

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego.

---

Karbowo, dnia 11.05.2017 r.

**Program:**

Lp.	Godziny (od – do)	Treść
1.	10:00 – 10:15	Wprowadzenie do tematu - cele szkolenia.
2.	10:15-10:45	Poczęstunek kawowy.
3.	10:45 – 13:15	Pokaz kulinarny kuchni krajeńskiej. Przygotowanie aintopf`u oraz szarych kluch z kapustą kiszoną.
4.	13:15 – 14:15	Obiad dla uczestników szkolenia.
	14:15 – 15:45	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.
6.	15:45 - 16:00	Podsumowanie i omówienie efektów szkolenia.