

Załącznik nr 1 do SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia

OGÓLNY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI NR 1-7

Przedmiotem zamówienia jest realizacja kursów i szkoleń w ramach projektu: „Kompetentny uczeń – wykwalifikowany pracownik” – w podziale na 7 części wg poniższego zestawienia:

- Część 1 - Kurs Barista I stopnia dla uczniów
- Część 2 - Kurs barmański dla uczniów
- Część 3 - Kurs prawo jazdy kat B
- Część 4 - Kurs spedytor (spedycja i transport od podstaw) dla uczniów
- Część 5 - Kurs obsługi kas fiskalnych dla uczniów
- Część 6 - Szkolenie Produkcja deserów lodowych dla uczniów
- Część 7 - Szkolenie Serowar dla uczniów

Wymagania Zamawiającego wobec Wykonawcy w ramach realizacji każdej z części niniejszego zamówienia:

UWAGA: Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników skierowanych na szkolenie. Zmiany mogą dotyczyć +/- osób dla grup liczących powyżej 6 uczestników, +/- 1 osoby dla grup liczących 2-5 uczestników

Do faktury Wykonawca zobowiązany jest dołączyć następujące dokumenty:

- kserokopie imienne list obecności, potwierdzonych własnoręcznym podpisem uczestników kursów,
- terminy realizacji zajęć i ilość godzin (harmonogramy),
- kserokopie dzienników zajęć (osobny dziennik dla każdej grupy, w której przeprowadzane są kursy/szkolenia),
- kserokopie dokumentów potwierdzających odbycie szkolenia/kursu wraz z zakresem tematycznym i godzinowym (szkolenie/kurs powinien potwierdzić nabycie kwalifikacji i nadać uprawnienia do pracy w danym zawodzie),
- kserokopie imiennych list osób wraz z ich podpisami potwierdzające odbiór materiałów dydaktycznych i pomocniczych, noclegów
- kserokopie protokołu egzaminacyjnego

Kserokopie przekazywanych dokumentów muszą być potwierdzone za zgodność z oryginałem na każdej ze stron (w/w dokumentacja winna być opatrzona nazwą projektu, informacją o współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej).

- Na co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem kursu, Wykonawca będzie zobligowany przekazać do Zamawiającego planowany harmonogram spotkań zawierający daty i godziny prowadzonych zajęć wraz z tematami rozpisanymi zgodnie z tematyką kursu opisaną w zał. nr 1 do OPZ. Szczegółowy harmonogram realizacji zadania musi być uzgodniony z Dyrektorem ZSZ.

Dokumentacja, którą firma dołącza do faktury, powinna zostać dostarczona do siedziby Zamawiającego po akceptacji jej poprawności (w tym zgodności list obecności sporządzonych przez firmę z listami Zamawiającego) przez koordynatora projektu. Wzór zaświadczenia należy uzgodnić z Zamawiającym, zwłaszcza w aspekcie wytycznych dotyczących oznakowania projektów.

Warunki organizacyjne:

- Zamawiający zapewni Wykonawcy odpowiednie warunki lokalowe do przeprowadzenia szkoleń/kursów w siedzibie Zamawiającego (sale dydaktyczne wyposażone w środki audiowizualne, rzutnik, tablica naścienna lub informacyjna, biurka, krzesła),

