

*Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020
pn. Nowe oblicze szkolnictwa zawodowego w Powiecie Jaworskim III*

Dział II

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Organizacja i przeprowadzenie kursów dla uczniów Zespołu Szkół i Placówek w Bolkowie w ramach projektu „Nowe oblicze szkolnictwa zawodowego w Powiecie Jaworskim III” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020”

NAZWA PROJEKTU:

„Nowe oblicze szkolnictwa zawodowego w Powiecie Jaworskim III” dofinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020 Priorytet 10: Edukacja, Działanie 10.4 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 10.4.1 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy – konkursy horyzontalne.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie następujących kursów:

- 1) „barman” dla 30 uczniów z Zespołu Szkół i Placówek w Bolkowie, ul. Niepodległości 17, 59-420 Bolków,
- 2) „barista” dla 30 uczniów z Zespołu Szkół i Placówek w Bolkowie, ul. Niepodległości 17, 59-420 Bolków.

2. Przedmiot zamówienia składa się z pięciu części:

- 1) **Część I** – organizacja i przeprowadzenie kursu „barman” dla 30 uczniów (2 grupy po 15 uczniów) z Zespołu Szkół i Placówek w Bolkowie, ul. Niepodległości 17, 59-420 Bolków.

Cel kursu:

Celem kursu jest zdobycie przez uczniów teoretycznych i praktycznych umiejętności barmańskich.

Termin realizacji kursu:

- 1 grupa 15-osobowa w okresie od 11.01.2021 r. do 25.06.2021 r.,
- 1 grupa 15-osobowa w okresie od 07.01.2022 r. do 24.06.2022 r.

Liczba godzin do zrealizowania:

Każda grupa po 40 godz. w tym: 14 godz. zajęć teoretycznych (1 godz. = 45 min.) oraz 26 godz. zajęć praktycznych (1 godz. = 60 min.).

Rok 2021: 1 grupa 15-osobowa: 14 godz. zajęć teoretycznych oraz 26 godz. zajęć praktycznych;

Rok 2022: grupa 15-osobowa: 14 godz. zajęć teoretycznych oraz 26 godz. zajęć praktycznych.

Miejsce realizacji:

Zespół Szkół i Placówek w Bolkowie, ul. Niepodległości 17, 59-420 Bolków.

Baza szkoleniowa:

Zespół Szkół i Placówek w Bolkowie zapewnia nieodpłatnie sale lekcyjne do prowadzenia zajęć teoretycznych oraz pracownię gastronomiczną do przeprowadzenia zajęć praktycznych.

Program kursu:

Program kursu „barman”. Potwierdzeniem uczestnictwa w kursie będzie zaświadczenie o ukończeniu kursu zgodne z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 2019 r. poz. 1632).

Liczba godzin: 14 godz. zajęć teoretycznych oraz 26 godz. zajęć praktycznych.

Lp.	Tematyka kursu	Liczba godzin teoretycznych	Liczba godzin praktycznych
1.	Historia	30 min.	-
2.	Towaroznawstwo i cechy organoleptyczne napojów bezalkoholowych i alkoholowych	2	1
3.	Technika i technologia	2	2
4.	Sprzęt barmański	1	1
5.	Organizacja i wyposażenie baru	1	1
6.	Kojarzenie ingrediencji barmańskich	30 min.	-
7.	Komparastyka kelnera, barmana i sommeliera	1	1
8.	Sporządzanie short drinków	1,5	5
9.	Sporządzanie long drinków	1,5	5
10.	Sporządzanie divers/ soft/ diet/ hot drinków	2	6
11.	Cocktaile płonące	-	2
12.	Triki barmańskie	-	1

13.	Podstawy o wychowaniu w trzeźwości	15 min.	-
14.	Modyfikatory i bonifikatory	15 min.	-
15.	Dekoracje barmańskie	-	1
16.	GMP, GHP, HACCP na barze	30 min.	-
	Razem godzin	14	26
	Łącznie godzin	40	

Zobowiązania wykonawcy:

Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi w roku szkolnym 2020/2021 oraz 2021/2022 kurs „barman” dla uczniów z Zespołu Szkół i Placówek w Bolkowie, ul. Niepodległości 17, 59-420 Bolków.

Zamawiający zastrzega sobie, że w okresie obowiązywania stanu epidemii w kraju, może wymagać, aby Wykonawca przeprowadził zajęcia teoretyczne z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w czasie rzeczywistym (on – line).

Zamawiający zastrzega sobie, że w okresie obowiązywania stanu epidemii w kraju, może wymagać, aby Wykonawca przeprowadził zajęcia praktyczne z takim podziałem na grupy, aby zachowane były obowiązujące zasady sanitarne i bezpieczeństwa, na koszt własny Wykonawcy.

Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia właściwych środków ochrony osobistej oraz warunków sanitarnych.

2) Część II – organizacja i przeprowadzenie kursu „**barista**” dla 30 uczniów (2 grupy po 15 uczniów) z Zespołu Szkół i Placówek w Bolkowie, ul. Niepodległości 17, 59-420 Bolków.

Cel kursu:

Celem kursu jest zdobycie przez uczniów teoretycznych i praktycznych umiejętności baristycznych.

Termin realizacji kursu:

- 1 grupa 15-osobowa w okresie od 11.01.2021 r. do 25.06.2021 r.,
- 1 grupa 15-osobowa w okresie od 07.01.2022 r. do 24.06.2022 r.

Liczba godzin do zrealizowania:

Każda grupa po 20 godz. w tym: 7 godz. zajęć teoretycznych (1 godz. = 45 min.) oraz 13 godz. zajęć praktycznych (1 godz. = 60 min.).

Rok 2021: 1 grupa 15-osobowa: 7 godz. zajęć teoretycznych oraz 13 godz. zajęć praktycznych.

Rok 2022: 1 grupa 15-osobowa: 7 godz. zajęć teoretycznych oraz 13 godz. zajęć praktycznych.

Miejsce realizacji:

Zespół Szkół i Placówek w Bolkowie, ul. Niepodległości 17, 59-420 Bolków.

Baza szkoleniowa:

Zespół Szkół i Placówek w Bolkowie zapewnia nieodpłatnie sale lekcyjne do prowadzenia zajęć teoretycznych oraz pracownię gastronomiczną do przeprowadzenia zajęć praktycznych.

Program kursu:

Program kursu „barista”. Potwierdzeniem uczestnictwa w kursie będzie zaświadczenie o ukończeniu kursu zgodne z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 2019 r. poz. 1632).

Liczba godzin: 7 godz. zajęć teoretycznych oraz 13 godz. zajęć praktycznych.

Lp.	Tematyka kursu	Liczba godzin teoretycznych	Liczba godzin praktycznych
1.	Historia i legendy	15 min.	-
2.	Gatunki botaniczne i uprawne, różnice pomiędzy Arabiką i Robustą	15 min.	30 min.
3.	Uprawa – regiony, wymagania klimatyczne, plantacje	15 min.	-
4.	Zbiór – rodzaje	15 min.	-
5.	Obróbka – sucha i mokra	30 min.	-
6.	Palenie kawy – różnice i właściwości organoleptyczne	15 min.	30 min.
7.	Selekcja – wielkość i jakość, certyfikaty	15 min.	15 min.
8.	Kawa rozpuszczalna i bezkofeinowa	30 min.	-
9.	Barista – geneza, kwalifikacje, wymagane predyspozycje	30 min.	-
10.	Sprzęt podstawowy (ekspres ciśnieniowy i młynek)– budowa, parametry, rodzaje, konserwacja	30 min.	-
11.	Sprzęt alternatywny – kawiarka, aeropress, dripper, perkolator, aparat próżniowy, french press, clever, chemex,	30 min.	1
12.	Metody spieniania mleka	30 min.	30 min.
13.	Espresso i odmiany, 4M	30 min.	2

14.	Kawy mleczne	30 min.	3
15.	Wykorzystanie dodatków do kawy: lody, czekolada, bita śmietana, toppingi (min 4), likiery (min. 6), alkohole (min 6), syropy (min 6), dekoracje (min 20)	30 min.	2
16.	Latte Art	30 min.	2
17.	Irish coffee i kawy pływające	-	30 min.
18.	GHP, GMP, HACCP	15 min.	-
19.	Cocktaile kawowe	-	30 min.
20.	Rodzaje cukrów (min 12)	15 min.	15 min.
	Razem godzin	7	13
	łącznie godzin	20	

Zobowiązania wykonawcy:

Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi w roku szkolnym 2020/2021 oraz 2021/2022 kurs „barista” dla uczniów z Zespołu Szkół i Placówek w Bolkowie, ul. Niepodległości 17, 59-420 Bolków.

Zamawiający zastrzega sobie, że w okresie obowiązywania stanu epidemii w kraju, może wymagać, aby Wykonawca przeprowadził zajęcia teoretyczne z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w czasie rzeczywistym (on – line).

Zamawiający zastrzega sobie, że w okresie obowiązywania stanu epidemii w kraju, może wymagać, aby Wykonawca przeprowadził zajęcia praktyczne z takim podziałem na grupy, aby zachowane były obowiązujące zasady sanitarne i bezpieczeństwa, na koszt własny Wykonawcy.

Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia właściwych środków ochrony osobistej oraz warunków sanitarnych.