



## PROGRAM PRAKTYK DLA NAUCZYCIELI/NAUCZYCIELEK, PROWADZĄCYCH KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE: KUCHARZ I POKREWNYCH ORAZ TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI I POKREWNYCH

DZIEŃ	PROGRAM	LICZBA GODZ.
1.	Tarty Brulee / Tarty Citron / Orzechowa. Brichy z kremem pistacjowym i z orzechów macadamii. Tosty i pudding angielski.	8
2.	Biszkopt genueński, jaconda, sabaudzki. Rolady kolorowe. Getau aux chocolate. Babka marcepanowa, czekoladowa keks angielski.	8
3.	Croissanty zwykłe i z czekoladą, rogale z konfiturą różaną. Drożdżówki z masą cynamonowo - migdałową, serem, kruszonką maślaną. Ciastka francuskie Palmeries, ciastka duńskie z owocami. Eklery i ptysie, prefiterolki. Babki biszkoptowe dla diabetyków.	8
4.	Głasaże czekoladowe. Polewa żelowa marakuja, karmelowa, truskawkowa, kiwi. Czekolada do natrysku. Galaretka agarowa i pektynowa. Nakropki ponczowe. Ciasto wafłowe.	8
5.	Tarty mascarpone. Eklery pistacjowe, czekoladowe, waniliowe. Macaronsy, Anyżki, Amaretti. Creme brulee, flan karmelowy, ciastka petit fours. Desery bankietowe.	8
6.	Temperowanie czekolad. Produkcja posypek oraz korpusów z czekolady. Genażę z czekolady. Nadzienia owocowe. Produkcja ołówków czekoladowych.	8
7.	Praliny krojone i formowe. Trufle czekoladowe. Dekoracje z czekolady - technika blistrów i folii. Figurki czekoladowe.	8
8.	Masy cukrowe i marcepanowe. Kwiaty, figurki, elementy dekoracyjne z marcepanu i czekolady plastycznej. Nakładki cukrowe.	8
9.	Torty czekoladowe, owocowe. Genażę z ciemnej czekolady. Kremy na bazie czekolady białej, mlecznej i deserowej oraz bezy włoskiej. Masy pralinowe, grylaze. Musy owocowe, kremy zapiekane i gotowane.	8
10.	Produkcja dekoracji z izomaltu i karmelu. Dekorowanie tortów i mini torcików. Dekorowanie ciast, tart oraz deserów i ich porcjowanie.	8