- W przypadku realizacji szkolenia/kursu poza siedzibą Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów transportu, wyżywienia i ewentualnie zakwaterowania uczestnika,
- Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić Uczestnikom kursu podstawowe materiały szkoleniowe, które staną się własnością kursantów, takie jak: skrypty lub podręczniki odpowiednie do tematyki szkolenia w formie papierowej lub na nośniku USB oraz materiały szkoleniowe w wersji rozszerzonej związane z tematyką kursów: zestaw barmański (zestaw akcesoriów do wina tj.s kładany korkociąg, termometr do wina, okapnik na butelkę, ozdobny korek, nalewak z korkiem. lub shaker bostoński), zestaw baristy (spieniacz do mleka, szablon do dekoracji) , zestaw do produkcji lodów (mieszanka lodowa i forma), zestaw dla produkcji serów(zestaw akcesoriów serowarskich), zestaw dla spedytora - tablet.
- Wymagania dotyczące kadry dydaktycznej: zajęcia powinny być prowadzone przez osoby posiadające wymagane prawem kwalifikacje,
- Zajęcia będą realizowane w trybie popołudniowym tj. od poniedziałku do piątku – w godzinach między 16:00 a 21:00 i/lub weekendowym tj. sobota i niedziela w godzinach między 08:00 a 20:00, zgodnie z ustalonym z wybranym Wykonawcą harmonogramem zajęć i po wcześniejszej akceptacji ze strony Zamawiającego. W trakcie zajęć zaplanowane są regularne przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 2 godziny zegarowe.
- Wykonawca zobowiązany jest prowadzić szczegółową dokumentację prowadzonych zajęć, w tym dzienniki zajęć zawierające w szczególności: listy obecności, wymiar godzin i tematy edukacyjne, rejestry wydawanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu oraz sporządzi arkusze przebiegu egzaminów wewnętrznych: teoretycznego i praktycznego, certyfikat ukończenia kursu,
- Czas trwania zamówienia może ulec wydłużeniu – wyłącznie za zgodą Zamawiającego, w sytuacji wystąpienia okoliczności, których przyczyna nie wynika bezpośrednio z winy Wykonawcy,
- Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia,
- Kursy/szkolenia kończą się egzaminem sprawdzającym i wydaniem zaświadczenia potwierdzającego zdobycie umiejętności. Otrzymane certyfikaty upoważniają uczestnika do wykonywania zawodu i pracy na danym stanowisku,
- Prowadzącemu nie przysługuje zwrot kosztów przejazdu na zajęcia oraz kosztów noclegu.
- Na potrzeby niniejszego postępowania za termin „godzina szkoleniowa” należy przyjąć, iż jedna godzina jest równa 45minut, chyba, że inny podział wynika z odrębnych przepisów prawa.
- Wykonawca zapewnia wyżywienie zgodnie z opisem szczegółowym kursów – 1 posiłek ciepły na 8 godz. kursu

CZĘŚĆ 1 - Kurs Barista I stopnia dla uczniów

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i przeprowadzenie kursu Barista I stopnia w wymiarze 24 godzin dla 16 uczniów.

Kurs baristyczny pozwala na zgłębienie wiedzy o kawie jako naparze, gatunkach ziaren. Teoria pozwala zrozumieć, dlaczego kawa ma taki intensywny smak oraz aromatyczny zapach. Podczas zajęć praktycznych uczestnicy mają możliwość poznania wielu rodzajów kaw, uczą się ich przyrządzania do perfekcji. Latte Art to sztuka tworzenia rysunków i wzorów z mleka na powierzchni kawy espresso.

Zakres i program kursu:

I. Część teoretyczna:

- Trivia, zarys historyczny i kulturowy
- Kawa – roślina. Rejony uprawy, odmiany kawy, wymagania
- Kawa – ziarno. Rozróżnienie ze względu na sposób zbierania, metodę przetwarzania i stopień wypalenia – Kawa – napój. Najważniejsze metody przyrządzania
- Zasady serwowania napojów gorących
- Teoria espresso. Parametry, zasada 4M, chemia espresso

II. Część praktyczna:

- Espresso: ustawianie młynka, prawidłowe metody dozowania i ubijania, Espresso classico, ristretto, lungo, doppio, Americano,
- Kawy mleczne: ubijanie mleka, steamery, classic cappuccino, cafe latte i cafe latte machiato, espresso machiato,
- Kawy deserowe, z czekoladą, z alkoholem, espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku, mocha i moccacino, irishcoffee,
- Latte art - wzory lane z ręki, rysowane sosem i szpikulcem,
- Czyszczenie ekspresu.

