

Szef Kuchni poleca:



Eleganckie dania, piękne dekoracje, smak będący ucztą dla podniebienia - czy i Wy nie lubicie spędzić niedzielnego popołudnia w najlepszej restauracji?

Warto wiedzieć, że to, co dostajemy jako efekt końcowy, przechodzi wcześniej – co najmniej równie interesujący! - proces przygotowań. Zapraszamy Was na kurs kadry kształcącej, podczas którego nie tylko napełnimy swoje żołądki, ale i głowy, a cały proces powstawania dobrego kursu będziecie mogli oglądać... od kuchni!

Menu

Przystawka

Koniec października 2015

Cóż lepiej przygotowuje na danie główne, niż dobra przystawka? Zaspokaja pierwszy głód i przygotowuje kubki smakowe na prawdziwie ekstatyczne doznania!

W ramach przystawki zapraszamy Cię do skorzystania z naszej platformy e-learningowej, za pomocą której spróbujemy sobie odpowiedzieć na pytanie: Jak wykorzystać e-learning w kształceniu, żeby nie tylko odciążył nas podczas kursu, ale też LEPIEJ realizowało cele danych zajęć?

Danie główne

7-10 listopada 2015

Zaprosimy Was na biwak kursowy, na którym wspólnie poszukamy najlepszych przepisów na idealne kształcenie. Cóż jednak po przepisach, skoro, bazując na tym samym, jeden ugotuje delicje, a drugi przypali już wodę na starcie? Tak samo ważne jest więc przygotowanie! Szykujcie się do roli kucharzy harcerskiego kształcenia!

Deser

To, co najśodsze w wizycie w ekskluzywnej restauracji, Wy sprawdzicie w swoich własnych kształceniowych działaniach po kursie.

Jak zdobyć zaproszenie?

Chęć uczestnictwa w kursie zadeklaruj w nieprzekraczalnym terminie **do 4 października 2015 roku** przez ankietę zgłoszeniową na stronie www.zkk.zhp.wlkp.pl. Do 15 października nasz kucharski zespół prześle imienne zaproszenia z dalszymi informacjami do dwunastki śmiałków, którzy będą chcieli zmierzyć się z kształceniowo-kucharskim rzemiosłem!

Zgłosić się możesz, jeśli:

- jesteś minimum podharcmistrzynią lub podharcmistrzem, bądź **w momencie zgłoszenia** ukończyłaś/eś kurs podharcmistrowski,
- jesteś aktywny/a kształceniowo i prowadziłeś/aś minimum dwa zajęcia na kursach - dołącz do zgłoszenia ich konspekty.

W pierwszej kolejności zaproszenia powędrują do Wielkopolan i do kadry kształcącej na poziomie hufców.

Po otrzymaniu potwierdzenia zgłoszenia, w terminie do 20 października 2015 roku należy uiścić odpłatność za wspólne gotowanie w wysokości 120 zł (150 zł dla uczestników spoza Wielkopolski).

Gdzie gotujemy?

W okolicach Poznania (w promieniu 20 km od Starego Rynku)

Z kim gotujemy?

- hm. Staszek Nowak - szef kuchni
- hm. Natalia Olszewska - z-ca szefa kuchni
- hm. Natalia Gorgol - kierownik zmiany
- phm. Agnieszka Pawlak - kierownik zmiany

W razie pytań i wątpliwości kontaktujcie się pod adresem e-mail stanislaw.nowak@zhp.net.pl