Załącznik nr 1

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest** przeprowadzenie kursów zawodowych dla uczestników projektu   
nr RPLD.11.03.01-10-0033/16 „Poznaj zawód podczas stażu i praktyk” realizowanego przez Zespół Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej im. Mikołaja Kopernika w Rawie Mazowieckiej, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020 Działanie XI.3. Kształcenie zawodowe

**MODUŁ A: Kurs event manager** (organizacja imprezy od koncepcji do realizacji) dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa. Zamawiający przewiduje utworzenie 6 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 32 godziny/grupę-Razem 192 godziny dydaktyczne.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Przewidywana liczba uczestników | Liczba edycji | | | |
| w roku 2016 | w roku 2017 | w roku 2018 | razem w projekcie |
| 10 | 1 | 3 | 2 | 6 |

Liczba godzin jednej edycji– 32

Głównym zadaniem kursu zdobycie dodatkowych, oczekiwanych przez pracodawców, kompetencji w zakresie stosowania nowoczesnych metod zarządzania, fachowej i kompleksowej obsługi zleceniodawcy, które zwiększają szanse uczestników na rynku pracy.

Podczas kursu uczestnicy:

* **zdobędą wiedzę, jak zorganizować** różnego rodzaju spotkania firmowe, eventy, a także wyjazdy integracyjne i imprezy komercyjne,
* **zapoznają się z najnowszymi trendami** organizacji imprez oraz charakterem pracy event managera
* **wykształcą umiejętność planowania** oraz realizacji eventu,
* **nauczą się jak negocjować** warunki z podwykonawcami,
* dowiedzą się **jak słuchać klienta aby zrozumieć jego potrzeby** oraz sprostać jego oczekiwaniom,
* otrzymają **wskazówki od specjalisty** w dziedzinie organizacji eventów.

Minimalny zakres kursu:

1. Rodzaje eventów

* eventy, wydarzenia artystyczne, imprezy integracyjne , pikniki, konferencje , CSR , gale, itp.
* jakie cele mogą realizować eventy i jak odpowiednio dobrać typ eventu.

1. Planowanie i organizacja eventu

* schemat blokowy przygotowania i przeprowadzenia eventu,
* sprzedaż eventu – rozmowa z klientem (sprzedaż możliwego do wykonania w budżecie, lokalizacji, czasie eventu, oraz dobranego do aktualnych nastrojów w grupie pracowników),
* jak zaplanować działania i harmonogram projektu,
* niezbędny czas do organizacji eventów na przykładzie eventów o różnej wielkości,
* umowa z klientem.
* jak skalkulować imprezę na etapie sprzedaży i na etapie realizacji,
* jak dobrać kontrahentów,
* dobór zespołu realizujący projekt i podział zadań,
* narzędzia potrzebne do planowania i monitoringu działań
* kwestie prawne (niezbędne pozwolenia, ubezpieczenia).

1. Kolejne etapy działania w przygotowaniu: partnerzy, sponsorzy, patroni honorowi, media patroni, odbiorcy i beneficjenci**.**

* zaproszenia , identyfikatory obsługa foto, film, catering, muzyka, światła, nagłośnienie, konferansjerzy.

1. Działania i zarządzanie w trakcie trwania eventu.
2. Najczęściej popełniane błędy podczas przygotowań i organizacji eventów.
3. Rozliczenie imprezy.
4. Zajęcia praktyczne - warsztaty i praca w grupach nad przygotowaniem eventu

**MODUŁ B: – Kurs barmański** dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 6 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 25 godzin/grupę-Razem 150 godzin dydaktycznych.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Przewidywana liczba uczestników | Liczba edycji | | | |
| w roku 2016 | w roku 2017 | w roku 2018 | razem w projekcie |
| 10 | 1 | 3 | 2 | 6 |

Liczba godzin jednej edycji – 25

Głównym zadaniem kursu jest nabycie wiedzy i umiejętności przez uczestników w takim zakresie aby   
w przyszłości ułatwić im start w pracy na stanowisku barmana.

Podczas kursu uczestnicy:

* **poznają cechy i zadania współczesnego barmana oraz organizację pracy w barze,**
* **poznają psychikę konsumenta w barze i wykształcą umiejętności kulturalnego** obcowania z napojami alkoholowymi
* **zdobędą wiedzę z zakresu towaroznawstwa alkoholi**,
* zdobędą praktyczne umiejętności z zakresu sporządzania, ozdabiania i serwowania drinków,
* nauczą się kalkulacji cen drinków i zasad rozliczeń w barze.