Grupa docelowa kursu: 16 uczniów

Liczba grup: 2

Termin szkolenia: grupa 1. III- IV.2019, grupa 2. XI-XII.2019

Liczba godzin szkoleniowych na grupę: 24 Minimalna liczba godzin zajęć praktycznych na grupę: 12

Warunki dodatkowe dla kursu– Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive)

Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu (w języku polskim i angielskim) potwierdzającego ukończenie kursu i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia.

Zamawiający udostępni własną salę do prowadzenia ww. zajęć.

W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), catering (co najmniej 1 posiłek/8godzin szkolenia), koszt materiałów szkoleniowych, koszt egzaminu i certyfikatu potwierdzającego uzyskane kwalifikacje.

Część 2 - Kurs barmański dla uczniów

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji kursu barmańskiego,

2. Zakres i tematyka szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana

- Obowiązki barmana
- Kultura pracy i dbałość o własny wizerunek

- Kształtowanie pewności siebie i wiary we własne możliwości
 - Etyka barmana
 - Organizacja i techniki pracy barmana
 - Optymalizacja ruchów i ergonomia pracy
2. Terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego oraz rodzaje stosowanego szkła i miary barowe
 3. Alkoholoznawstwo (włączając wszystkie kategorie alkoholi spotykane w światowych barach, ich produkcję i zastosowanie)
 - Zarys technologii napojów alkoholowych
 - Towaroznawstwo
 - Podział alkoholi i koktajli
 - Degustacja
 4. Miksologia- zasady komponowania napojów mieszanych (wszystkie kategorie koktajli z uwzględnieniem mocktaili)
 - Koktajle na bazie alkoholi białych: wódka, gin, tequila, rum
 - Koktajle na bazie alkoholi kolorowych: whisky, brandy, cognac
 - Koktajle z użyciem likierów, win wzmocnionych i aromatyzowanych
 - Koktajle warstwowe, płonące i widowiskowe
 - Koktajle w świeżych owocach
 - Koktajle bezalkoholowe
 5. Dekoracje (garnish) oraz sztuka prezentacji
 6. Odpowiedzialne serwowanie alkoholu
 7. Obsługę Gości przy barze i przy stoliku w tym elementy pracy kelnerskiej
 - Bar koktajlowy
 - Bar hotelowy
 - Bar klubowy

8. Organizację baru i pracy barmana, w tym zarządzanie barem

9. Wprowadzenie do Working Flair w tym Free Pouringu

Grupa docelowa kursu: 20 uczniów

Liczba grup: 2

Termin szkolenia: grupa 1. III- IV.2019, grupa 2. XI-XII.2019

Liczba godzin szkoleniowych na grupę: co najmniej 40

Kurs powinien składać się z części teoretycznej oraz praktycznej

Warunki dodatkowe dla kursu– Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive)

Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu (w języku polskim i angielskim) potwierdzającego ukończenie kursu i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia.

Zamawiający udostępni własną salę do prowadzenia ww. zajęć.

W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), catering (co najmniej 1 posiłek/8godzin szkolenia), koszt materiałów szkoleniowych, koszt egzaminu i certyfikatu potwierdzającego uzyskane kwalifikacje.

Część 3. Kurs prawo jazdy kategorii B dla uczniów

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji kursu prawo jazdy kategorii B wraz z egzaminem i dokumentem potwierdzającym nabycie kwalifikacji,

Zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia wraz z egzaminem i dokumentem potwierdzającym nabycie kwalifikacji, będącego przedmiotem niniejszego zapytania, zostanie przeprowadzone przez podmioty posiadające wpis do rejestru instytucji szkoleniowych (RIS), MSUES oraz wpis do rejestru przedsiębiorców prowadzących ośrodek szkolenia kierowców.

