

PROGRAM KURSU

Kurs podstawowy - 549 zł/os. (8 godzin)

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 arbuzie 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. Podręcznik do ćwiczeń” oraz zestaw noży do carvingu firmy KOM-KOM.



CARVING-ART.PL

PAWEŁ SZTENDERSKI

Paweł Sztenderski

e-mail: pawel@carving-art.pl
www.Carving-Art.pl
www.KursCarvingu.pl

CARVING-ART Paweł Sztenderski

ul. Suwalska 8/B4; 84-230 Rumia
NIP: 588-207-81-58
REGON: 221916535
Nr w Rejestrze Instytucji
Szkołeniowej 2.22/00145/2015



Liść z cukinii



Kalce z kopru włoskiego



Dekoracje z papryczki



Szyszki z papryczki



Motyw tajski na melonie



Ptaszki miłości



Szyszka z marchwi



Róża z kalarepy



Motyw róży na arbuzie



Kompozycja przestrzenna



CARVING-ART.PL
PAWEŁ SZTENDERSKI



CARVING-ART PAWEŁ SZTENDERSKI
UL. SUWALSKA 8/B4, 84-230 RUMIA
NIP 588-207-81-58 REGON 221916535

WWW.CARVING-ART.PL
PAWEŁ@CARVING-ART.PL
TEL. 501 661 862

Instruktorzy:



Dominika Sadowska - Wykwalifikowany Instruktor Carvingu – **Złota medalistka Olimpiady Kulinarnej IKA w kategorii K1, Stuttgart 2020, Srebrna medalistka Olimpiady Kulinarnej IKA w kategorii Live Carving K3, Stuttgart 2020, Mistrzyni Świata CULINARY WORLD CUP, Luksemburg 2018, Złota medalistka Culinary World Cup w kategorii Live Carving, Luksemburg 2018, Vice Mistrzyni Europy podczas EURO LIVE CARVING CUP, Czechy 2017, Absolutna Zwycięzcy Europejskiego Dyniowego Sampionatu, Czechy 2017, Wyróżniona na Międzynarodowym Konkursie w Japonii – Nagoya 2017, Srebrna medalistka Olimpiady Kulinarnej IKA w kategorii Live Carving IKA, Erfurt 2016, Vice Mistrzyni Polski w Carvingu 2015, Dwukrotna Zdobywczyni Pucharu Polski w Carvingu 2015 i 2016, Zwycięzcy Turnieju Carvingowego w Gniewie 2014**

Paweł Sztenderski - Wykwalifikowany instruktor carvingu oraz instruktor praktycznej nauki zawodu, uprawnienia pedagogiczne, - **Mistrz Świata w Carvingu CULINARY WORLD CUP 2018, Vice Mistrz Świata w Carvingu Luksemburg 2014, Mistrz Polski w Carvingu, Zwycięzca Finału Live Carving podczas Olimpiady Kulinarnej IKA 2016, Zwycięzca i pięciokrotny złoty medalista Europejskiego Melonowego Sampionatu, Zdobywca Pucharu Polski w Carvingu, Indywidualny Srebrny oraz Brązowy Medalista międzynarodowej Olimpiady Kulinarnej IKA w latach 2012 oraz 2016.**

