Przetwarzanie i konserwacji żywności - piekarnictwo.

Nauka przetwarzania i konserwacji żywności ma w perspektywie dwa cele:

1. Przekazanie słuchaczom kompletnej umiejętności organizacji i prowadzenia wybranej samodzielnej działalności gospodarczej. Fundacja będzie wspierać swych absolwentów w zakresie organizacji poszukiwania finansowania bez limitów czasowych, aż do osiągnięcia samodzielności.
2. Jeśli absolwent postanowi osiągnięte umiejętności pożytkować przez podjęcie zatrudnienia – Fundacja zapewnia pomoc w poszukiwaniu zakładu oferującego zatrudnienie.

Nauka przetwarzania i konserwacji żywności będzie wspomagana przez wyspecjalizowane instytucje i przedsiębiorstwa.

Piekarnictwo rzemieślnicze
https://www.youtube.com/watch?v=EKN1XeEaJUs
https://www.youtube.com/watch?v=pnNEd9kNHXQ
https://www.youtube.com/watch?v=Tl4Hfi8ma1c
https://www.youtube.com/watch?v=yBSMtha4SDE

Koszty i czas szkolenia będą określane indywidualnie w trakcie naboru, po analizie oczekiwań oraz celów słuchacza.

Prowadzący inż. Lucjan Czardybon