2. Zakres szkolenia:

Kurs winien obejmować łącznie 60 godzin zajęć na uczestnika w tym :

- 30 godzin zajęć teoretycznych (1 godzina = 45 minut),
- 30 godzin zajęć praktycznych (1 godzina = 60 minut),
- koszt materiałów dydaktycznych,
- koszt egzaminu wewnętrznego teoretycznego i praktycznego,
- wydanie zaświadczeń kończących kurs/ dokumentu potwierdzającego nabycie kwalifikacji

Grupa docelowa kursu: 7 uczniów

Liczba grup: 2

Termin szkolenia: grupa 1. III- IV.2019, grupa 2. XI-XII.2019

Część 4 - Kurs spedytor (spedycja i transport od podstaw) dla uczniów

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja kursu w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych, w temacie transportu i spedycji, zarządzania pracą kierowców, zarządzania magazynem, a także organizacją egzaminu i wydaniem niezbędnych zaświadczeń i certyfikatów w tym zakresie.

Kurs kończyć powinien się egzaminem potwierdzającym nabycie przez Uczestników kursu kwalifikacji zawodowych w zakresie zgodnym z przedmiotem kursu, zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami dotyczącymi przeprowadzania egzaminów kwalifikacyjnych.

2. Zakres tematyczny:

- Podstawowe pojęcia i terminy w transporcie i spedycji
- Cele i znaczenie transportu i spedycji we współczesnym rynku
- Uwarunkowania i podstawy prawne funkcjonowania firm przewozowych i spedycyjnych na rynku krajowym i międzynarodowym
- Planowanie sprzedaży i operacji
- Regulacje prawne w transporcie
- Czas pracy kierowców
- Zarządzanie magazynem (Nowoczesny Magazynier)

Grupa docelowa kursu: 5 uczniów

Liczba grup: 1

Termin szkolenia: X-XII.2019

Liczba godzin szkoleniowych na grupę: co najmniej 60.

Kurs powinien składać się z części teoretycznej oraz praktycznej.

Warunki dodatkowe dla kursu– Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive)

Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu (w języku polskim i angielskim) potwierdzającego ukończenie kursu i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia.

Zamawiający udostępni własną salę do prowadzenia ww. zajęć.

W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), catering (co najmniej 1 posiłek/8 godzin szkolenia), koszt materiałów szkoleniowych wersja rozszerzona, koszt egzaminu i certyfikatu potwierdzającego uzyskane kwalifikacje.

Część 5. Kurs - Obsługa kas fiskalnych dla uczniów

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i przeprowadzenie kursu Obsługa kas fiskalnych. Umiejętności, które uczeń powinien nabyć po kursie: uczestnicy mają informacje na temat podstawowych zagadnień prawnych (m.in. Rozporządzenie Ministra Finansów w sprawie kas fiskalnych), potrafią rozróżnić rodzaje urządzeń fiskalnych: w małych placówkach handlowousługowych, w średnich i dużych sklepach, potrafią prowadzić sprzedaż na kodach towarowych oraz sprzedaż z wykorzystaniem kodów kreskowych, przy pomocy urządzeń wspomagających sprzedaż (czytnik kodów kreskowych), znają budowę paragonu. Celem kursu jest przyswojenie wiedzy zarówno z zakresu obowiązujących przepisów fiskalnych, praktycznej umiejętności prowadzenia sprzedaży w oparciu o kasę fiskalną, jak i prawidłowego stosowania obowiązków użytkownika kasy fiskalnej:

- przygotowanie do podjęcia pracy zawodowej oraz przyspieszenie adaptacji w zawodach: kasjer, sprzedawca, barman, kelner, pracownik biurowy (sprzedaż i obsługa klienta),
- nabycie umiejętności w posługiwaniu jednostanowiskowym zestawem (kasa fiskalna, czytnik kodów, waga) oraz programem magazynowo-fakturującym,
- umożliwienie prowadzenia działalności gospodarczej we własnym imieniu (jako przedsiębiorca).

