

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części nr 2

Szkolenia gastronomiczne dla nauczycieli

Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa obejmująca zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń gastronomicznych dla nauczycieli, w tym:

I. Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia:

1. Celem kursu jest nabycie wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych niezbędnych do samodzielnego planowania i przygotowania potraw według podanej receptury, z zastosowaniem zasad zdrowego żywienia i nowoczesnych technik kulinarnych.
2. Uczestnikiem kursu będzie 5 nauczycieli (2 nauczycieli ZSZ w Ząbkowicach Śląskich i 3 nauczycieli ZSP w Ziębicach).
3. Realizacja kursu odbędzie się w terminie: od zawarcia umowy do 30 kwietnia 2022 r.
4. Czas trwania kursu: 40 godzin dydaktycznych (45 minutowych).
5. Przyjmuje się, że zajęcia zostaną przeprowadzone w dni robocze (poniedziałek - piątek).
6. W trakcie zajęć Wykonawca powinien zaplanować regularne przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 3 godziny dydaktyczne, a w przypadku zajęć trwających dłużej niż 6 godzin dydaktycznych jedna przerwa trwająca min. 30 min.
7. Kurs będzie przeprowadzony w formie stacjonarnej w godz. 8.00 – 16.00 w jednej ze szkół której kurs dotyczy, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu realizacji kursu z dyrektorem szkoły lub Zamawiającym.
8. Dni prowadzenia zajęć lub wszelkie odstępstwa od wskazanego czasu prowadzenia kursu będą wymagać uzgodnienia z dyrektorami ww. szkół lub Zamawiającym.
9. Nie przewiduje się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu itp.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania programu kursu i przedłożenia go przed zawarciem umowy (brak przedłożenia programu uniemożliwi zawarcie umowy o udzielenie zamówienia publicznego z winy Wykonawcy).
11. Program musi zawierać minimum:
 - a) tytuł kursu,
 - b) liczbę godzin,
 - c) informację o wykładowcy,
 - d) harmonogram (zawierający m.in. miejsce, daty i godziny) realizacji kursu,
 - e) cele kursu,
 - f) tematykę zajęć wraz z liczbą godzin kursu z danego tematu.
12. Program szkolenia powinien uwzględniać co najmniej następujące zagadnienia:
 - a) Zasady BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym: definicja BHP i HACCP.
 - b) Etapy wdrażania systemu HACCP; Odzież ochronna; Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego; Urządzenia chłodnicze; Urządzenia do mycia naczyń.
 - c) Proces produkcyjny: Zasady magazynowania produktu.
 - d) Obróbka wstępna brudna; Obróbka wstępna czysta; Obróbka cieplna; Ocena organoleptyczna.
 - e) Jaja: Ocena świeżości jaj; Właściwości jaj.
 - f) Tusze zwierząt rzeźnych.
 - g) Tusze drobiowe.
 - h) Ryby.
 - i) Rodzaje owoców morza.
 - j) Mleko i przetwory mleczne.



- k) Owoce: Podział owoców; Obróbka wstępna i cieplna owoców; Przetwory i potrawy z owoców.
 - l) Warzywa, ziemniaki, grzyby: Grupy warzyw.
 - m) Obróbka wstępna warzyw; Obróbka cieplna warzyw.
 - n) Zastosowanie ziemniaków.
 - o) Podział grzybów; Obróbka wstępna i cieplna grzybów; Przetwory z grzybów.
 - p) Kasze: Charakterystyka kasz; Zastosowanie kasz; Obróbka wstępna kasz; Obróbka cieplna kasz.
 - q) Mąka: Zagęszczanie potraw.
 - r) Zupy.
 - s) Sosy.
 - t) Receptury gastronomiczne.
 - u) Produkty wywołujące reakcje alergiczne lub dolegliwości zdrowotne: Alergia i alergeny.
 - v) Alergeny w produktach spożywczych; Produkty zawierające: laktozę, gluten, zamienniki produktów; Produkty ciężkostrawne.
 - w) Diety: Dieta wegańska; Dieta wegetariańska; Dieta bezglutenowa; Dieta bezlaktozowa.
 - x) Techniki stosowane w kuchni molekularnej: Urządzenia w technice sous vide; Zasady stosowania sous vide.
 - y) Slow Food.
 - z) Dobór zastawy stołowej.
13. Program szkolenia musi być zgodny z obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 20 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1190) (dalej: „obwieszczenie”). W obszarach tematycznych kursów i formach kształcenia, programy nauczania powinny być tworzone zgodnie z obowiązującymi podstawami programowymi lub standardami kształcenia określonymi przez odpowiednie przepisy prawa w tym zakresie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia uwag i poprawek do zaproponowanego programu kursu zawodowego, a Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia.
14. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi materiały szkoleniowe w postaci podręcznika/podręczników szczegółowo omawiającego zakres tematyki kursu/szkolenia (po zakończeniu kursu/szkolenia materiały przechodzą na własność uczestników),
15. Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji szkolenia produkty spożywcze i inne materiały szkoleniowe (tzw. „zużywalne”) w rodzaju i ilości niezbędnej do prawidłowego zrealizowania wymaganego programu szkolenia, tj. co najmniej: warzywa i owoce, grzyby; mięso: drób, wieprzowina, wołowina, ryby i owoce morza; nabiał: mleko, śmietana, masło, twarogi; produkty zbożowe: mąka, kasze, pieczywo; tłuszcze: olej, oliwa, smalec; zioła i przyprawy, ziarna i orzechy; napoje, soki, koncentraty, wino do gotowania.
16. Wykonawca poprowadzi kurs zgodnie z programem. Zmiany programu wymagają pisemnej akceptacji Zamawiającego lub dyrektorów szkół.
17. Trener jest zobowiązany: stosować kryteria weryfikacji przypisane do efektów uczenia się dla opisywanej kwalifikacji oraz kryteria oceny formalnej i merytorycznej dowodów na posiadanie efektów uczenia się właściwych dla opisywanej kwalifikacji oraz stosować zasady prowadzenia weryfikacji, a także różne metody weryfikacji efektów uczenia się, zgodnie z celami walidacji i zasadami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

