

Załącznik nr 1 do SWZ

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

**CZĘŚĆ 7 – KURS „CARVING I stopnia”**

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursu zawodowego: „**CARVING I stopnia**” 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 – CKZiU nr 1 w Raciborzu.
3. Liczba uczestników: 9 (8 uczniów + 1 nauczyciel).
4. Liczba godzin: min. 10 godzin dydaktycznych.
5. Termin realizacji kursu: **nie dłużej niż 40 dni od dnia podpisania umowy.**
6. Kurs prowadzony w formie zajęć teoretycznych i praktycznych.
7. Cel szkolenia: podniesienie kompetencji i kwalifikacji uczniów w zakresie technik gastronomicznych,
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 metodą carvingu, m.in.:
  - a. Prezentacja sprzętu, omówienie zasad i style carvingu,
  - b. Podstawowe cięcia i techniki rzeźbienia,
  - c. Możliwości wykorzystania warzyw i owoców sezonowych w dekorowaniu,
  - d. Sposoby przechowywania wyrzeźbionych warzyw i owoców,
  - e. Zajęcia praktyczne.
9. Inne wymagania Zamawiającego:
  - a. **Prowadzący zajęcia muszą posiadać co najmniej 2 lata doświadczenia w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce,**
  - b. Zajęcia teoretyczne i praktyczne odbędą się w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić materiały szkoleniowe np. w postaci podręczników, skryptów, notatników, długopisów itp. Oraz wszelkie inne materiały i sprzęt niezbędny 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](http://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: zestawy do carvingu m.in. obieraczki do warzyw, noże dekoracyjne do masła, wydrążacze do kulek, noże dekoracyjne do cytrusów, noże dekoracyjne kanałowe pionowe, wydrążacze do jabłek.