Zakres szkolenia:

- Wprowadzenie do terminologii fiskalnej, omówienie podstawowych ustaw i rozporządzeń Ministra Finansów, rodzaje i zastosowanie urządzeń fiskalnych, programowanie kas fiskalnych, stawki PTU (VAT).
- Omówienie przepisów dotyczących polityki fiskalnej takich, jak: ulga i odzyskanie wydatków na zakup kasy, kary za brak ewidencji przy zastosowaniu kas, awaria kasy to przerwa w sprzedaży, kradzież kasy to podwójna strata, kontrola kas rejestrujących.
- Podstawowe przepisy o kasach, kryteria i warunki techniczne, którym muszą odpowiadać kasy fiskalne, warunki stosowania kas przez podatników, obowiązkowe informacje zawarte na paragonie, budowa, rodzaje kas, systemy kasowe, kryteria i sposób prowadzenia kontroli przez US, obowiązki kasjera.
- Opis techniczny kasy. Poznanie parametrów technicznych, podstawowej budowy i funkcjonalności różnych urządzeń fiskalnych w tym opis klawiatury oraz innych urządzeń do nich podłączanych (czytnik kodów kreskowych, waga, szuflada). Zapoznanie się z tematyką wymiany papieru i komunikatami kasy.
- Funkcje kasy. Przedstawienie obsługi kasy, włączenie i wyłączenie kasjera. Dostęp oraz poruszanie się po MENU kasy. w szczególności omówione jest MENU KASJERA
- Raporty. Omówienie zawartości raportów fiskalnych: dobowego i miesięcznego. Nauka zasad ich wytwarzania.

- Sprzedaż. Omówienie i pokazanie sprzedaży w różnych trybach oraz konfiguracjach, anulowanie paragonu, wypłata z kasy oraz zamknięcie zmiany. Dodatkowo pokazanie sprzedaży wiązana, omówienie tematyki opakowań zwrotnych oraz rabatów i narzutów.

2. Ćwiczenia

- Najczęściej popełniane błędy przez sprzedających: kasowanie całej transakcji, anulowanie dowolnego elementu transakcji i ostatniej pozycji, zerowanie stanu błędu.
- Poznanie budowy kasy i funkcjonalności różnych urządzeń fiskalnych oraz innych urządzeń do nich podłączanych (czytnik kodów kreskowych, waga, szuflada). Wymiana papieru i reagowanie na komunikaty kasy.
- Funkcje kasy. Obsługa kasy, włączenie i wyłączenie kasjera. Dostęp oraz poruszanie się po MENU kasy, w szczególności MENU KASJERA.
- Poznanie podstawowej funkcjonalności programu magazynowo-fakturującego, wystawienie paragonu fiskalnego, wystawianie faktury VAT; dokonanie sprzedaży w oparciu o program, tworzenie i drukowanie dokumentów wewnętrznych firmy (FV, WZ, KP), prowadzenie magazynu, tworzenie baz danych towarów i kontrahentów.

Grupa docelowa kursu: 10 uczniów

Termin szkolenia: grupa 1. III- IV.2019, grupa 2. XI-XII.2019

Liczba grup: 2

Liczba godzin szkoleniowych na grupę: 16 Minimalna liczba godzin zajęć praktycznych na grupę: 10

Warunki dodatkowe dla kursu – Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive).

Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu, potwierdzającego ukończenie kursu i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia.

Zamawiający udostępni własną salę do prowadzenia ww. zajęć.

Oferta powinna zawierać: cenę szkolenia, tematykę zajęć, planowaną liczbę godzin, proponowane terminy szkolenia. W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), catering (co najmniej 1 posiłek/8godzin szkolenia), koszt materiałów szkoleniowych wersja rozszerzona, koszt egzaminu i certyfikatu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacje.

