

Załącznik nr 3.1.
do specyfikacji postępowania

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursów: Kurs barman-blender I-go i II-go stopnia, Kurs profesjonalnego baristy, Kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu.

Projekt pn. „Od stażysty do specjalisty” realizowany jest w ramach Osi Priorytetowej 8:Edukacja, Działania 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego:

2. Założenia wspólne dla każdego kursu:

- 1) Kursy mogą być realizowane od poniedziałku do piątku, a po uzgodnieniu z uczestnikami projektu również w soboty i niedziele. W dni nauki zajęcia będą mogły odbywać się przed lub po odbyciu wszystkich zajęć lekcyjnych w danym dniu. Harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia będzie na bieżąco konsultowany z Zamawiającym i musi być dostosowany do możliwości czasowych uczestników szkolenia.
- 2) Zajęcia teoretyczne oraz praktyczne muszą zostać przeprowadzone w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku.
- 3) W ramach kursu Wykonawca zapewnia:
 - a) kadrę dydaktyczną w postaci wykładowców/instruktorów oraz egzaminatora;
 - b) odpowiednie narzędzia, sprzęt i urządzenia niezbędne do przeprowadzenia szkolenia;
 - c) materiały dydaktyczne dla każdego uczestnika kursu, w szczególności te, które zostały wymienione w poszczególnych częściach zamówienia;
 - d) niezbędne surowce i półprodukty, w ilości wystarczającej dla każdego uczestnika zajęć praktycznych, w szczególności te, które zostały wymienione w poszczególnych częściach zamówienia;
 - e) przeprowadzenie egzaminu dla uczestników kursu.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) bieżącej współpracy z Zamawiającym;
 - b) prowadzenia list obecności uczestników kursu oraz dzienników/kart zajęć lub innych dokumentów zawierających plan zajęć, ilość przeprowadzonych godzin, potwierdzenie obecności uczestników. Wszystkie dokumenty powinny być oznaczone zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach WRPO;
 - c) przekazania Zamawiającemu harmonogramu zajęć (wg wzoru przekazanego przez Zamawiającego) niezwłocznie po ich rozpoczęciu;
 - d) opracowania programu szkolenia określającego szczegółową tematykę przedmiotowego kursu
 - e) zapewnienie uczestnikom szkolenia środków ochrony (w tym odzież ochronną) jeżeli zachodzi ryzyko uszkodzenia ciała bądź stroju uczestnika szkolenia;

- f) dostarczenia Zamawiającemu pisemnego potwierdzenia odbioru przez uczestników kursu materiałów szkoleniowych;
 - g) prowadzenie dokumentacji fotograficznej kursu i przekazanie jej Zamawiającemu na elektronicznym nośniku danych (pendrive lub płyta CD);
 - h) potwierdzania terminów zajęć teoretycznych i praktycznych każdorazowo z uczestnikami kursu;
 - i) dostarczenia Zamawiającemu pisemnego potwierdzenia odbioru przez uczestników kursu zaświadczeń/ dyplomów/certyfikatów potwierdzających udział uczestników kursu w szkoleniu i w egzaminie w terminie 5 dni kalendarzowych od zakończenia zajęć.
- 5) Każdy uczestnik, uzyska na koniec kursu potwierdzenie w formie zaświadczenia, stosownego dokumentu przewidzianego prawem oświatowym lub uprawnieniami instytucji upoważnionych do nadawania tych uprawnień, definiującego dokładny zakres efektów uczenia (konkretnych kompetencji lub kwalifikacji w danym obszarze).
- 6) Wykonawca ponosi ryzyko związane z nieukończeniem kursu przez uczestnika kursu.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia kontroli przebiegu zamówienia.
- 8) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w związku z wykonywaniem przedmiotu zamówienia oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków powstałe w związku ze świadczeniem usług. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego zawiadomienia w formie pisemnej Zamawiającego o wypadku podczas kursu, oraz sporządzenie protokołu z wypadku ustalającego okoliczności i przyczyny oraz przekazania go Zamawiającemu i poszkodowanemu.
- 9) Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego przysyłania informacji do Zamawiającego o powtarzających się nieobecnościach uczestników kursu oraz o ukończeniu kursu przez każdego uczestnika kursu.
- 10) Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia dokumentacji zajęć: dzienniki zajęć/karty zajęć, listy obecności na zajęciach, na zakończenie kursu oraz innej dokumentacji wymaganej przez Zamawiającego.
- 11) Do realizacji zamówienia zastosowanie ma załącznik „Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego”.

