



KUCHARZ

KURS INDYWIDUALNY

Program kursu:

1. Przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
2. Rachunkowość zawodowa,
3. Rysunek zawodowy,
4. Materiałoznawstwo,
5. Maszynoznawstwo,
6. Technologia,
7. Zajęcia praktyczne.

Czas trwania kursu: 495 godzin

Termin: do uzgodnienia

Zajęcia są realizowane w dniach roboczych od poniedziałku do piątku w zakładzie rzemieślniczym po 8 godzin dziennie, w godzinach pomiędzy 7.00 a 18.00.

Miejsce kursu: Trójmiasto i okolice

Cena: cena ustalana jest indywidualnie

Zapewniamy:

- wykwalifikowanych wykładowców,
- skrypt,
- odzież ochronną,
- materiały i sprzęt do realizacji zajęć praktycznych,
- ubezpieczenie NNW,
- po ukończeniu kursu uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończeniu kursu na podstawie którego może przystąpić do egzaminu czeladniczego.

Dane kontaktowe

Pomorska Izba Rzemieśnicza Małych i Średnich Przedsiębiorstw ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk

Tel: 513-171-153, 517-171-053 fax. 58 301 79 31

e-mail: m.muszynska@pomorskaizba.com.pl o.czapiewska@pomorskaizba.com.pl

Pokój: 209 (III piętro)

Godziny otwarcia: poniedziałek – piątek godz. 7.30 – 15.30

