

---

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na:  
Organizację szkoleń dla uczniów  
z Zespołu Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie  
w ramach projektu  
"Czas na ZAWODOWCA"  
współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego**

---

## CZEŚĆ 1

**Nazwa szkolenia:** kurs someliarski

**Liczba uczestników:** 12 osób (pełnoletni uczniowie klasy Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych)

**Miejsce przeprowadzenia szkolenia:** Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie, ul. Władysława Andersa 30, 75-626 Koszalin, Zachodniopomorskie, Polska

**Data i czas trwania kursu:** 19-20.05.2018r., 16 h zegarowych; w godzinach 09.00-17.00;

**Wymagania wobec zleceniobiorcy:**

Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia:

**Część teoretyczna:**

1. Historia wina;
2. Produkcja wina (odmiany winorośli, terroir, zasady uprawy, choroby winorośli i szkodniki, proces winifikacji, style wina, znaczenie rodzaju beczek);
3. Przechowywanie wina (w restauracji, w domowej spiżarni albo piwniczce);
4. Rejony winiarskie - klasyfikacje, przepisy prawne, etykiety (Francja, Włochy, Hiszpania, Niemcy, Portugalia, USA, Argentyna, Chile, RPA, Australia i Nowa Zelandia);
5. Serwis (temperatura, odpowiednie kieliszki, prezentacja i podawanie wina);
6. Dobór wina do potraw;
7. Opracowywanie karty win (przedstawienie gotowego rozwiązania, nauka samodzielnego przygotowania karty);
8. Importerzy (firmy sprowadzające wina do Polski i ich port folio);

**Część praktyczną:**

1. Rzeczywiste odróżnianie win i ocena ich jakości poprzez :
  - specjalistyczne degustacje (wina z wyżej wymienionych regionów),
  - porównanie win na podstawie tablic degustacyjnych.
2. Umiejętności obchodzenia się z winem, czyli sztuki podawania wina, dotleniania, dekantacji itd.

Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację (dostaną na rynku lub specjalnie przygotowaną w formie materiałów szkoleniowych), która zawierała będzie treści merytoryczne na temat somelierstwa wraz z kolorowymi ilustracjami. Publikacja powinna być w języku polskim.

Wykonawca musi zapewnić wszystkie niezbędne elementy potrzebne do przeprowadzenia szkolenia (kieliszki degustacyjne, karafki/dekantery, korkociągi itp.) dla każdego uczestnika w trakcie kursu.

Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wydania uczestnikom szkolenia zaświadczenia ukończenia szkolenia zgodnie z drukiem MEN (Rozp. MEN z dnia 11 stycznia 2012 w sprawie kształcenia ustawicznego (...) Dz.U. z 2014 poz. 622). Każdy z uczestników powinien otrzymać potwierdzenie odbycia szkolenia z **logotypem projektu** w języku polskim i angielskim.

Szkoła dysponuje pracownią obsługi konsumenta wyposażoną w 6 stołów o wysokości każdy 75 cm i powierzchni blatu każdy 140X80 cm z możliwością zestawiania w bloki wraz z krzesłami oraz ladę barową o długości 4 m wraz z 6 hokerami. W pracowni znajduje się zlewozmywak z dostępem do ciepłej i zimnej wody oraz chłodziarko-zamrażarka. W pomieszczeniach szkoły istnieje również możliwość projekcji prezentacji multimedialnej. Szkoła udostępnia wyżej wymienione pomieszczenia, sprzęt i media nieodpłatnie Wykonawcy na potrzeby przeprowadzenia szkolenia.

*Podczas szkolenia w pracowni będzie obecny koordynator projektu – opiekun grupy uczniów (nauczyciel). Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie przeszkolić koordynatora wraz z grupą uczniów i przygotować dla niego jeden zestaw (materiały szkoleniowe/publikacje) oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie.*

**Koszt szkolenia dla jednej osoby nie może być wyższy niż 700 zł. brutto**

---

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na:**  
**Organizację szkoleń dla uczniów**  
**z Zespołu Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie**  
**w ramach projektu**  
**"Czas na ZAWODOWCA"**  
**współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego**

---

## CZEŚĆ 2

**Nazwa szkolenia:** Szkolenie barmańskie I-szego stopnia

**Miejsce przeprowadzenia szkolenia:** Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie, ul. Władysława Andersa 30, 75-626 Koszalin, Zachodniopomorskie, Polska;

**Liczba uczestników:** 24 pełnoletnie osoby (12 uczniów klasy III Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych oraz 12 uczniów klasy III Technikum Hotelarskiego);

**Data i czas trwania kursu:** 1-3.06.2018r., 27 h zegarowych; w godzinach 09.00-17.00

**Wymagania wobec Wykonawcy:**

Kurs powinien obejmować zagadnienia teoretyczne (20%) i praktyczne (80%):