18. Kurs kończy się procesem certyfikacji ZRK - Wykonawca obowiązany jest uwzględnić w cenie kursu koszty organizacji egzaminu i certyfikacji nabytych kwalifikacji zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226) oraz obwieszczeniem (jednokrotnie dla każdego uczestnika kursu).

II. Serwis napojów mieszanych i alkoholi:

1. Celem kursu jest nabycie wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych niezbędnych do przyrządzania mieszanych napoi alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) według gotowych receptur oraz tworzenie autorskich receptur, a także przygotowania i serwowania drobnych przekąsek.
2. Uczestnikiem kursu będzie 5 nauczycieli (1 nauczyciel ZSZ w Ząbkowicach Śląskich i 4 nauczycieli ZSP w Ziębicach).
3. Realizacja kursu odbędzie się w terminie: od zawarcia umowy do 30 kwietnia 2022 r.
4. Czas trwania kursu: 40 godzin dydaktycznych (45 minutowych).
5. Przyjmuje się, że zajęcia zostaną przeprowadzone w dni robocze (poniedziałek - piątek).
6. W trakcie zajęć Wykonawca powinien zaplanować regularne przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 3 godziny dydaktyczne, a w przypadku zajęć trwających dłużej niż 6 godzin dydaktycznych jedna przerwa trwająca min. 30 min.
7. Kurs będzie przeprowadzony w formie stacjonarnej w godz. 8.00 – 16.00 w jednej ze szkół której kurs dotyczy, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu realizacji kursu z dyrektorem szkoły lub Zamawiającym.
8. Dni prowadzenia zajęć lub wszelkie odstępstwa od wskazanego czasu prowadzenia kursu będą wymagać uzgodnienia z dyrektorami ww. szkół lub Zamawiającym.
9. Nie przewiduje się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu itp.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania programu kursu i przedłożenia go przed zawarciem umowy (brak przedłożenia programu uniemożliwi zawarcie umowy o udzielenie zamówienia publicznego z winy Wykonawcy).
11. Program musi zawierać minimum:
 - a) tytuł kursu,
 - b) liczbę godzin,
 - c) informację o wykładowcy,
 - d) harmonogram (zawierający m.in. miejsce, daty i godziny) realizacji kursu,
 - e) cele kursu,
 - f) tematykę zajęć wraz z liczbą godzin kursu z danego tematu.
12. Program szkolenia powinien uwzględniać co najmniej następujące zagadnienia
 - a) Historia miksologii, prekursorzy światowej miksologii, miksologia klasyczna, miksologia w Polsce.
 - b) Sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych.
 - c) Prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego; miary barowe.
 - d) Historia napojów alkoholowych; technologia napojów alkoholowych, procesy związane z produkcją alkoholi: fermentacja alkoholowa, destylacja okresowa i ciągła, rektyfikacja, maturacja.



