

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
ORGANIZACJA I PRZEPROWADZENIE KURSÓW DLA CENTRUM KSZTAŁCENIA
ZAWODOWEGO I USTAWICZNEGO NR 1 W RACIBORZU – II

CZĘŚĆ 5 – KURS „Barman - kurs dla początkujących”

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursu zawodowego: **„Barman - kurs dla początkujących”** w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 1 w Raciborzu w ramach projektu **„Podniesienie jakości i atrakcyjności kształcenia zawodowego w Powiecie Raciborskim - CKZiU nr 1 w Raciborzu, etap II”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020.**
2. Miejsce przeprowadzenia kursu – pracownie w CKZiU nr 1 w Raciborzu.
3. Liczba uczestników: 9 (8 uczniów + 1 nauczyciel).
4. Liczba godzin: min. 32 godziny dydaktyczne.
5. Termin realizacji kursu: **nie dłużej niż 40 dni od dnia podpisania umowy.**
6. Kurs prowadzony w formie zajęć teoretycznych i praktycznych/warsztatowych.
7. Cel szkolenia: podniesienie kompetencji i kwalifikacji uczniów i nauczycieli.
8. Minimalny zakres programu szkolenia powinien wykraczać poza treści podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i obejmować wiedzę i umiejętności niezbędne do rozpoczęcia pracy w zawodzie barmana m.in.:
 - a. charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych,
 - b. prezentacja sprzętu barmańskiego,
 - c. praca za barem, przygotowanie stanowiska barowego,
 - d. przyrządzanie koktajli i zasady serwowania,
 - e. technologia napojów alkoholowych, towaroznawstwo alkoholowe,
 - f. techniki dekorowania drinków.
9. Inne wymagania Zamawiającego:
 - a. Prowadzący zajęcia muszą posiadać co najmniej 2 lata doświadczenia w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce,
 - b. Wykonawca zapewnia materiały szkoleniowe np. w postaci: podręczników, skryptów, notatników, długopisów itp. oraz wszelkie inne materiały i sprzęt niezbędne do przeprowadzenia zajęć praktycznych,
 - c. Wykonawca zapewnia wystawienie zaświadczeń o ukończeniu kursu zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych,
 - d. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dziennika zajęć i list obecności,
 - e. 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 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, które są dostępne na stronie www.rpo.slaskie.pl,
 - f. Wszystkie zajęcia w ramach przeprowadzanego kursu muszą odbywać się w trybie pozalekcyjnym, głównie w weekendy,

- g. Przed podpisaniem umowy Wykonawca uzgodni z Zamawiającym:
 - harmonogram kursu, zawierający informacje o tematyce, terminach, godzinach i miejscu realizacji zajęć,
 - program kursu, zawierający m.in. efekty uczenia się, które osiągną uczestnicy szkolenia i sposób weryfikacji nabycia kompetencji (np. test, rozmowa oceniająca, itp.),
 - rodzaj materiałów szkoleniowych przygotowanych dla uczestników kursu.
- h. Wykonawca przygotuje i przekaze uczestnikom kursu, przed rozpoczęciem zajęć teoretycznych, wyczerpujące materiały szkoleniowe,
- i. Zamawiający udostępni nieodpłatnie Wykonawcy pracownię gastronomiczną w CKZiU nr 1 w Raciborzu, wyposażoną w następujący sprzęt i materiały: zestaw barmański (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 (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,
- j. Po stronie Wykonawcy jest zapewnienie produktów do przeprowadzenia zajęć praktycznych.