
**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**

Nazwa szkolenia: barista

Liczba uczestników: 24 osoby, dwie grupy dwunastoosobowe (uczniowie klasy Technikum Żywności i Usług Gastronomicznych oraz Technikum Hotelarskiego)

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: 22-23.09.2018r., (12 osób); 29-30.09.2018r., (12 osób), 16 h zegarowych na grupę; w godzinach 09.00-17.00;

Wymagania wobec zleceniobiorcy:

Trener – osoba przeprowadzająca szkolenia powinna:

- posiadać udokumentowane kwalifikacje baristy (zaświadczenia\certyfikaty ukończonych szkoleń\kursów baristy);
- posiadać udokumentowane osiągnięcia w konkursach na szczeblu krajowym lub międzynarodowym w tematyce prowadzonego szkolenia;
- posiadać udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu szkoleń baristy;
- posiadać udokumentowane doświadczenie zawodowe w pracy związanej z tematyką szkolenia

Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia:

Część teoretyczna – około 20-30%, część praktyczna – 70-80%

Część teoretyczna:

1. Informacje o kawie, regiony upraw (terror), uprawa owocu kawowca, budowa owocu, metody zbioru, obróbki i proces palenia;
2. Miejsce pracy baristy i jego organizacja, obsługa klienta, techniki sprzedaży;
3. Espresso – podstawa pracy baristy, zasada 4 M i jej ewolucja na przestrzeni czasu;
4. Budowa i obsługa młynka, rodzaje ekspresów do kawy, właściwa eksploatacja;
5. Proces ekstrakcji, rodzaje (pod i nad ekstrakcja), parametry, kalibracja młynka, ocena sensoryczna;
6. Mleko, rodzaje, właściwości, proces pienienia;
7. Kawy mleczne oraz z dodatkiem alkoholi, charakterystyka i wykonanie;

8. Latte art - freepour - serce, rozeta, tulipan, etching - tworzenie wzorów za pomocą różnych dodatków, takich jak: latte art pen, sos czekoladowy, posypki, barwniki spożywcze itp.
9. Alternatywne sposoby przygotowania kawy - metody przelewowe - tj. drip, chemex, aeropress, syfon itp. – omówienie i prezentacja wykonania;

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

Wykonawca musi zapewnić wszystkie niezbędne elementy potrzebne do przeprowadzenia szkolenia (ekspresy ciśnieniowe – kolbowe z dyszami do spieniania mleka, profesjonalne młynki do kawy, urządzenia i narzędzia do przygotowania kawy metodami alternatywnymi, filiżanki, szklanki do kawy, termometry, narzędzia do latte art., surowce 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.