



CKZiU1.KAK.261.13.1.2026

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ORGANIZACJA I PRZEPROWADZENIE KURSÓW ZAWODOWYCH w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 1 w Raciborzu w ramach projektu „Zawodowcy z pasją w CKZiU nr 1 w Raciborzu”

CZĘŚĆ 8 – BARMAN

I. Termin wykonania zamówienia: do 30.11.2026 r.

II. Liczba uczestników: 8.

III. Liczba godzin kursów: 32 dydaktycznych.

IV. Forma kursu: stacjonarna.

V. Wymagania Zamawiającego:

1. Cel szkolenia: podniesie kompetencji zawodowych uczniów, kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz nauczyciela, z którym uczniowie odbywają zajęcia w ramach kształcenia zawodowego, w zakresie zagadnień wymaganych w pracy barmana.
2. Zakres merytoryczny szkolenia (minimalne wymagania) oraz oczekiwane efekty szkolenia:

Szkolenie musi obejmować co najmniej:

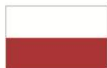
- a. Charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych
- b. Prezentacja sprzętu barmańskiego
- c. Praca za barem, przygotowanie stanowiska barowego
- d. Praca za barem, przygotowanie stanowiska barowego
- e. Przyrządzanie koktajli i zasady serwowania
- f. Przyrządzanie koktajli i zasady serwowania
- g. Technologia napojów alkoholowych, towaroznawstwo alkoholowe
- h. Technologia napojów alkoholowych, towaroznawstwo alkoholowe
- i. Techniki dekorowania drinków

Oczekiwane efekty szkolenia:

Po zakończeniu szkolenia uczestnik:

- a. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP,
 - b. Charakteryzuje specyfikę pracy barmana,
 - c. Identyfikuje i obsługuje sprzęt barmański,
 - d. Stosuje wiedzę z zakresu towaroznawstwa i technologii alkoholi,
 - e. Przyrządza i serwuje klasyczne koktajle,
 - f. Wykonuje profesjonalne dekoracje
3. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania szczegółowego programu każdego szkolenia zgodnego z opisem zamówienia, zawierającego szczegółowy opis efektów uczenia się wraz z przypisanymi do nich kryteriami weryfikacji oraz metodami walidacji.
 4. Kurs prowadzony w formie zajęć teoretycznych i praktycznych.

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+) w ramach programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021–2027



5. Wykonawca zobowiązany jest do wydania każdemu uczestnikowi zaświadczenia, potwierdzającego osiągnięcie kompetencji zawodowych w zakresie zagadnień wymaganych w pracy **barmana**, zgodnie z wymogami Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.
6. Zaświadczenie musi zawierać co najmniej:
 - a. imię i nazwisko uczestnika,
 - b. numer PESEL uczestnika kursu, a w przypadku uczestnika nieposiadającego numeru PESEL serię i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość;
 - c. nazwę szkolenia,
 - d. liczbę godzin szkoleniowych,
 - e. datę i miejsce realizacji szkolenia,
 - f. nazwę i adres Wykonawcy,
 - g. datę wydania zaświadczenia i numer zaświadczenia,
 - h. informację o finansowaniu ze środków EFS+,
 - i. podpis osoby upoważnionej,
7. Zaświadczenia o uzyskaniu kompetencji muszą spełniać warunki, umożliwiające uznanie danego dokumentu za potwierdzający uzyskanie kompetencji zgodnie z wymaganiami EFS Plus, tzn.:
 - a. wyszczególnione efekty uczenia się (wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne) osiągnięte przez uczestnika,
 - b. potwierdzenie, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji,
 - c. potwierdzenie zastosowania rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Spełnianie warunków, umożliwiających uznanie zaświadczenia za potwierdzające uzyskanie kompetencji uznaje się, gdy zaświadczenie zawiera zapis:

Potwierdza się, co następuje:

- *uczestnik uzyskał kompetencje zawodowe w zakresie zagadnień wymaganych w pracy **barmana**,*
- *uczestnik osiągnął efekty uczenia się wymienione w niniejszym zaświadczeniu,*
- *walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji,*
- *walidacja została przeprowadzona przez osobę nieuczestniczącą w procesie szkoleniowym.*

Szczegółowy opis efektów uczenia się wraz z przypisanymi do nich kryteriami weryfikacji oraz metodami walidacji został określony w Programie Szkolenia, stanowiącym integralną część dokumentacji projektu „Zawodowcy z Pasją w CKZiU nr 1 w Raciborzu.”

VI. Inne wymagania Zamawiającego:

1. Osoba prowadząca zajęcia musi posiadać co najmniej 2 lata doświadczenia w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce, która przeprowadziła minimum 1 kurs/szkolenie/warsztaty/zajęcia o tematyce zgodnej z tematyką kursu wykazaną w zapytaniu ofertowym,
2. Wykonawca zapewnienia rozdzielenie funkcji trenera i osoby przeprowadzającej walidację kompetencji – walidacja musi zostać przeprowadzona przez osobę nieuczestniczącą w procesie szkoleniowym (nieprowadzącą szkolenia), spełniającą wymóg niezależności,
3. Zajęcia powinny się odbywać w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany wyposażyć sale w niezbędny sprzęt i pomoce dydaktyczne do prowadzenia zajęć, spełniające wymogi BHP i PPOŻ,

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+) w ramach programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021–2027



4. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dziennika zajęć i list obecności, zgodnym ze wzorem otrzymanym od Zamawiającego,
5. Wykonawca zobowiązany jest do oznaczania dokumentów, pomieszczeń, stanowisk pracy, materiałów edukacyjnych, zaświadczeń, certyfikatów zgodnie z wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach Funduszy Europejskich na lata 2021-2027, które są dostępne na stronie www.funduszeuropejskie.gov.pl,
6. Wszystkie zajęcia w ramach przeprowadzanego kursu muszą odbywać się w trybie pozalekcyjnym,
7. Przed podpisaniem umowy Wykonawca uzgodni z Zamawiającym:
 - a. harmonogram kursu, zawierający informacje o tematyce, terminach, godzinach i miejscu realizacji zajęć oraz imię i nazwisko prowadzącego zajęcia.
 - b. program kursu, zawierający m.in. szczegółowy opis efektów uczenia się wraz z przypisanymi do nich kryteriami weryfikacji oraz metodami walidacji (np. arkusz obserwacji, test, rozmowa oceniająca, etc.),
 - c. rodzaj materiałów szkoleniowych przygotowanych dla uczestników kursu,
8. Wykonawca przygotowuje i przekazuje uczestnikom kursu, przed rozpoczęciem zajęć wyczerpujące materiały szkoleniowe (elektroniczne lub drukowane),
9. Zamawiający udostępni nieodpłatnie Wykonawcy pracownię gastronomiczną w CKZiU nr 1 w Raciborzu, wyposażoną w następujący sprzęt i materiały: zestaw barmański (min. 18 elementów, w tym m.in.: shaker, szklanica do shakera, sitko do shakera, muddler ze stali nierdzewnej, łyżka barmańska, miarka barmańska dwustronna, sitko stożkowe, sitko julep, nalewak do butelek) - 9 zestawów, szkło barmańskie (min. 30 elementów w zestawie, w tym m.in.: proste szklanki do long drinków, kieliszki do koktajli, szklanki do whisky, szklanki do kawy latte np. IRISH, kieliszki do drinków) - 2 zestawy.
10. Wykonawca zapewnia dodatkowe materiały i wyposażenie niezbędne do realizacji programu szkolenia, jeśli uzna, że jest to konieczne do prawidłowego przeprowadzenia zajęć.