

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Kurs kelnerski

- a. 2 edycje kursu dla 10 uczestników dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: marzec 2019 r.
 - II edycja: styczeń 2020 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu – 20 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojsławicach, Wojsławice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: przygotowanie sali konsumenckiej, obsługa gości, ogólne zasady obsługi, systemy obsługi, techniki nakrywania stołów białą stołową i zastawą stołową, przenoszenie tac i zastawy stołowej, organizacja przyjęć okolicznościowych, serwis specjalny (owoce morza, flambirowanie, tranżerowanie, efektowne wyserwowanie dań-uczestnicy powinni pracować w realnych warunkach, na prawdziwych surowcach)
- e. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką gwarantujący wysoką jakość szkolenia.
- f. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia.
- g. Realizator zapewnia materiały, surowce i sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu oraz szkoleniowca gwarantującego wysoką jakość szkolenia.
- h. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.
- i. Realizator posiada akredytację Kuratorium Oświaty.
- j. Realizator przedstawia min. 2 referencje z przeprowadzonych szkoleń o danej tematyce.
- k. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.

2. Kurs dotyczący nowoczesnych technologii w gastronomii

- a. 2 edycje kursu po 10 uczestników przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: kwiecień - maj 2019 r.
 - II edycja: październik – grudzień 2019 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu – 30 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojsławicach, Wojsławice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: sous vide, kuchnia molekularna, produkty i techniki używane w kuchni molekularnej, różne techniki pracy m.in.: vacuum, sous-vide, pianki, żele, syfony, kwiaty jadalne, sferyfikacja; adaptacja surowców i trendów kuchni innych narodów itp.
- e. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia.
- f. Realizator zapewnia materiały, surowce i sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu.

- g. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.
- h. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką, gwarantujący wysoką jakość szkolenia.
- i. Realizator zapewnia szkoleniowca, który ma bogate doświadczenie zawodowe związane z gastronomią i cechuje go kreatywne podejście do sztuki kulinarnej; ma doświadczenie pedagogiczne oraz działa aktywnie w branży gastronomicznej i potrafi to udokumentować.
- j. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.

3. Kurs - kiper herbaty

- a. 2 edycje kursu dla 5 uczestników dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: kwiecień 2019 r.
 - II edycja: styczeń 2020 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu – 10 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojśławicach, Wojśławice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: historia i klasyfikacja herbaty, nauka parzenia herbaty, Art Tea – drinki alkoholowe i bezalkoholowe na bazie herbat, sposoby podawania herbaty.
- e. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia.
- f. Realizator zapewnia materiały, surowce i sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu.
- g. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.
- h. Realizator gwarantuje szkoleniowca, który przedstawi min. 3 referencje z przeprowadzonych szkoleń i odbył praktykę na plantacji herbaty.
- i. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką gwarantujący wysoką jakość szkolenia.
- j. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.

4. Kurs - "Zarządzanie, organizacja i planowanie pracy w gospodarstwie rolnym, w tym wykorzystanie technik komputerowych"

- a. 1 edycja kursu dla 15 uczestników w następującym terminie: kwiecień 2019 r.
- b. Czas trwania edycji kursu – 8 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojśławicach, Wojśławice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: planowanie i organizacja prac w gospodarstwie, ocena gospodarstwa, obliczanie opłacalności przykładowych kierunków produkcji, wykorzystanie programów komputerowych do zarządzania gospodarstwem rolnym
- e. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia w oparciu o programy komputerowe zakupione przez szkołę.
- f. Realizator zapewnia materiały niezbędne do przeprowadzenia kursu (programy komputerowe i komputery zapewnia szkoła).
- g. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.

- h. Realizator może przedstawić referencje z przeprowadzonych szkoleń o zbliżonej tematyce, a na wezwanie Zamawiającego przedstawi takie referencje.
- i. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką w oparciu o zakupione przez szkołę programy komputerowe po wcześniejszej konsultacji ze szkołą.
- j. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.

5. Kurs - "Pierwsza pomoc przedmedyczna dla osób poszkodowanych w wypadkach komunikacyjnych"

- a. 1 edycja kursu dla 10 uczestników w terminie: kwiecień 2019 r.
- b. Czas trwania edycji kursu – 8 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojstawicach, Wojstawice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: zasady bezpieczeństwa ratownika – wiedza na temat HIV i AIDS, postępowanie w sytuacji utraty przytomności poszkodowanego, podstawowa resuscytacja krążeniowo-oddechowa, unieruchomienie złamania, pierwsza pomoc osobie poszkodowanej w wypadku komunikacyjnym, krwotoki zewnętrzne i opatrywanie rany.
- e. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia.
- f. Realizator zapewnia materiały niezbędne do przeprowadzenia kursu (szkoła posiada 2 fantomy).
- g. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.
- h. Realizator może przedstawić referencje z przeprowadzonych szkoleń zgodnych z tematyką, a na wezwanie Zamawiającego przedstawi takie referencje.
- i. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.
- j. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.