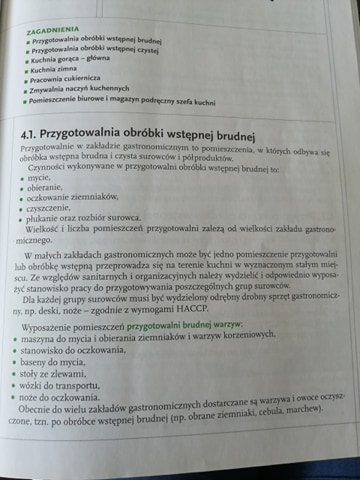
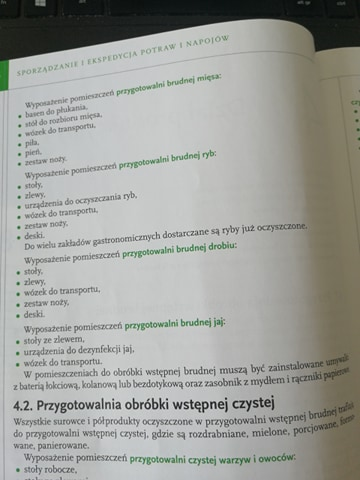
**Temat: Wyposażenie zakładów gastronomicznych w urządzenia do obróbki brudnej – 30.03**

Zapoznajcie się z treścią poniżej i zróbcie proszę pod tematem notatkę jakie urządzenia znajdują się w przygotowalni brudnej.





**Temat 2: Technika zmywania naczyń i sprzętu kuchennego – 30.03**

**Oglądnijcie sobie proszę filmik w ramach lekcji**

<https://www.youtube.com/watch?v=DuvxFD2VNIQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=wJFy8M442r8>