

1. Zastosowanie warzyw i owoców w gastronomii:

- obróbka wstępna roślin jadalnych
- metoda sortowania, oczyszczania i rozdrabniania warzyw i owoców

2. Przedstawienie głównych technik sporządzania: surówek, sałatek jarzynowych, bukietów warzyw

3. Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw gotowanych

4. Kilka słów o carvingu:

- historia carvingu,
- omówienie technik i rodzajów cięć,
- omówienie sposobów zabezpieczania wykonanych rzeźb,

5. Prezentacja sprzętu do carvingu:

- rodzaje noży,
- zabezpieczanie sprzętu,

6. Praktyczne ćwiczenia rzeźbienie w owocach i warzywach:

- tworzenie drobnych kwiatków i miniaturowych elementów
- kwiaty ozdobne m.in. z cebuli, buraków, kalarepy
- szyszki z marchwi, pietruszki, pora
- tworzenie liści dekoracyjnych
- wykorzystanie roślin liściastych w dekoracji
- tworzenie figurek przestrzennych: papuga, łabędź itp.
- tworzenie rzeźb przestrzennych z arbuza, melona, dyni

7. Wycinanie płaskich ornamentów w owocach i warzywach

8. Tworzenie aranżacji dekoracyjnych z wykorzystaniem przygotowanych elementów i rzeźb - wykonanie własnej kompozycji przestrzennej