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Charakterystyka zawodu barmana:

* obowiązki i wizerunek barmana
* sztuka pracy w zespole
* sztuka pracy na barze i na Sali
* etyka barmana
* psychologia konsumenta w barze

1. **Sprzęt barowy, rodzaje stosowanego szkła, miary barowe, typy barów, składniki na wyposażeniu.**
2. Podział alkoholi

* podział alkoholi i koktajli
* historia koktajli
* produkcja, podział i charakterystyka wódek, piw i win
* wpływ alkoholu na organizm człowieka. Kultura obcowania człowieka z napojami alkoholowymi. Odpowiedzialne spożywanie i sprzedaż alkoholu

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. **Organizacja baru i pracy barmana.**
2. **Miksologia- zasady komponowania napojów mieszanych.**
3. Zasady i techniki serwowania alkoholi i napojów alkoholowych.
4. **Zastosowanie technik miksowania w przygotowaniu** short drinków ( Old Fashioned, On-tke-rocks, Cocktail, Crusta, Flip, Pouse caffe, Knickebein, Sour) , long drinków (Egg-nogg, Fizz, Cobbler, Highball, Szprycer, Cooler, Julep).
5. **Cocktaile widowiskowe i napoje gorące.**
6. **Najnowsze trendy w barmaństwie na przykładzie konkretnych Państw**
7. Komponowanie i wykonanie własnych napojów mieszanych oraz wzajemna ocena według standardów pracy Światowego Stowarzyszenia Barmanów IBA (International Bartenders Association).

Uwaga: Każdy uczestnik powinien w ramach kursu przygotować samodzielnie min. 20 drinków.

**MODUŁ C: – Kurs baristyczny** dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 6 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 20 godzin/grupę-Razem 120 godzin dydaktycznych.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Przewidywana liczba uczestników | Liczba edycji | | | |
| w roku 2016 | w roku 2017 | w roku 2018 | razem w projekcie |
| 10 | 1 | 3 | 2 | 6 |

Liczba godzin jednej edycji – 20

Głównym zadaniem kursu jest nabycie wiedzy i umiejętności przez uczestników w takim zakresie aby   
w przyszłości ułatwić im start w pracy na stanowisku baristy.

Podczas kursu uczestnicy:

* poznają profesjonalne zasady parzenia kawy, rodzaje kaw, narzędzia pomocne do pracy baristy,
* poznają tajniki przygotowania wszelkich napojów kawowych,
* wykształcą umiejętności sporządzania kawy i sposoby ich podawania
* poznają aranżacje różnych rodzajów kaw sposoby ich ekspozycji
* poznają praktykę zdobienia napojów latte art
* zapoznają się z nowymi trendami sztuki baristycznej,

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. **Podstawowe wiadomości o kawie:**

* **kawa jako**  roślina – historia, rejony uprawy, wymagania klimatyczne, odmiany, największe plantacje,
* **kawa jako ziarno**  – obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę (Arabika, Robusta),
* kawa jako napój – sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy na świecie,
* przygotowanie espresso w teorii – zasada 4M (Miscela, Macinacaffc, Machina, Mano).

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo

* ustawienie młynka,
* prawidłowe metody dozowania i ubijania,
* parametry,
* fazy ekstrakcji,
* ocena jakości.

1. Kawy mleczne

* ubijanie mleka,
* steamer,
* classic cappuccino,
* cafe latte i cafe latte machiato, espresso macchiato.

1. Wykorzystanie dodatków do kaw:

* czekolady (mocha),
* lodów (espresso affogato),
* bitej śmietany,
* sosów.

1. **Latte art. – sztuka rysowania na kawie**
2. Czyszczenie i konserwacja ekspresu.

**MODUŁ D: – Kurs carvingu** dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 6 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 20 godzin/grupę-Razem 120 godzin dydaktycznych.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Przewidywana liczba uczestników | Liczba edycji | | | |
| w roku 2016 | w roku 2017 | w roku 2018 | razem w projekcie |
| 10 | 1 | 3 | 2 | 6 |

Liczba godzin jednej edycji – 20

Głównym zadaniem kursu zdobycie dodatkowych, oczekiwanych przez pracodawców, kompetencji w tym fantazyjnego dekorowania potraw, stołów, które zwiększają szanse uczestników na rynku pracy.