3. Kurs barman-blender I-go i II-go stopnia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie dwóch kursów barman-blender I-go i II-go stopnia w wymiarze min. 36 godzin (min.50% zajęć praktycznych), kury mają na celu przygotować uczestników do pracy w zawodzie barmana, uczestnicy powinni zdobyć niezbędną wiedzę oraz umiejętności praktyczne niezbędne do pracy w tym zawodzie.
- 2) Ilość uczestników: I kurs - 10 uczniów w terminie maj-lipiec 2019 r.,
II kurs - 10 uczniów w terminie styczeń-marzec 2020 r.
- 3) Zajęcia teoretyczne muszą obejmować m.in:
 - a) miksologię klasyczną, historię miksologii, przygotowanie napojów mieszanych w stylu wolnym, najnowsze tendencje w światowym barmaństwie;

- b) technologię produkcji napojów alkoholowych, towaroznawstwo napojów alkoholowych, historię, klasyfikację znanych marek napojów alkoholowych z grup takich jak: wódka czysta, gin, brandy, brandy de Jerez, koniak, armaniak, calvados, grappa, likiery, bittersy, whisky (szkocka, irlandzka, amerykańska,), rum, cachaça, tequila, mezcal, absynt, wino ciche i musujące, wzmacniane oraz wermouth, piwo;
 - c) sylwetka barmana, kontakt z gośćmi, elementy psychologii sprzedaży, etyka pracy barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych;
 - d) elementy kultury spożywania napojów alkoholowych oraz odpowiedzialność związaną z ich podawaniem.
- 4) Zajęcia praktyczne muszą obejmować m.in:
- a) prezentację sprzętu barmańskiego i różnych typów szkła barowego, miar barowych;
 - b) przyrządzanie drinków na bazie wyżej wymienionych rodzajów alkoholi metodami: stirring, shaking, blending i muddling; drinki z kategorii: cocktail, shot, striped drinks, highball, sour, collins, cooler, julep, pick-me-up, frozen drinks, mocktails, fancy, special drinks;
 - c) zasady przygotowania i serwowania napojów mieszanych;
 - d) drinki z kanonu napojów mieszanych tzw. „klasycznych” oraz pozycje „kultowe” znane na świecie;
 - e) serwis piwa - perfect serve;
 - f) garnirowanie czyli sztuka przyozdabiania drinków z zastosowaniem świeżych owoców, warzyw.
- 5) W ramach zajęć praktycznych każdy uczestnik kursu powinien przygotować samodzielnie min. 8 drinków.
- 6) Wykonawca zostanie zobowiązany m.in. do:
- a) Zapewnienia wyposażenia baru w sprzęt mechaniczny tj. chłodziarki, kostkarkę, ekspres do kawy, kruszarkę do lodu, blender elektryczny, minimum 2 shakery klasyczne – 3 częściowe, 2 shakery bostońskie, 2 szklanice barmańskie, 2 sita barmańskie, łyżki barmańskie proste, spiralne, miarki barmańskie dwustronne, łyżeczki barmańskie, muddlery, maty barmańskie, szkło cocktailowe, szklanki typu old fashioned, tumbler, Hurricane, Collins oraz inny drobny sprzęt barmański i szkło barowe.
 - b) Zapewnienia surowców
 - c) Zapewnienia na czas trwania kursu wszelkich pomocy dydaktycznych i piśmienniczych. Ponadto zapewnienia dla każdego uczestnika kursu niezbędnych materiałów szkoleniowych.
- 7) Program kursu
- a) Charakterystyka zawodu Barmana: Kim jest Barman. Obowiązki i wizerunek. Etyka Barmana. Sztuka pracy. Motywacja i cele;
 - b) Sprzęt Barmański – jego nazewnictwo i zastosowanie;
 - c) Rodzaje wykorzystywanego szkła;

- d) Alkoholoznastwo - Charakterystyka najpopularniejszych alkoholi;
- e) Mixologia- Podstawowe sposoby i techniki mixowania. Koktajle na bazie alkoholi białych. Koktajle na bazie alkoholi kolorowych. Koktajle z użyciem likierów. Koktajle warstwowe. Koktajle widowiskowe – płonące. Koktajle bezalkoholowe;
- f) Garnish – sztuka dekoracji koktajli – warsztaty;
- g) Obsługa na barze - Obsługa na barze koktajlowym. Obsługa na barze klubowym. Obsługa na barze hotelowym;
- h) Organizacja baru i pracy barmana;
- i) Koktajle –warsztaty Historia Koktajli. TOP 10 najpopularniejszych koktajli. Koktajle warstwowe. Koktajle widowiskowe. Koktajle bezalkoholowe;
- j) Najnowsze trendy w barmaństwie - Mixologia molekularna;
- k) Efektowna praca na barze – warsztaty: Working Flair, Speed Flair, Free pouring;
- l) Psychologia sprzedaży w zawodzie barmana - Psychologia obsługi klienta oraz budowanie relacji trwałych/długoterminowych. Metody maksymalizacji zysku i podnoszenia sprzedaży;
- m) Rozliczenia na barze oraz remanent;
- n) Podstawowe zwroty angielskie w pracy na barze.

