

HARMONOGRAM KURSU

Wykonawca kursu (nazwa i adres)	Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała Ul. Harcmistrza Stanisława Millana 16 30-610 Kraków
Nazwa kursu	Nowoczesne trendy w przygotowaniu i podawaniu potraw
Planowana data i dokładne miejsce realizacji kursu	Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu ul. Kamienna 86, 50-547 Wrocław
Łączna liczba godzin	16
Imię i nazwisko osoby prowadzącej	Radosław Kłapacz
Liczba osób uczestniczących w kursie	9

Lp.	Data	Godzina rozpoczęcia oraz zakończenia kursu	Wymiar godzin edukacyjnych
1	04.05.2026	08:00 – 14:45	9
2	05.05.2026	08:00 – 14:45	9
RAZEM			18 h