1. Historia miksologii, prekursorzy światowej miksologii, miksologia klasyczna a flair;
2. Sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych;
3. Prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego, miary barowe;
4. Technologia napojów alkoholowych, towaroznawstwo alkoholowe, historia, charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, armaniak, calvados, brandy de jerez, grappa, likiery, bittery, whisky (szkocka, irlandzka, amerykańska, kanadyjska, japońska), rum, cachaça, tequila, mezcal, absynt, wino musujące, wino wzmocnione, wermuty;
5. Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi;
6. Przyrządzanie koktajli na bazie wyżej wymienionych alkoholi metodami: building, shaking, stirring, throwing;
7. Zasady serwowania napojów mieszanych;
8. Striped drinks: przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami;
9. Classic cocktails i modern classic cocktails;
10. Podawanie płonącego likieru sambuca;
11. Podawanie absyntu;
12. Koktajle na bazie wina musującego;

13. Zaawansowane techniki dekorowania drinków przy pomocy takich składników, jak: carambola, physalis, kumquat, pitaja, marakuja, maraski, ananas, kiwi, banan, cytryny, limonki, pomarańcze, winogrona, melon, arbuz, granat, rozmaryn, suszone cytrusy, rabarbar i inne;
14. Drinki na bazie świeżych owoców przyrządzane przy użyciu muddlera bądź blendera;
15. Sposoby podawania tequili;
16. Drinki efektowne i płonące (RainbowShots, Lamborghini Flaming);
17. Free pouring (nalewanie odpowiednich porcji alkoholu "z ręki", bez użycia miarek barowych);
18. Ergonomia pracy za barem, speed flair, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego;
19. Working flair - jak uczynić naszą pracę bardziej efektowną i widowiskową;
20. Podstawy wiedzy o winie, podawanie wina (*tylko dla grupy hotelarskiej*);
21. Obsługa gościa przy barze i na sali; psychologia sprzedaży; sposoby zwiększania wartości rachunku;
22. Piwo, nalewanie i serwowanie piwa;
23. Najnowsze trendy w światowej miksologii: infuzje alkoholowe, przyrządzanie bezalkoholowych syropów i kordiałów, wędzenie koktajli, kule lodowe, miksologia molekularna, żelki alkoholowe, pianki, sferyfikacja, jadalne gąbki, ciekły azot i suchy lód;
24. Koncerny alkoholowe: portfolio/kontrakty/negocjacje.

Wymagane jest aby szkolenie przeprowadzone było na prawdziwych alkoholach. Wszystkie surowce do przeprowadzenia szkolenia zapewnia Wykonawca. Istnieje możliwość ich wcześniejszego zakupu przez Wykonawcę (w porozumieniu z szkolnym koordynatorem projektu) i zmagazynowania w szkole do czasu odbycia szkolenia.

Wszystkie elementy wyposażenia barowego (min. Shakery, szkło barmańskie adekwatne do wykonywanych drinków, szklanice barmańskie, łyżeczki barmańskie, miarki, nalewaki, butelki, kruszarkę do lodu, aromatyzery, bary przenośne) niezbędne do wykonania czynności podczas kursu dla każdego uczestnika zapewnia Wykonawca.

Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację (dostaną na rynku lub specjalnie przygotowaną w formie materiałów szkoleniowych), która zawierała będzie treści merytoryczne na temat sztuki barmańskiej wraz z kolorowymi ilustracjami i instrukcjami przebiegu czynności. Publikacja powinna być w języku polskim.

Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wydania uczestnikom szkolenia zaświadczenia ukończenia szkolenia zgodnie z drukiem MEN (Rozp. MEN z dnia 11 stycznia 2012 w sprawie kształcenia ustawicznego (...) Dz.U. z 2014 poz. 622). Każdy z uczestników powinien otrzymać potwierdzenie odbycia szkolenia z **logotypem projektu** w języku polskim oraz w przypadku zdania stosownego egzaminu potwierdzenie nabycia kwalifikacji barmana I-szego stopnia w języku polskim i angielskim.

Grupa szkoleniowa może składać się maksymalnie z 12 osób. Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia dwóch kursów równoległe dla 24 osób w odrębnych pomieszczeniach w szkole.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trenerów/osoby prowadzące szkolenia z minimalnie dwu letnim doświadczeniem/stażem w prowadzeniu tego typu szkoleń odpowiednio udokumentowanych.

Szkoła dysponuje dwiema pracowniami technologii gastronomicznej wyposażonymi w 8 stołów stalowych o powierzchni roboczej - 140X70 cm każda. Do każdego stołu przynależy zlewozmywak z dostępem do ciepłej i zimnej wody oraz ociekacz, a także kuchenka elektryczna wraz z piekarnikiem. Pracownia wyposażona jest również w drobny sprzęt gastronomiczny (garnki, miski, deski do krojenia, noże itp.) który może być używany bez ograniczeń podczas przebiegu kursu. Po zakończonym kursie uczniowie będą zobowiązani do uporządkowania po sobie stanowisk pracy. Możliwa jest również projekcja przygotowanych materiałów w formie multimedialnej z użyciem komputera i rzutnika bez ograniczeń. Szkoła udostępnia wyżej wymienione pomieszczenia, sprzęt i media nieodpłatnie Wykonawcy na potrzeby przeprowadzenia szkolenia.

*Podczas szkolenia w pracowni będzie obecny koordynator projektu – opiekun grupy uczniów (nauczyciel). Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie przeszkolić koordynatora wraz z grupą uczniów i przygotować dla niego jeden zestaw (materiały szkoleniowe/publikacje) oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie.*

**Koszt szkolenia dla jednej osoby nie może być wyższy niż 700 zł. brutto**