

**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**

***CZĘŚĆ PIERWSZA ZAMÓWIENIA***

---

**Nazwa szkolenia:** Nowoczesne techniki kulinarne – wykorzystanie nowych technologii w sporządzaniu potraw

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

**Liczba uczestników:** 12 osób (uczniowie klasy IV technikum gastronomicznego);

**Data i czas trwania kursu:** 12-13.01.2019r., 16 h w godzinach od 10.00 do 18.00

**Wymagania wobec Wykonawcy:**

Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia - omówienie teoretyczne i praktyczne wykorzystanie:

- Piec konwekcyjno – parowy: gotowanie/ smażenie/pieczenie
- Szokówka: jej wykorzystanie: jej walory i praca w kuchni
- Pakowarka próżniowa: jak pakować i przechowywać produkty do późniejszego ich wykorzystania
- Technika sous-vide: omówienie i wykorzystanie cyrkulatora w przygotowaniu dań
- sferyczne ravioli,
- różny kawior,
- lizaki molekularne,
- technika wędzenia,
- pianki,
- gotowanie w azocie,
- kwiaty jadalne,
- zagęszczanie,
- żelowanie,
- syfony

Część praktyczna powinna składać się z przygotowania gotowych dań (przykładowego menu składającego się z około 12 dań) z wykorzystaniem poznanych wcześniej technik kuchni molekularnej, zarówno bezmięśnych jak i z wykorzystaniem mięsa. Wykonawca może również zaproponować dodatkowe swoje własne zagadnienia które zrealizuje w trakcie szkolenia.

Charakterystyka dostępnego dla celów tego szkolenia specjalistycznego sprzętu w pracowni:

- Wędzarka-aromatyzator – super aladin;
- Pokrywa szklana z korkiem do wędzenia śr. 19 cm;
- Pokrywa do GN 1/1 z korkiem umożliwiającą aromatyzowanie;
- Macarron kit;

Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.



- Spagetti kit
- Urządzenie do kawioru Caviar box
- Mieszalnik do tekstur próżniowy
- [Piec konwekcyjno-parowy 7xGN1/1 ChefTop Mind.Maps plus 11,7 kW](#)
- [Schładzarko-zamrażarka szokowa 7x GN 1/1](#)
- [Cyrkulator do gotowania sous-vide 1,5kW](#)
- [Pakowarka próżniowa komorowa](#)
- [Syfon iSi Cream Profi Whip PLUS 0,5l](#)

Podczas szkolenia w pracowni będzie obecny koordynator projektu – opiekun grupy uczniów. Wykonawca zobowiązany jest bezpłatnie przeszkolić opiekuna wraz z grupą uczniów oraz przygotować jeden zestaw materiałów szkoleniowych/publikacje oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie.

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

## **CZEŚĆ DRUGA ZAMÓWIENIA**

---

**Nazwa szkolenia:** Nowoczesne trendy w kulinarnym wykorzystaniu wieprzowiny i wołowiny

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

**Liczba uczestników:** 12 osób (uczniowie klasy IV technikum gastronomicznego);

**Data i czas trwania kursu:** 19-20.01.2019r., 16 h w godzinach od 10.00 do 18.00

**Wymagania wobec Wykonawcy:**

**Dzień pierwszy:**

Wieprzowina – charakterystyka surowca, rozbiór na poszczególne elementy, wykorzystanie poszczególnych rodzajów mięsa w przygotowywaniu potraw (zupy, sosy, dania główne), wytwarzanie bazy do sosu demi-glace, przygotowanie mięsa do pieczenia. Obróbka termiczna – zasady jej prowadzenia (do jakiego stopnia należy piec/smażyć z wykorzystaniem profesjonalnego sprzętu gastronomicznego). Nowoczesne podawanie w/w potraw – czyli jak powinien wyglądać talerz; Menu powinno składać się z około 5-6 dań

**Dzień drugi:**

Wołowina – charakterystyka surowca, rozbiór na poszczególne elementy, wykorzystanie poszczególnych rodzajów mięsa w przygotowywaniu potraw (przystawki typu tatar, zupy min. strogonow, sosy, dania główne). Stopnie wysmażenia mięsa z wykorzystaniem profesjonalnego sprzętu. Nowoczesne podawanie w/w potraw – czyli jak powinien wyglądać talerz. Menu powinno składać się z około 5-6 dań.

Podczas szkolenia w pracowni będzie obecny koordynator projektu – opiekun grupy uczniów. Wykonawca zobowiązany jest bezpłatnie przeszkolić opiekuna wraz z grupą uczniów oraz przygotować jeden zestaw materiałów szkoleniowych/publikacje oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie.