- e) Charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, likiery, bitters, whisky, rum, Cachaça, tequila, Mezcal, absynt, wino musujące, wermuty.
- f) Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi.
- g) Teoria smaku.
- h) Lód i jego znaczenie w koktajlach.
- i) Charakterystyka poszczególnych metod przygotowywania koktajli: building, shaking, stirring, throwing; którą metodę wybrać dla poszczególnych składników, jakie są różnice pomiędzy nimi; porównanie Martini wstrząsanego i mieszanego (sprawdzenie temperatury, objętości, różnic w teksturze i smaku).
- j) Classic cocktails i modern classic cocktails.
- k) Striped drinks, przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami.
- l) Podawanie płonącego likieru sambuca.
- m) Podawanie absyntu.
- n) Koktajle na bazie wina musującego, koktajle aperitifowe.
- o) Zasady i techniki dekorowania koktajli.
- p) Drinki na bazie świeżych owoców.
- q) Drinki efektowne i płonące (Rainbow Shots, Lamborghini Flaming).
- r) Drinki alkoholowe według klasyfikacji IBA – official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) t.j. Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary).
- s) Techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie).
- t) Trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks).
- u) Znajomość receptur mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin).
- v) Umiejętność przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych według podanych preferencji gości.
- w) Koktajle wędzone, przygotowane przy pomocy pistoletu wędzarniczego Smoking Gun.
- x) Free pouring (nalewanie odpowiednich porcji alkoholu "z ręki", bez użycia miarek barowych, z użyciem różnych chwytów i nalań).
- y) Ergonomia pracy za barem, speed flair, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego.
- z) Working flair – jak uczynić naszą pracę bardziej efektowną i widowiskową.
- aa) Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach, w tym:
 - na co zwracać uwagę podczas przygotowania CV,
 - rozmowy kwalifikacyjne,
 - dzień próbny.
- bb) Etykieta pracy barmana, istota i znaczenie hospitality.
- cc) Podstawy wiedzy o winie, podawanie wina.
- dd) Obsługa gościa przy barze i na sali: psychologia sprzedaży, sposoby zwiększania wartości rachunku.



- ee) Omówienie najważniejszych trendów w światowej miksologii: infuzje alkoholowe, produkty home-made, sezonowość i lokalność, zasada „no waste”, kule lodowe, miksologia molekularna, ciekły azot, suchy lód.
- ff) Umiejętność przygotowania drobnych i właściwego podania przekąsek barowych np. tartinki, koreczki, roladki.
- gg) Poznanie podstawowych zasad obsługi gości, w tym:
 - umiejętność zadawania pytań służących identyfikacji potrzeb gościa,
 - umiejętność zadawania pytań służących zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego,
 - umiejętność przygotowania napoju, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania,
 - sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty, dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).
 - trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i propozycje ich rozwiązań,
 - wiedza dotycząca prawnych uwarunkowań serwowania alkoholu gościom.
- 13. Program szkolenia musi być zgodny z obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 13 grudnia 2018 roku w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M. P. z 2018 roku, poz. 1258), (dalej: „obwieszczenie”). W obszarach tematycznych kursów i formach kształcenia, programy nauczania powinny być tworzone zgodnie z obowiązującymi podstawami programowymi lub standardami kształcenia określonymi przez odpowiednie przepisy prawa w tym zakresie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia uwag i poprawek do zaproponowanego programu kursu zawodowego, a Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia.
- 14. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi materiały szkoleniowe w postaci podręcznika/podręczników szczegółowo omawiającego zakres tematyki kursu/szkolenia (po zakończeniu kursu/szkolenia materiały przechodzą na własność uczestników),
- 15. Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji szkolenia produkty spożywcze i inne materiały szkoleniowe (tzw. „zużywalne”) w rodzaju i ilości niezbędnej do prawidłowego zrealizowania wymaganego programu szkolenia.
- 16. Wykonawca poprowadzi kurs zgodnie z programem. Zmiany programu wymagają pisemnej akceptacji Zamawiającego lub dyrektorów szkół.
- 17. Trener jest zobowiązany: stosować kryteria weryfikacji przypisane do efektów uczenia się dla opisywanej kwalifikacji oraz kryteria oceny formalnej i merytorycznej dowodów na posiadanie efektów uczenia się właściwych dla opisywanej kwalifikacji oraz stosować zasady prowadzenia weryfikacji, a także różne metody weryfikacji efektów uczenia się, zgodnie z celami walidacji i zasadami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.
- 18. Kurs kończy się procesem certyfikacji ZRK - Wykonawca obowiązany jest uwzględnić w cenie kursu koszty organizacji egzaminu i certyfikacji nabytych kwalifikacji zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226) oraz obwieszczeniem (jednokrotnie dla każdego uczestnika kursu).

