

**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

Nazwa szkolenia: Nowoczesne techniki aranżacji wnętrz pokoi hotelowych

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 hotelarskiego);

Data i czas trwania kursu: 28.01.2019r., 8 h w godzinach od 10.00 do 18.00

Wymagania wobec Wykonawcy:

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

Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia - omówienie teoretyczne i praktyczne:

1. Część ogólna (umiejętności interpersonalne , utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim, obsługa gości ok. 2h zegarowe;
2. Dekoracyjne składanie ręczników (instruktaż i wykonanie przez uczniów – warsztaty) ok. 2 h zegarowe;
3. Szklany las (zasady tworzenia lasów szklanych, dobór i charakterystyka elementów, pielęgnacja i zasady uprawy – warsztaty: każdy uczestnik wykonuje dwa lasy w słojach średniej wielkości;

Część praktyczna powinna składać się z samodzielnego wykonywania przez każdego ucznia kompozycji z ręczników i ewentualnie elementów dodatkowych (w zależności od przybranych form) oraz po 2 słoiki (lasy) przez każdego ucznia, z czego jeden las przeznaczony jest dla ucznia w formie upominku, drugi pozostaje w szkole.

Wszystkie surowce i materiały do przeprowadzenia szkolenia zapewnia Wykonawca (ręczniki dla każdego ucznia, elementy kompozycji lasów i słoiki itp.) .

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, 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 wykonują kompozycje zarówno z rączników jak i słoi samodzielnie. Wykonawca zapewnia instrukcje z opisem przebiegu wykonywanych elementów.

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. Na odwrocie zaświadczenia / certyfikatu powinno znaleźć się wyszczególnienie treści szkoleniowych.

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

Maksymalna kwota za wykonanie szkolenia 700 zł

**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 DRUGA

Nazwa szkolenia: Nowoczesne trendy w przygotowaniu śniadań hotelowych

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 hotelarskiego);

Data i czas trwania kursu: 29.01.2019r., 8 h w godzinach od 10.00 do 18.00

Wymagania wobec Wykonawcy:

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 o zbliżonej tematyce).

Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia - omówienie teoretyczne i praktyczne:

1. Śniadania, rodzaje i ich znaczenie w gastronomii hotelowej –max 1 h;
2. Wykonanie około 8-10 dań śniadaniowych charakterystycznych dla różnych regionów świata około 5h:
 - Belgia – gofry z dodatkami;
 - Kanada – tartaletki dyniowe z dodatkami;
 - Japonia – zupa miso;
 - Iran – konfitura z marchwi i pomarańcza;
 - Portugalia tartaletki jajeczne;
 - Dominikana – puree z platanów;
 - Hiszpania – grzanki z pomidorami;
 - Tajlandia – czarny ryż z kremem kokosowym

Część praktyczna powinna składać się z samodzielnego wykonywania przez uczniów każdej potrawy (uczniowie pracują w parach – zespoły 2 osobowe; 6 zespołów) plus opiekun;

Wykonawca może zaproponować również swoje własne przepisy (1-2) dodatkowe uzupełniające tematykę podaną wyżej;

Wszystkie surowce i materiały pomocnicze 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 (Wszystkie poranki świata Paganelli Elisa, Ascari Laura, Buchamann), 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 instrukcje z opisem przebiegu wykonywanych elementów. Każdy z zespołów powinien samodzielnie wykonać wszystkie zaproponowane przez Wykonawcę elementy.

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. Na odwrocie zaświadczenia / certyfikatu powinno znaleźć się wyszczególnienie treści szkoleniowych.

Wykonawca zapewnia wszystkie urządzenia grzejne (gofrownice), naczynia i drobny sprzęt gastronomiczny potrzebny do realizacji szkolenia.

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

Maksymalna kwota za wykonanie szkolenia 700 zł