Część 6 - Szkolenie Produkcja deserów lodowych dla uczniów

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie szkolenia z zakresu produkcji deserów lodowych

2. Zakres tematyczny :

- * *technologia produkcji lodów,*
- * *optymalne wykorzystanie komponentów,*
- * *bilansowanie mieszanek,*
- * *problemy technologiczne i ich rozwiązywanie,*
- * *praktyczna produkcja lodów i sorbetów,*
- * *dekoracja kumet i ekspozycja witryny;*
- * *technologiczne warunki przygotowania atrakcyjnego deseru;*
- * *rodzaje deserów,*
- * *dobór składników i dodatków;*

- * *wybór, przechowywanie i przygotowanie owoców;*
- * *kompozycja i przygotowanie deserów w pucharach;*
- * *kompozycja i przygotowanie deserów na talerzach (spaghetti, lasagne itp.);*
- * *Obsługa klienta – zagadnienia ogólne;*
- * *Podstawowe wymogi prawidłowej obsługi klienta;*
- * *Podstawowe błędy w obsłudze klienta i sposoby ich unikania.*
- * *Typy klientów.*
- * *Obsługa reklamacji i praca w sytuacji kryzysowej.*

Grupa docelowa kursu: 10 uczniów

Termin szkolenia: grupa 1 III- IV.2019, grupa 2 XI-XII.2019

Liczba grup: 2

Liczba godzin szkoleniowych na grupę: minimum 20 godziny, w tym *80% czasu szkolenia wypełniają zajęcia praktyczne realizowane na nowoczesnym sprzęcie lodziarskim.*

Warunki dodatkowe dla kursu – Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive).

Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu potwierdzającego ukończenie szkolenia i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informacje o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia.

Zamawiający udostępni własną salę do prowadzenia ww. zajęć.

Oferta powinna zawierać: cenę szkolenia, tematykę zajęć, planowaną liczbę godzin, proponowane terminy szkolenia. W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), catering (co najmniej 1 posiłek/8godzin szkolenia), koszt materiałów szkoleniowych wersja rozszerzona, koszt egzaminu i certyfikatu potwierdzającego uzyskane kwalifikacje.

Część 7 - szkolenie Serowar

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie szkolenia z zakresu produkcji różnych rodzajów sera. Celem szkolenia jest samodzielna nauka warzenia serów rzemieślniczych lub rozwinięcie posiadanych umiejętności.

Organizacja i realizacja szkolenia Serowar dla uczniów (w tym: wynagrodzenie trenera, nocleg, wyżywienie, ubezpieczenie, transport, sale, materiały z uwzględnieniem następujących zasad organizacji:

- a) szkolenie wyjazdowe (weekendowe) z zakresu produkcji wybranych rodzajów serów,
- b) zajęcia prowadzone będą przez fachowca w danej dziedzinie.

2. Zakres tematyczny :

- technologia przygotowania podstawowych surowców i dodatków do produkcji serów,
- parametry i technologia produkcji wybranych gatunków serów,
- działanie podpuszczki i zakwasów i ich rola w produkcji serów,
- technologia produkcji wybranych gatunków sera : gouda, camembert, ricotta, parmezan, ser typu korycińskiego, oscypek/parzenica, ser typu feta

Grupa docelowa kursu: 10 uczniów

Termin szkolenia: grupa 1 III- IV.2019, grupa 2 XI-XII.2019

Liczba grup: 2

Liczba godzin szkoleniowych na grupę: minimum 16 godzin, w tym *80% czasu szkolenia wypełniają zajęcia praktyczne realizowane na nowoczesnym sprzęcie.*

Warunki dodatkowe dla szkolenia:

- Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive),
- Uczestnik szkolenia ma zapewnione osobne stanowisko, przy którym samodzielnie uwarzy sery,
- Wykonawca zapewni dogodne warunki i miejsce szkolenia.

Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu potwierdzającego ukończenie szkolenia i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia.

W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), koszt transportu i całodzienne wyżywienie (3 posiłki dziennie), koszt materiałów szkoleniowych, koszt certyfikatu potwierdzającego uzyskane kwalifikacje.