

---

**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 1

**Nazwa szkolenia:** Kurs barmański 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:** (12 pełnoletnich uczniów klasy III Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych)

**Data i czas trwania kursu:** 11-14.02.2020r., 30 h zegarowych; w godzinach 10.00-18.00

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

1. Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia w formie teoretycznej i praktycznej umożliwiając nabycie kwalifikacji barmana I stopnia:
  - Sylwetka barmana, historia barmaństwa, ergonomia pracy za barem, obsługa gości, charakterystyka i wykorzystanie sprzętu barmańskiego;
  - Szkło barowe, miary barowe, zasady miksologii, techniki miksowania, miksologia molekularna, wędzenie, style barmańskie, garnish itp.;
  - Aperitif i digestif;
  - Towaroznawstwo alkoholów (historia powstawania, technologie produkcji, podział wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, armaniak, calvados, brandy de jerez, grappa, likiery, bittersy, whisky (szkocka, irlandzka, amerykańska, kanadyjska, japońska), rum, cachaça, tequila, mezcal, absynt, wino musujące, wino wzmacniane, wermuty;– degustacja wybranych alkoholi;
  - Przyrządzanie koktajli na bazie wyżej wymienionych alkoholi metodami: building, shaking, stiring, throwing; (koktajle klasyczne i nowoczesne klasyczne, shoty, flambirowane (widowiskowe), na bazie świeżych owoców, podawanie absyntu; podawanie tequili
  - Przyrządzanie koktaili bezalkoholowych
  - Elementy working flair, freepouring

- Techniki dekorowania w różnych odsłonach i stylach, dekorowanie drinków przy pomocy egzotycznych owoców;
  - Piwo, historia piwowarstwa, surowce, produkcja, style, gatunki, charakterystyka szkła do piwa i jego prawidłowy dobór, producenci piwa; profesjonalny serwis, temperatury podawania itp.;
2. Wymagane jest aby szkolenie przeprowadzone było na prawdziwych alkoholach (nie dopuszcza się pracy na barwionych płynach). Wszystkie surowce do przeprowadzenia szkolenia zapewnia Wykonawca. Istnieje możliwość ich wcześniejszego zakupu przez Wykonawcę (w porozumieniu z szkolnym koordynatorem projektu) i zmagazyrowania w szkole do czasu odbycia szkolenia.
  3. Wszystkie elementy wyposażenia barowego (min.: shakery, szkło barmańskie adekwatne do wykonywanych drinków, szklanice barmańskie, łyżeczki barmańskie, miarki, nalewaki, butelki, kruszarkę do lodu, aromatyzery itp.) niezbędne do wykonania czynności podczas kursu dla każdego uczestnika zapewnia Wykonawca.
  4. Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację (Alkohole w Polsce i na świecie – przewodnik barmana, Zarzecki M, Zarzecki Ł – lub analogiczna pod względem treści merytorycznych, wydanie nie starsze niż 4 lata.), która zawierała będzie treści merytoryczne na temat sztuki barmańskiej wraz z kolorowymi ilustracjami i instrukcjami przebiegu czynności. Publikacja powinna być w języku polskim.
  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 oraz w przypadku zdania stosownego egzaminu potwierdzenie nabycia kwalifikacji barmana I-szego stopnia w języku polskim i angielskim. Do każdego zaświadczenia \ certyfikatu powinien być dołączony suplement określający liczbę godzin i treści merytoryczne poruszane na szkoleniu.
  6. Każdy z uczestników kursu powinien wykonywać samodzielnie napoje alkoholowe\bezalkoholowe\koktaile przewidziane w programie szkolenia;
  7. 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.

8. Podczas szkolenia w pracowni będą obecni opiekunowie grupy młodzieży (maksymalnie 2 osoby). Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie przeszkolić opiekunów wraz z grupą uczniów i przygotować dla nich po jednym zestawie (materiały szkoleniowe/publikacje) oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie i suplement.

