



KCER.43.6-MP.2020

Program seminarium z warsztatami kulinarnymi

„Dziedzictwo kulinarne Pomorza Zachodniego wraz z nowymi trendami w kuchni i cukiernictwie”

7-9 października 2020 r. Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Boninie
ul. Bonin 1-2, 76-009 Bonin, gmina Manowo, powiat Koszalin
Zakwaterowanie: Hotel Marina Mielno ul. Bolesława Chrobrego 26A 76-032 Mielno

7 października 2020 r. /środa	
13.00	Obiad w ZSCKR w Boninie
14.00	Powitanie uczestników i zapoznanie z programem szkolenia Ryszard Winter dyrektor KCER w Brwinowie Małgorzata Pawlonka - nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie Dyrektor Szkoły – mgr Dorota Kinga Grabarek dyrektor ZSCKR w Boninie
14.15	Dorobek dydaktyczno – wychowawczy ZSCKR w Boninie- Dyrektor Szkoły mgr Dorota Kinga Grabarek
15.00	Warsztaty z cukiernictwa „Horyzont smaków w monoporcjach degustacyjnych” - Przemysław Góral dyplomowany mistrz cukiernictwa
18.30	Warsztaty pt. „Tradycyjne i nowoczesne smaki Pomorza ” z szefem kuchni Rafałem Lorencem w restauracji „Projekt Kuchnia" w Koszalinie.
21.00	Przejazd do Hotelu Marina w Mielnie
8 października 2020r. /czwartek	
7.30	Śniadanie
9.00	Warsztaty z kuchni regionalnej „Kuchnia marynistyczna jako dziedzictwo regionu” w Skarbnicy Wioski Rybackiej w Chłopach prowadzone przez Stowarzyszenie 16-sty Południk w Chłopach.
13.00	Obiad

14.00	Warsztaty kulinarne „Kuchnia nadbałtycka w odsłonach słodko słonych” prowadzący Jacek Sawida, znany szef kuchni regionalnej.
19.30	Warsztaty "Skarby kulinarne Wybrzeża Zachodniego w codziennej kuchni” , poprowadzi Robert Bochenko (dziennikarz i konferansjer i kucharz, prawdziwy miłośnik dobrej kuchni i jednocześnie miłośnik opowiadania o niej).
21.00	Prezentacja wyrobów regionalnych, wpisanych na listę „Polska smakuje”, i ich zastosowanie w codziennej kuchni - Marzena Diaczuk nauczyciel ZSCKR w Boninie.
9października 2020r. /piątek	
7.30	Śniadanie
9.00	Zioła i przyprawy w Ogrodach Tematycznych Hortulus w Dobrzycy i ich wykorzystanie w kuchni - Marzena Diaczuk nauczyciel ZSCKR w Boninie
11.00	Warsztaty kulinarne w Ogrodach Hortulus w Dobrzycy - „Dyńia w różnych odsłonach” - prowadzący Paweł Romankiewicz znany szef kuchni regionalnej, prowadzący warsztaty living cookink w telewizji regionalnej w TV Max, laureat nagrody „Mistrzowie smaku" w 2018 r.
15.00	Określanie potrzeb nauczycieli w zakresie doskonalenia i rozwoju zawodowego. Podsumowanie seminarium, analiza arkuszy ewaluacyjnych. Rozdanie zaświadczeń i materiałów szkoleniowych mgr inż. Małgorzata Pawlonka - nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie