

PROGRAM KURSU

Kurs podstawowy - 8 godzin (499zł/os.)

Celem szkolenia jest zapoznanie kursantów z wiedzą na temat carvingu, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności z dziedziny carvingu, które mogą zapewnić dalszy rozwój i sukces na rynku pracy.

Kurs rozpoczynamy częścią teoretyczną:

- 1) Kilka słów o carvingu (historia carvingu; omówienie technik i rodzajów cięć; omówienie sposobów zabezpieczania wykonanych rzeźb).
- 2) Prezentacja sprzętu do carvingu (rodzaje noży, dłutka itp.; zabezpieczanie sprzętu (ostrzenie).
- 3) Omówienie zadań:

a) Kurs podstawowy: (zadania, które będą wykonywać kursanci):

- liść z cukinii lub ogórka;
 - kalie z kopru włoskiego lub rzodkwi i papryczki pepperoni;
 - dwa motywy kwiatowe z papryczki pepperoni;
 - szyszki z papryki;
 - ptak z cykorii i białej rzodkwi;
 - róża z kalarepy;
 - kwiat tajski w melonie;
 - róża w arбуzie lub dyni (samodzielna praca, która jest egzaminem, czyli zdefiniowaniem wszystkiego czego kursant nauczył się podczas kursu);
 - budowa wieloskładnikowej kompozycji z wyrzeźbionych elementów
- 4) Ocena prac, podsumowanie szkolenia i wręczenie certyfikatów

Kursant na własność otrzymuje książkę „Sztuka carvingu. Kurs podstawowy” oraz zestaw noży do carvingu.

Instruktorzy:



Paweł Sztenderski - Wykwalifikowany instruktor carvingu oraz instruktor praktycznej nauki zawodu, uprawnienia pedagogiczne, - **Vice Mistrz Świata w Carvingu, Mistrz Polski w Carvingu, Zwycięzca Finału Live Carving podczas Olimpiady Kulinarnej IKA 2016, Zwycięzca i pięciokrotny złoty medalista Europejskiego Melonouwego Sampionatu, Zdobywca Pucharu Polski w Carvingu, Indywidualny Srebrny oraz Brązowy Medalista międzynarodowej Olimpiady Kulinarnej IKA w latach 2012 oraz 2016**

Dominika Sadowska - Wykwalifikowany Instruktor Carvingu - **Vice Mistrzyni Europy 2017, Srebrna medalistka Olimpiady Kulinarnej IKA 2016, laureatka III miejsca w kategorii Live Carving IKA 2016, Zwycięzcy Europejskiego Dyniowego Sampionatu Czechy 2017, Wyróżniona na Międzynarodowym Konkursie w Japonii – Nagoya 2017, Vice Mistrzyni Polski w Carvingu, dwukrotna Zdobywczyni Pucharu Polski w Carvingu, Zwycięzcy Turnieju Carvingowego w Gniewie**

