

Karbowo, dnia 11.05.2017 r.

Program:

Lp.	Godziny (od – do)	Treść
1.	10:00 – 10:30	Wprowadzenie do tematu - cele szkolenia. W międzyczasie poczęstunek kawowy.
2.	10:30 – 13:30	Pokaz kulinarny kuchni krajeńskiej. Przygotowanie aintopf`u oraz szarych kluch z kapustą kiszoną.
3.	13:30 – 14:00	Obiad dla uczestników szkolenia.
4.	14:00 – 15:30	Prezentacja budynku Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej w Minikowie oraz założenia funkcjonowania inkubatora kuchennego. Analiza zasobów a kierunek działania inkubatora, kalkulacja, ścieżka rozwoju oraz wady i zalety funkcjonowania.
5.	15:30 - 16:30	Podsumowanie , omówienie efektów szkolenia, konsultacje i dyskusja.