kursu: 92 godz.,** w okresie 27.10.2020 -13.11.2020

Kurs Kucharz dla 8 podopiecznych OHP w Lublinie (osoby do 30 roku życia)

Wymiar kursu: 150 godz., w tym 32 godz. zajęć dot. przygotowywania deserów, wyrobów cukierniczych, w tym ciast, pralin, lodów z wykorzystaniem technik molekularnych, ciekłego azotu; dekorowanie i serwowanie wyrobów cukierniczych w gastronomii w okresie 27.08.2019-26.09.2019

Kurs gastronomiczny z elementami cukiernictwa i dietetyki Wymiar kursu: 126 godz., w tym 24 godz. zajęć z zakresu cukiernictwa, 29.07.2019-29.08.2019

Kurs Cukiernik dla 8 podopiecznych OHP w Lublinie (osoby do 30 roku życia)

Zakres tematyczny kursu: zasady bhp przy produkcji w zakładzie cukierniczym, normy i receptury cukiernicze, wyroby ciastkarskie, w tym ciasta drożdżowe, francuskie, kruche biszkoptowe, parzone, charakterystyka kremów i mas, desery, techniki dekorowania produktów cukierniczych, w okresie 11.05.2020-29.05.2020, 50 godz.

Kurs Kucharz dla 8 podopiecznych OHP w Lublinie (osoby do 30 roku życia)

Wymiar kursu: 150 godz., w tym 32 godz. zajęć dot. przygotowywania deserów, wyrobów cukierniczych, w tym ciast, pralin, lodów z wykorzystaniem technik molekularnych, ciekłego

azotu; dekorowanie i serwowanie wyrobów cukierniczych w gastronomii, w okresie 28.01.2019-27.02.2019, 32 godz.

Kurs **Nowoczesne techniki kulinarne** realizowany w ramach projektu „Od kształcenia do zatrudnienia” (RPO WL działanie 12.4) dla 8 uczniów **Szkoły Branżowej ZDZ w Lublinie**.

Wymiar kursu: 60 godz., w tym 12 godz. zajęć dot. przygotowywania pralin, lodów i deserów z wykorzystaniem technik molekularnych, ciekłego azotu; dekorowanie i serwowanie w okresie 6.12.22-17.01.23

Kurs **Nowoczesne techniki kulinarne** realizowany w ramach projektu „Od kształcenia do zatrudnienia” (RPO WL działanie 12.4) dla 8 uczniów **Technikum ZDZ w Lublinie**.

Wymiar kursu: 60 godz., w tym 12 godz. zajęć dot. przygotowywania pralin, lodów i deserów z wykorzystaniem technik molekularnych, ciekłego azotu; dekorowanie i serwowanie w okresie 2.12.22-12.01.23

Kurs **Nowoczesne techniki kulinarne** realizowany w ramach projektu „Szkoły kompetencji zawodowych” (RPO WL działanie 12.4) dla 8 uczniów **Szkoły Branżowej ZDZ w Lublinie**.

Wymiar kursu: 60 godz., w tym 12 godz. zajęć dot. przygotowywania pralin, lodów i deserów z wykorzystaniem technik molekularnych, ciekłego azotu; dekorowanie i serwowanie w okresie 18.05.2022-22.06.2022

Kurs **Kucharz** dla 3 osób. **Wymiar kursu: 60 godz.**, w tym z zakresu podstawy żywienia, jakość zdrowotna żywności, organizacja placówki gastronomicznej, technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, wymogi systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności, praktyczne zastosowanie poznanych procesów obróbki żywności w gastronomii realizowany w okresie 27.05.2023-25.06.2023

Warsztaty kulinarne realizowane w ramach projektu: „Klub Seniora w Gminie Siemień” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej ze środków EEFS, realizowanego w ramach RPO WL na lata 2014-2020, Oś priorytetowa 11 Włączenie społeczne, Działanie 11.2 Usługi społeczne i zdrowotne realizowane w okresie 20.01.2022-30.09.2023

Wymiar kursu: 416 godz.

Powierzone zadania wykonane zostały z dużą sumiennością i odpowiedzialnością, z zastosowaniem nowoczesnych metod nauczania i indywidualnym podejściem do kursantów. W trakcie nauczania wykorzystuje szeroką wiedzę kulinarną, zarówno z zakresu tradycyjnych jak i nowoczesnych technik kulinarnych. Pan Andrzej Hajbos jest wysoko oceniany przez uczestników szkoleń.

ZDZ w Lublinie rekomenduje Pana Andrzeja Hajbosa jako doświadczonego wykładowcę w dziedzinie gastronomii, cukiernictwa, nowoczesnych technik kulinarnych.

DYREKTOR


Małgorzata Wroblewska-Tylus



www.zdz.lublin.pl
NIP 712-010-49-12
KRS 0000037832



Od 70 lat źródłem profesjonalistów