

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursów zawodowych dla uczestników projektu nr RPLD.11.03.01-10-0033/16 „Poznaj zawód podczas stażu i praktyk” realizowanego przez Zespół Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej im. Mikołaja Kopernika w Rawie Mazowieckiej, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020 Działanie XI.3. Kształcenie zawodowe

MODUŁ A: Kurs event manager (organizacja imprezy od koncepcji do realizacji) dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa. Zamawiający przewiduje utworzenie 6 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 32 godziny/grupę–Razem 192 godziny dydaktyczne.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji			
	w roku 2016	w roku 2017	w roku 2018	razem w projekcie
10	1	3	2	6

Liczba godzin jednej edycji– 32

Głównym zadaniem kursu zdobycie dodatkowych, oczekiwanych przez pracodawców, kompetencji w zakresie stosowania nowoczesnych metod zarządzania, fachowej i kompleksowej obsługi zleceniodawcy, które zwiększają szanse uczestników na rynku pracy.

Podczas kursu uczestnicy:

- zdobędą wiedzę, jak zorganizować różnego rodzaju spotkania firmowe, eventy, a także wyjazdy integracyjne i imprezy komercyjne,
- zapoznają się z najnowszymi trendami organizacji imprez oraz charakterem pracy event managera
- wykształcą umiejętność planowania oraz realizacji eventu,
- nauczą się jak negocjować warunki z podwykonawcami,
- dowiedzą się jak słuchać klienta aby zrozumieć jego potrzeby oraz sprostać jego oczekiwaniom,
- otrzymają wskazówki od specjalisty w dziedzinie organizacji eventów.

Minimalny zakres kursu:

1. Rodzaje eventów
 - eventy, wydarzenia artystyczne, imprezy integracyjne, pikniki, konferencje, CSR, gale, itp.
 - jakie cele mogą realizować eventy i jak odpowiednio dobrać typ eventu.
2. Planowanie i organizacja eventu
 - schemat blokowy przygotowania i przeprowadzenia eventu,
 - sprzedaż eventu – rozmowa z klientem (sprzedaż możliwego do wykonania w budżecie, lokalizacji, czasie eventu, oraz dobrane do aktualnych nastrojów w grupie pracowników),
 - jak zaplanować działania i harmonogram projektu,
 - niezbędny czas do organizacji eventów na przykładzie eventów o różnej wielkości,
 - umowa z klientem.
 - jak skalkulować imprezę na etapie sprzedaży i na etapie realizacji,
 - jak dobrać kontrahentów,
 - dobór zespołu realizujący projekt i podział zadań,
 - narzędzia potrzebne do planowania i monitoringu działań
 - kwestie prawne (niezbędne pozwolenia, ubezpieczenia).
3. Kolejne etapy działania w przygotowaniu: partnerzy, sponsorzy, patroni honorowi, media patroni, odbiorcy i beneficjenci.
 - zaproszenia, identyfikatory obsługa foto, film, catering, muzyka, światła, nagłośnienie, konferansjerzy.

4. Działania i zarządzanie w trakcie trwania eventu.
5. Najczęściej popełniane błędy podczas przygotowań i organizacji eventów.
6. Rozliczenie imprezy.
7. Zajęcia praktyczne - warsztaty i praca w grupach nad przygotowaniem eventu

MODUŁ B: – Kurs barmański dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 6 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 25 godzin/grupę-Razem 150 godzin dydaktycznych.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji			
	w roku 2016	w roku 2017	w roku 2018	razem w projekcie
10	1	3	2	6

Liczba godzin jednej edycji – 25

Głównym zadaniem kursu jest nabycie wiedzy i umiejętności przez uczestników w takim zakresie aby w przyszłości ułatwić im start w pracy na stanowisku barmana.

Podczas kursu uczestnicy:

- poznają cechy i zadania współczesnego barmana oraz organizację pracy w barze,
- poznają psychikę konsumenta w barze i wykształcą umiejętności kulturalnego obcowania z napojami alkoholowymi
- zdobędą wiedzę z zakresu towaroznawstwa alkoholi,
- zdobędą praktyczne umiejętności z zakresu sporządzania, ozdabiania i serwowania drinków,
- nauczą się kalkulacji cen drinków i zasad rozliczeń w barze.