Podczas kursu uczestnicy:

* poznają zasady bezpiecznego posługiwania się narzędziami do carvingu
* wykształcą umiejętności rzeźbienia w owocach i warzywach
* poznają zasady tworzenia kompozycji przestrzennych
* poznają sposoby zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac.

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Zarys historii carvingu.
2. Zapoznanie z narzędziami do carvingu, sposobem ich prawidłowego trzymania i używania.
3. Zasady i style carvingu.

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Ćwiczenia podstawowe kształtujące prawidłowe posługiwanie się narzędziami.
2. Wykorzystania warzyw w rzeźbieniu – wykonanie takich elementów dekoracyjnych jak:

* palma z papryki,
* lilia i kwiat z cebuli,
* kokarda i róża z cukinii
* liść, kielich z ogórka
* róża i aster z kapusty pekińskiej
* lilia, róża z marchwi
* lilia strzępiasta, begonia, róża, kalia, szyszka z białej rzodkwi,
* kwiat z plastrów kalarepy
* lilia, buław, aster z pora.

1. Wykorzystania owoców w rzeźbieniu – wykonanie takich elementów dekoracyjnych jak:

* delfin z banana
* łabędź, wachlarz, piwonia z jabłka
* kogut z ananasów,
* dekoracja kwiatowa w melonie,
* róża w arbuzie.

1. Tworzenie kompozycji kwiatowej poprzez łączenie pojedynczych elementów carvingowych (tworzenie kompozycji przestrzennej).
2. Rzeźba 3D.
3. Sposoby zabezpieczania i przechowywania wyrzeźbionych warzyw i owoców.

**MODUŁ E: – Kurs florystyczny podstawowy** dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 6 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 60 godzin/grupę-Razem 360 godzin dydaktycznych.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Przewidywana liczba uczestników | Liczba edycji | | | |
| w roku 2016 | w roku 2017 | w roku 2018 | razem w projekcie |
| 10 | 1 | 3 | 2 | 6 |

Liczba godzin jednej edycji – 60

Głównym zadaniem kursu zdobycie dodatkowych, oczekiwanych przez pracodawców, kompetencji np. projektowanie i aranżowanie wnętrza sal konsumpcyjnych, układania okolicznościowych kompozycji kwiatowych, które zwiększają szanse uczestników na rynku pracy.

Podczas kursu uczestnicy:

* nauczą się rozpoznawania roślin ciętych i doniczkowych,
* poznają narzędzia florysty i florystyczne zasady kompozycyjne,
* wykształcą umiejętności układania kwiatów w naczyniach i dekoracji stołów,
* poznają zasady florystyki okolicznościowej.

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Teoria barw i kompozycji:

* zagadnienia normalizacji we florystyce,
* kolor i perspektywa.

1. Florystyczne zasady kompozycyjne:

* porządek we florystyce,
* styl kompozycji,
* linie w kompozycji,
* punkt w kompozycji,
* sposób rozmieszczenia elementów w kompozycji,
* proporcje.

1. Narzędzia florysty – materiałoznawstwo:

* narzędzia i urządzenia florystyczne,
* środki techniczne,
* materiały dekoracyjne,
* organizacja stanowiska pracy.

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Materiał roślinny:

* pielęgnacja i ochrona roślin,
* przedłużanie trwałości roślin,
* zielone dodatki we florystyce,
* przygotowanie roślin do zastosowania w kompozycjach.

1. Florystyka okolicznościowa:

* nauka wykonywania kokard ozdobnych i dostosowanie ich do kompozycji,
* rodzaje technik układania kwiatów,
* prawidłowe wykonanie bukietu,
* sporządzanie bukietów na kryzach i w ręku,
* sporządzanie bukietów okrągłych i stopniowanych
* bukiety komercyjne na co dzień i od święta.

1. Sztuka układania kwiatów w naczyniach - kompozycje w naczyniach klasyczne i nowoczesne.
2. Dekoracje stołów:

* cechy dobrej dekoracji stołu,
* dobór naczyń i kwiatów,
* rozmieszczenie kompozycji na stole,
* dodatkowe elementy wystroju stołu,
* okolicznościowa dekoracja stołu.