**Koszt szkolenia dla jednej osoby nie może być wyższy niż 600 zł.**

## **CZEŚĆ TRZECIA ZAMÓWIENIA**

---

**Nazwa szkolenia:** Nowoczesne trendy w kulinarnym wykorzystaniu drobiu i ryb

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

**Liczba uczestników:** 12 osób (uczniowie klasy IV technikum gastronomicznego);

**Data i czas trwania kursu:** 16-17.02.2019r., 16 h w godzinach od 10.00 do 18.00

**Wymagania wobec Wykonawcy:**

### **Dzień pierwszy**

Charakterystyka drobiu (jako surowca w gastronomii). Rozbiór drobiu na poszczególne elementy – wykonanie, wykorzystanie poszczególnych rodzajów mięsa w przygotowywaniu potraw (zupy, sosy, dania główne). Obróbka termiczna – jak smażyć/piec/gotować z wykorzystaniem profesjonalnych urządzeń gastronomicznych. Nowoczesne podawanie w/w potraw – czyli jak powinien wyglądać talerz; Menu powinno składać się z około 5-6 dań.

### **Dzień drugi**

Charakterystyka surowca, filetowanie ryby – praca z nożami, pozbawianie ości zachowując strukturę jej mięsa. Wykorzystanie poszczególnych rodzajów i części ryb do przygotowania potraw (zupy, sosy, dania główne). Obróbka termiczna (smażenie, gotowanie na parze, pieczenie). Dodatki – praca z warzywami i ziołami. Nowoczesne podawanie w/w potraw – czyli jak powinien wyglądać talerz; Menu powinno składać się z około 5-6 dań.

Podczas szkolenia w pracowni będzie obecny koordynator projektu – opiekun grupy uczniów. Wykonawca zobowiązany jest bezpłatnie przeszkolić opiekuna wraz z grupą uczniów oraz przygotować jeden zestaw materiałów szkoleniowych/publikacje oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie.

**Koszt szkolenia dla jednej osoby nie może być wyższy niż 600 zł.**

## **WYMAGANIA DLA WSZYSTKICH TRZECH CZĘŚCI**

Osoba przeprowadzająca szkolenie powinna posiadać gruntowaną wiedzę teoretyczną i praktyczną na temat przedstawianych zagadnień (zaświadczenia lub certyfikaty udziału w szkoleniach o tematyce kursu lub udziału w konkursach kulinarnych o zbliżonej tematyce).

Wszystkie surowce i materiały pomocnicze (worki do pakowania próżniowego, wióry do wędzarki, naboje do syfonu, tekstury itp.) 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 surowce zakupione na potrzeby przeprowadzenia niniejszego szkolenia, które zostaną niewykorzystane w trakcie jego trwania pozostają w szkole.

Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację do każdej z części zamówienia (dostaną na rynku lub specjalnie przygotowaną w formie materiałów szkoleniowych), która zawierała będzie treści merytoryczne wraz z kolorowymi ilustracjami i instrukcjami zarówno w formie opisu jak i fotograficznego przebiegu czynności. Publikacja powinna być w języku polskim.

W trakcie szkolenia uczniowie pracują w zespołach składających się z dwóch osób (6 zespołów). Dla każdego zespołu Wykonawca zapewnia zestaw receptur z normatywem surowcowym oraz opisem przebiegu wykonywanych dań. Każdy z zespołów powinien samodzielnie wykonać wszystkie zaproponowane przez Wykonawcę w menu dania.

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 każdego z trzech szkoleń z logotypem projektu w języku polskim. Na odwrocie zaświadczenia/certyfikatu powinno znaleźć się wyszczególnienie treści szkoleniowych.

Szkoła dysponuje pracownią wyposażoną w osiem stołów stalowych o powierzchni roboczej - 140X70 cm przy których pracować będzie po dwóch uczniów. Do każdego stołu przynależy zlewozmywak z dostępem do ciepłej i zimnej wody oraz ociekacz a także kuchenka elektryczna wraz z piekarnikiem, urządzenia chłodniczo-mroźnicze. Pracownia wyposażona jest również w drobny sprzęt gastronomiczny (garnki, patelnie, miski, noże, talerze, sztucce, miksery, blendery, maszynki do mielenia 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. Wykonawca może również korzystać z własnego sprzętu. Zamawiający nie pokrywa kosztów ewentualnego jego uszkodzenia, które nastąpi w trakcie szkolenia.