

## **Informacja o osobach i podmiotach, które na zlecenie ZS Nr 3 będą realizowały projekt Zawód to podstawa 2**

1. kurs Barmański Open Bar Tomasz Szczęsny, Bytom
2. kurs Barista Open Bar Tomasz Szczęsny, Bytom
3. warsztaty Carving – Carving- art Paweł Sztenderski, Rumia
4. kurs Dietetyka p. Aleksandra Bara, Warszawa
5. kurs Florystyka PRO-EDU sp.j JD Karmazyn R. Krokocki, Skierniewice
6. kurs kasjer walutowo-złotowy OSIDZ Justyna Kistowska , Poznań
7. kurs Obsługa kas fiskalnych Offimat Andrzej Nitecki Warszawa
8. kurs Kelner doradcą kulinarnym Jacek Kotula Galicyjska Szkoła Smaku, Kraków
9. warsztaty Dekorowanie tortów metoda angielską Jacek Kotula Galicyjska Szkoła Smaku, Kraków
10. warsztaty Pieczenie chleba Jacek Kotula Galicyjska Szkoła Smaku, Kraków
11. warsztaty Planowanie diety w żywieniu zbiorowym Aleksandra Szczęsna Doradztwo żywieniowe, Warszawa
12. warsztaty Kuchnia wegetariańska PRO-EDU sp.j D. Karmazyn R. Krokocki, Skierniewice
13. warsztaty Egzotyczne dodatki w tradycyjnych potrawach PRO-EDU sp.j D.Karmazyn R. Krokocki, Skierniewice
14. kurs Płatnik PRO-EDU sp.j D. Karmazyn R. Krokocki, Skierniewice
15. kurs Księgowość w małej firmie PRO-EDU sp.j D Karmazyn R. Krokocki, Skierniewice
16. e-learning Pomysłowe cv i list motywacyjny PRO-EDU sp.D Karmazyn R. Krokocki, Skierniewice
17. warsztaty jak pomyślnie przejść rozmowę kwalifikacyjną PRO-EDU sp.j JD Karmazyn R. Krokocki, Skierniewice
18. kurs Event manager BP Bartosz Prońko, Suchedniów