III. Zarządzanie pracą restauracji:

1. Celem kursu jest przygotowanie do samodzielnego planowania pracy restauracji, w tym imprez oraz tworzenia i zarządzania ofertą restauracji, zarządzania personelem restauracji, w tym rekrutacja pracowników, tworzenie systemu motywacyjnego dla pracowników, delegowanie zadań i rozliczanie



- pracowników z ich wykonania, organizowanie i koordynowanie pracy, prowadzenie lub zlecenie szkoleń pracowników. Przystąpienie do wiedzy z zakresu prowadzenia restauracji oraz obsługi gości.
2. Uczestnikiem kursu będzie 6 nauczycieli ZSP w Ziębicach.
 3. Realizacja kursu odbędzie się w terminie: od zawarcia umowy do 30 kwietnia 2022 r.
 4. Czas trwania kursu: 40 godzin dydaktycznych (45 minutowych).
 5. Przyjmuje się, że zajęcia zostaną przeprowadzone w dni robocze (poniedziałek - piątek).
 6. W trakcie zajęć Wykonawca powinien zaplanować regularne przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 3 godziny dydaktyczne, a w przypadku zajęć trwających dłużej niż 6 godzin dydaktycznych jedna przerwa trwająca min. 30 min.
 7. Kurs będzie przeprowadzony w formie stacjonarnej w godz. 8.00 – 16.00 w jednej ze szkół której kurs dotyczy, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu realizacji kursu z dyrektorem szkoły lub Zamawiającym.
 8. Dni prowadzenia zajęć lub wszelkie odstępstwa od wskazanego czasu prowadzenia kursu będą wymagać uzgodnienia z dyrektorami ww. szkół lub Zamawiającym.
 9. Nie przewiduje się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu itp.
 10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania programu kursu i przedłożenia go przed zawarciem umowy (brak przedłożenia programu uniemożliwi zawarcie umowy o udzielenie zamówienia publicznego z winy Wykonawcy).
 11. Program musi zawierać minimum:
 - a) tytuł kursu,
 - b) liczbę godzin,
 - c) informację o wykładowcy,
 - d) harmonogram (zawierający m.in. miejsce, daty i godziny) realizacji kursu,
 - e) cele kursu,
 - f) tematykę zajęć wraz z liczbą godzin kursu z danego tematu.
 12. Program szkolenia powinien uwzględniać co najmniej następujące zagadnienia:
 - a) Teoria i praktyka zarządzania.
 - b) Cechy dobrego szefa.
 - c) Charakterystyka zarządzania lokalem gastronomicznym.
 - d) Modele i style zarządzania
 - e) Rozwiązywanie konfliktów.
 - f) Klient trudny/wymagający
 13. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi materiały szkoleniowe w postaci podręcznika/podręczników lub skryptów szczegółowo omawiającego zakresu tematyki kursu/szkolenia (po zakończeniu kursu/szkolenia materiały przechodzą na własność uczestników),
 14. Wykonawca poprowadzi kurs zgodnie z programem. Zmiany programu wymagają pisemnej akceptacji Zamawiającego lub dyrektorów szkół.
 15. Trener jest zobowiązany: stosować kryteria weryfikacji przypisane do efektów uczenia się dla opisywanej kwalifikacji oraz kryteria oceny formalnej i merytorycznej dowodów na posiadanie efektów uczenia się właściwych dla opisywanej kwalifikacji oraz stosować zasady prowadzenia weryfikacji, a także różne metody weryfikacji efektów uczenia się, zgodnie z celami walidacji i zasadami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.
 16. Kurs kończy się procesem certyfikacji - Wykonawca obowiązany jest uwzględnić w cenie kursu koszty organizacji zewnętrznego egzaminu i certyfikacji nabytych kwalifikacji (jednokrotnie dla każdego uczestnika kursu) prowadzącego do uzyskania certyfikatu potwierdzającego nabycie kwalifikacji.
 17. Walidacja i certyfikacja powinna spełniać wymagania wskazane w tzw. „Liście sprawdzającej do weryfikacji czy dany certyfikat/dokument można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia

wskaźników monitorowania EFS dot. uzyskiwania kwalifikacji” oraz aktualnych „Wytycznych w zakresie monitorowania postępu rzeczowego programów operacyjnych na lata 2014-2020.” Wykonawca zobowiązany jest zapewnić rozdzielność procesów szkolenia oraz walidacji i certyfikacji. Wykonawca wskaże nazwę oferowanego certyfikatu / nazwę instytucji certyfikującej oraz oświadczy, że oferowany egzamin / certyfikat spełnia ww. wymagania „Listy sprawdzającej (...)”

Inne postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia:

1. Zamawiający określa minimalny wskaźnik tzw. „zdawalności” dla kursów/szkoleń wymienionych w pkt. I i II na poziomie **80 %**.
2. Jako wskaźnik „zdawalności” należy rozumieć odsetek osób, które uzyskały pozytywny wynik na egzaminie zewnętrznym w stosunku do osób, które wzięły udział w kursie i przystąpiły do egzaminu.
3. W sytuacji, w której nie zostanie osiągnięty minimalny wskaźnik „zdawalności” – Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego przeprowadzi dodatkowe egzaminy (tzw. „poprawkowe”) dla osób, które nie uzyskały pozytywnego rezultatu na egzaminie zewnętrznym, aby zapewnić osiągnięcie minimalnego wskaźnika „zdawalności” co najmniej na poziomie 80%.