**9. Koszt szkolenia dla jednej osoby nie może być wyższy niż 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 2

**Nazwa szkolenia:** Kurs sommelierski

**Liczba uczestników:** 12 osób (pełnoletni uczniowie III klasy Technikum Żywności 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:** 19-20.02.2020r., 16 h zegarowych; w godzinach 10.00-18.00;

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

1. Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia w formie teoretycznej i praktycznej:
  - Historia wina, jak powstaje – technologie produkcji w zależności od rodzaju (białe, czerwone, różowe, musujące i ich rodzaje, słodkie, wzmocnione);
  - Charakterystyka szczepów, odmiany winorośli, terroir, charakterystyka regionów winiarskich (Francja, Włochy, Hiszpania, Niemcy, Portugalia, USA, Argentyna, Chile, RPA, Australia i Nowa Zelandia), najsłynniejsze parcelacje, święta wina, stary świat kontra nowy świat – degustacja wybranych win (zasady degustacji, tablice degustacyjne);
  - Charakterystyka sylwetki sommeliera;
  - Profesjonalny serwis, dobór szkła (charakterystyka szkła wykorzystywana w serwisie), dekantacja, wady wina, rozpoznawanie wad;
  - Dobieranie do potraw, wina a sery;
  - Kupowanie i przechowywanie wina;
  - Karta win – jej tworzenie;
  
2. Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację (Korek czy zakrętka?, Bardel M.; – lub równoważne pod względem wartości merytorycznej, wydanie nie starsze niż 4 lata) Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.

- lata), która zawierała będzie treści merytoryczne na temat sommelierstwa wraz z kolorowymi ilustracjami. Publikacja powinna być w języku polskim.
3. Wykonawca musi zapewnić wszystkie niezbędne elementy potrzebne do przeprowadzenia szkolenia (kieliszki degustacyjne, karafki/dekantery, trybuszony, aeratory, tablice degustacyjne, próbki zapachów charakterystycznych dla win itp.) dla każdego uczestnika w trakcie kursu.
  4. 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. Do każdego zaświadczenia \ certyfikatu powinien być dołączony suplement określający liczbę godzin i treści merytoryczne poruszane na szkoleniu.
  5. 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.
  6. Podczas szkolenia w pracowni będą obecni opiekunowie grupy młodzieży (maksymalnie 2 osoby). Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie przeszkolić opiekunów wraz z grupą uczniów i przygotować dla nich po jednym zestawie (materiały szkoleniowe/publikacje) oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie i suplement.
7. **Koszt szkolenia dla jednej osoby nie może być wyższy niż 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**

---

### CZEŚĆ 3

**Nazwa szkolenia:** Kurs barista

**Liczba uczestników:** 12 osób, (uczniowie klasy III 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:** 17-18.02.2020r., 16 h zegarowych; w godzinach 10.00-18.00;

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

1. Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia teoretyczne i praktyczne wykonanie:
  - Historia i kultura picia kawy;
  - Uprawa (terroir), metody zbioru, odmiany, owoc, obróbka;
  - Metody przyrządzania, serwowania,
  - Espresso, zasada 4 M;
  - Wyposażenie stanowiska baristy, młynki (budowa i kalibracja), ekspresy ciśnieniowe – charakterystyka i zasada działania, konserwacja (czyszczenie);
  - Przygotowanie idealnego espresso – parametry (rodzaje ekstrakcji), odmiany kaw na bazie espresso bezmlecznych;
  - Kawy mleczne, mleko i jego właściwości – dobór, spienianie mleka – parametry,
  - Kawy deserowe, z czekoladą, z alkoholem,
  - Elementy latte art., z ręki, malowane szpikulcem i sosem;
  - Alternatywne sposoby przygotowania kawy - metody przelewowe - tj. drip, chemex, aeropress, syfon itp.;

2. Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację (Kawa, instrukcja obsługi najpopularniejszego napoju na świecie, Graboń I. – lub analogiczną pod względem zawartości merytorycznej, wydanie nie starsze niż 4 lata. ), która zawierała będzie treści merytoryczne na temat szkolenia wraz z kolorowymi ilustracjami. Publikacja powinna być w języku polskim.
3. 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.
4. 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. Do każdego zaświadczenia \ certyfikatu powinien być dołączony suplement określający liczbę godzin i treści merytoryczne poruszane na szkoleniu.
5. 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.
6. Podczas szkolenia w pracowni będą obecni opiekunowie grupy młodzieży (maksymalnie 2 osoby). Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie przeszkolić opiekunów wraz z grupą uczniów i przygotować dla nich po jednym zestawie (materiały szkoleniowe/publikacje) oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie i suplement.
7. **Koszt szkolenia dla jednej osoby nie może być wyższy niż 700 zł.**