4. Kurs profesjonalnego baristy

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie dwóch kursów profesjonalnego baristy w wymiarze min. 30 godzin (min.50% zajęć praktycznych), kursy mają na celu przygotowanie jego uczestników do pracy baristy w branży gastronomicznej, uczestnicy mają zdobyć niezbędną wiedzę w tym zakresie oraz umiejętności praktyczne niezbędne do pracy w tym zawodzie.
- 2) Ilość uczestników:
I grupa - 10 uczniów i 3 nauczycieli w terminie wrzesień-listopad 2019 r.,
II grupa - 10 uczniów w terminie wrzesień-listopad 2020 r..
- 3) Zajęcia teoretyczne muszą obejmować takie zagadnienia jak:
 - a) Kawa: jako roślina – historia, rejony uprawy, wymagania klimatyczne, odmiany, największe plantacje, jako ziarno – obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę (Arabika, Robusta), jako napój – sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy na świecie;
 - b) Barista jako zawód: początki zawodu na świecie, kwalifikacje i zakres obowiązków – cechy dobrego baristy;
 - c) Sprzęt baristy: ekspres ciśnieniowy – budowa, parametry, rodzaje, konserwacja; młynek – budowa, rodzaje, ustawienia;
 - d) Przygotowanie espresso w teorii – zasada 4M: Miscela, Macinacaffe, Machina, Mano.
- 4) Zajęcia praktyczne muszą obejmować m.in.:
 - a) Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo: ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości;

- b) Pienienie mleka: właściwości mleka, techniki spieniania mleka;
- c) Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappucino, latte machiato;
- d) Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw – czekolada (mocha), lody (espresso affogato), bita śmietana, sosy;
- e) Latte art – sztuka „rysowania na kawie”: serce, rozeta, tulipan;
- f) Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna wykorzystywane przez system zarządzania HACCP w pracy baristy.

5. Kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie dwóch kursów sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu w wymiarze min. 16 godzin (min.50% zajęć praktycznych), kursy mają na celu przygotowanie jego uczestników do pracy w branży gastronomicznej w zakresie carvingu, uczestnicy mają zdobyć niezbędną wiedzę w tym zakresie oraz umiejętności praktyczne.
- 2) Ilość uczestników:
I kurs - 10 uczniów w terminie maj – lipiec 2019 r.,
II kurs - 10 uczniów w terminie wrzesień – listopad 2020 r..
- 3) Do przeprowadzenia zajęć Wykonawca zapewnia:
 - 1) surowce, m.in.: wszelkie owoce i warzywa niezbędne do realizacji zamówienia, w ilościach zapewniających każdemu uczestników naukę carvingu zgodnie z przedstawionym programem,
 - 2) narzędzia niezbędne do realizacji szkolenia tj. noże, dłuta, i inne niezbędne narzędzia do nauki programu szkolenia.
- 4) Program kursu
 - a) Zastosowanie warzyw i owoców w gastronomii: obróbka wstępna roślin jadalnych, metoda sortowania, oczyszczania i rozdrabniania warzyw i owoców;
 - b) Przedstawienie głównych technik sporządzania: surówek, sałatek jarzynowych, bukietów warzyw;
 - c) Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw gotowanych;
 - d) Kilka słów o carvingu: historia carvingu, omówienie technik i rodzajów cięć, omówienie sposobów zabezpieczania wykonanych rzeźb;
 - e) Prezentacja sprzętu do carvingu: rodzaje noży, zabezpieczanie sprzętu;
 - f) Praktyczne ćwiczenia rzeźbienie w owocach i warzywach: tworzenie drobnych kwiatków i miniaturowych elementów, kwiaty ozdobne m.in. z cebuli, buraków, kalarepy; szyszki z marchwi, pietruszki, pora; tworzenie liści dekoracyjnych; wykorzystanie roślin liściastych w dekoracji; tworzenie figurek przestrzennych: papuga, łabędź itp.; tworzenie rzeźb przestrzennych z arbuza, melona, dyni;
 - g) Wycinanie płaskich ornamentów w owocach i warzywach;
 - h) Tworzenie aranżacji dekoracyjnych z wykorzystaniem przygotowanych elementów i rzeźb - wykonanie własnej kompozycji przestrzennej.