

**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:** 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 III technikum gastronomicznego);

**Data i czas trwania kursu:** 22.09.2019 r., 8 h w godzinach od 10.00 do 18.00

**Wymagania obligatoryjne do spełnienia łącznie przez Wykonawcę:**

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

**Cześć teoretyczna:** - krótki zarys historyczny kuchni molekularnej, - sprzęty w kuchni molekularnej - właściwości ciekłego azotu - środki żelujące (zagęszczacze, stabilizatory itp.) - żelifikacja - smażenie w tłuszczu, a smażenie w wodzie - emulsyfikacja (syfony) - różne techniki wędzenia potraw - technika pakowania próżniowego (Vaccum) - dobór produktów gastronomii molekularnej – mięs, ryb - efektywne wykorzystanie produktów: terminy ważności, przechowywanie

**Cześć Praktyczna:** Kawior/żelki molekularny: -kawior curacao algin i calcic - kawior z octu balsamicznego (agar) -kawior z tapioką sok malinowy (do pieczenia i smażenia jako chips) Makaron żelowy: -makaron spaghetti z mleka kokosowego -żelki pomidorowe do capresse Sous vide: -piers z kurczaka sous vide/smażenie w wodzie z sosem sojowym z czosnkiem, miodem, i papryczka chili - piers z kaczki sous vide w sosie toffi -ananas sous vide -gruszka w sous vide z czekoladą -łosoś w sous vide w proszku z buraka jako barwnik -poledwiczka wp. w spirulinie -wędzone jaja przepiórcze z pudrem z oliwy truflowej Ciekły azot: -Chipsy-zioła -Słodkie pianki (czekoladowe) -drinki molekularne -owoce w czekoladzie -sernik cryo -lody/sorbet pomarańczowy -Lizaki z twarożku i soku buraka -dekontstrukcja pomarańczy/grejpfruta Izomalt: -lizaki molekularne z marchewką, z boczkiem Syfon: -dmuchana mozarella -jadalna gabka kakaowa Wata cukrowa: Pierogi z watą cukrową z owocami liofizowanymi.

2. Część praktyczna powinna składać się z przygotowania gotowych 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. 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.

3. Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację jako materiały szkoleniowe, 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.
4. 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.
5. 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 lub w postaci suplementu powinno znaleźć się wyszczególnienie treści szkoleniowych.
6. Podczas szkolenia w pracowni będzie obecny koordynator projektu - opiekun grupy uczniów. Wykonawca zobowiązany jest przeszkolić opiekuna wraz z grupą uczniów oraz przygotować bezpłatnie zestaw materiałów szkoleniowych/publikacje oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie.

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. Pracownia wyposażona jest również w drobny sprzęt gastronomiczny, 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.

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;
- Macaron kit;
- 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](#)

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