

Załącznik nr 3.1 do specyfikacji postępowania

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – pierwsza część zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie Kursów/szkoleń podnoszących kompetencje zawodowe uczniów/uczennic oraz nauczycieli/nauczycielek CKZiU w ramach projektu pn. „Wyższe kwalifikacje, lepsze perspektywy – CKZiU w Wyrzysku kształci zawodowców” dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020. – **kurs kucharski I stopnia.**
2. Szkolenie w wymiarze 60 h dydaktycznych (min. 50 % zajęć praktycznych) na grupę. Kurs ma na celu przygotowanie uczestników do pracy w zawodzie cukiernika w branży gastronomicznej. Uczestnicy powinni zdobyć niezbędną wiedzę oraz umiejętności praktyczne do pracy.
3. Ilość uczestników:
- 10 uczniów oraz 3 nauczycieli – 60h dydaktycznych – w terminie od dnia zawarcia umowy do 31.12.2022.
4. Ramowy program **kursu kucharskiego I stopnia.**

Wprowadzenie w zagadnienia związane z gastronomią: (teoria)

- rodzaje zakładów gastronomicznych i sposoby zarządzania:
- schemat odpowiedzialności pracy poszczególnych pracowników
- kalkulacje – wyliczenie kosztów – FOOD COST

Wymogi systemu HACCP w gastronomii: (teoria)

- Podstawy prawne
- HACCP- omówienie zasad funkcjonowania systemu

Warsztaty praktyczne:

Procesy technologiczne i urządzenia stosowane w produkcji żywności

- podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, p.poż. oraz pierwszej pomocy
- prawidłowa obróbka wstępna i termiczna produktów spożywczych dla zachowania ich walorów smakowych i bezpiecznego przechowywania
- zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni
- układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego
- nowoczesne urządzenia w gastronomii
- wyposażenie stanowiska pracy
- organizacja stanowiska pracy
- urządzenia wykorzystywane w produkcji żywności

Technika krojenia

- zasady operowania nożem w kuchni
- zapoznanie się z rodzajami noży używanymi na kuchni
- podstawowe techniki krojenia

Technika Dekorowania i serwowania potraw

- dodatki w gastronomii
- skrobiowe stosowane do dań
- warzywne stosowane do dań
- kanapki dekoracyjne i finger food
- dania garmażeryjne
- przystawki
- technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw

Sporządzanie wywarów, sosów i marynat

- podstawowe sosy – z podziałem na rodzaje zagęszczania (mąką, jajka, masła oraz odparowanie)
- podstawowe marynaty – marynaty mokre i marynaty suche (wrap)



Sporządzanie potraw śniadaniowych

- sporządzanie zakąsek z jaj
- sporządzanie potraw z jaj smażonych.
- przygotowanie potraw z jaj gotowanych

Przygotowywanie wywarów i zup

- wybrane wywary (cielęcy, drobiowy, wołowy, wieprzowy, rybny)
- sporządzanie chłodników
- wykonanie zup kremowych
- sposoby zagęszczania zup kremowych
- aranżacja podania zup

Przygotowanie dań mącznych

- wybrane rodzaje makaronów – (technika przygotowania dań makaronowych)
- przygotowanie dań na bazie produktów mącznych
- aranżacja dań mącznych

5. 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.
6. Zajęcia teoretyczne oraz praktyczne muszą zostać przeprowadzone w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku.
7. W ramach kursu Wykonawca zapewnia:
 - kadre dydaktyczną w postaci wykładowców/instruktorów oraz egzaminatora;
 - odpowiednie narzędzia, sprzęt i urządzenia niezbędne do przeprowadzenia szkolenia;
 - materiały dydaktyczne dla każdego uczestnika kursu, w szczególności te, które zostały wymienione w poszczególnych częściach zamówienia;
 - niezbędne surowce i półprodukty, w ilości wystarczającej dla każdego uczestnika zajęć praktycznych, w szczególności te, które zostały wymienione w poszczególnych częściach zamówienia;
 - przeprowadzenie egzaminu dla uczestników kursu.
8. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - bieżącej współpracy z Zamawiającym;
 - 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;
 - przekazania Zamawiającemu harmonogramu zajęć (wg wzoru przekazanego przez Zamawiającego) niezwłocznie po ich rozpoczęciu;
 - opracowania programu szkolenia określającego szczegółową tematykę przedmiotowego kursu
 - zapewnienie uczestnikom szkolenia środków ochrony (w tym odzież ochronną) jeżeli zachodzi ryzyko uszkodzenia ciała bądź stroju uczestnika szkolenia;
 - dostarczenia Zamawiającemu pisemnego potwierdzenia odbioru przez uczestników kursu materiałów szkoleniowych;
 - prowadzenie dokumentacji fotograficznej kursu i przekazanie jej Zamawiającemu na elektronicznym nośniku danych (pendrive lub płyta CD);
 - potwierdzania terminów zajęć teoretycznych i praktycznych każdorazowo z uczestnikami kursu;



- 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.
9. 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).
 10. Wykonawca ponosi ryzyko związane z nieukończeniem kursu przez uczestnika kursu.
 11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia kontroli przebiegu zamówienia.
 12. 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.
 13. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego przesyłania informacji do Zamawiającego o powtarzających się nieobecnościach uczestników kursu oraz o ukończeniu kursu przez każdego uczestnika kursu.
 14. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia dokumentacji zajęć: dzienniki zajęć/karty zajęć, listy obecności na zajęciach, na zakończenie kursu oraz innej dokumentacji wymaganej przez Zamawiającego.