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Charakterystyka zawodu barmana:
 - obowiązki i wizerunek barmana
 - sztuka pracy w zespole
 - sztuka pracy na barze i na Sali
 - etyka barmana
 - psychologia konsumenta w barze
2. Sprzęt barowy, rodzaje stosowanego szkła, miary barowe, typy barów, składniki na wyposażeniu.
3. Podział alkoholi
 - podział alkoholi i koktajli
 - historia koktajli
 - produkcja, podział i charakterystyka wódek, piw i win
 - wpływ alkoholu na organizm człowieka. Kultura obcowania człowieka z napojami alkoholowymi. Odpowiedzialne spożywanie i sprzedaż alkoholu

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Organizacja baru i pracy barmana.
2. Miksologia- zasady komponowania napojów mieszanych.
3. Zasady i techniki serwowania alkoholi i napojów alkoholowych.
4. Zastosowanie technik miksowania w przygotowaniu short drinków (Old Fashioned, On-tke-rocks, Cocktail, Crusta, Flip, Pouze caffe, Knickebein, Sour) , long drinków (Egg-nogg, Fizz, Cobbler, Highball, Szprycer, Cooler, Julep).
5. Cocktaile widowiskowe i napoje gorące.
6. Najnowsze trendy w barmaństwie na przykładzie konkretnych Państw
7. Komponowanie i wykonanie własnych napojów mieszanych oraz wzajemna ocena według standardów pracy Światowego Stowarzyszenia Barmanów IBA (International Bartenders Association).

Uwaga: Każdy uczestnik powinien w ramach kursu przygotować samodzielnie min. 20 drinków.

MODUŁ C: – Kurs baristyczny dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 6 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 20 godzin/grupę-Razem 120 godzin dydaktycznych.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji			
	w roku 2016	w roku 2017	w roku 2018	razem w projekcie
10	1	3	2	6

Liczba godzin jednej edycji – 20

Głównym zadaniem kursu jest nabycie wiedzy i umiejętności przez uczestników w takim zakresie aby w przyszłości ułatwić im start w pracy na stanowisku baristy.

Podczas kursu uczestnicy:

- poznają profesjonalne zasady parzenia kawy, rodzaje kaw, narzędzia pomocne do pracy baristy,
- poznają tajniki przygotowania wszelkich napojów kawowych,
- wykształcą umiejętności sporządzania kawy i sposoby ich podawania
- poznają aranżacje różnych rodzajów kaw sposoby ich ekspozycji
- poznają praktykę zdobienia napojów latte art
- zapoznają się z nowymi trendami sztuki baristycznej,

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Podstawowe wiadomości o kawie:
 - kawa jako roślina – historia, rejony uprawy, wymagania klimatyczne, odmiany, największe plantacje,
 - kawa jako ziarno – obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę (Arabika, Robusta),
 - kawa jako napój – sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy na świecie,
 - przygotowanie espresso w teorii – zasada 4M (Miscela, Macinacaffc, Machina, Mano).

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo
 - ustawienie młynka,
 - prawidłowe metody dozowania i ubijania,
 - parametry,
 - fazy ekstrakcji,
 - ocena jakości.
2. Kawy mleczne
 - ubijanie mleka,
 - steamer,
 - classic cappuccino,
 - cafe latte i cafe latte machiato, espresso macchiato.
3. Wykorzystanie dodatków do kaw:
 - czekolady (mocha),
 - lodów (espresso affogato),
 - bitej śmietany,
 - sosów.
4. Latte art. – sztuka rysowania na kawie
5. Czyszczenie i konserwacja ekspresu.

MODUŁ D: – Kurs carvingu dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 6 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 20 godzin/grupę-Razem 120 godzin dydaktycznych.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji			
	w roku 2016	w roku 2017	w roku 2018	razem w projekcie
10	1	3	2	6

Liczba godzin jednej edycji – 20

Głównym zadaniem kursu zdobycie dodatkowych, oczekiwanych przez pracodawców, kompetencji w tym fantazyjnego dekorowania potraw, stołów, które zwiększają szanse uczestników na rynku pracy.

Podczas kursu uczestnicy:

- poznają zasady bezpiecznego postępowania się narzędziami do carvingu
- wykształcą umiejętności rzeźbienia w owocach i warzywach
- poznają zasady tworzenia kompozycji przestrzennych
- poznają sposoby zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac.

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Zarys historii carvingu.
2. Zapoznanie z narzędziami do carvingu, sposobem ich prawidłowego trzymania i używania.
3. Zasady i style carvingu.

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Ćwiczenia podstawowe kształtujące prawidłowe postępowanie się narzędziami.
2. Wykorzystania warzyw w rzeźbieniu – wykonanie takich elementów dekoracyjnych jak:
 - palma z papryki,
 - lilia i kwiat z cebuli,
 - kokarda i róża z cukinii
 - liść, kielich z ogórka
 - róża i aster z kapusty pekińskiej
 - lilia, róża z marchwi
 - lilia strzępiasta, begonia, róża, kalia, szyszka z białej rzodkwi,
 - kwiat z plastrów kalarepy
 - lilia, buław, aster z pora.
3. Wykorzystania owoców w rzeźbieniu – wykonanie takich elementów dekoracyjnych jak:
 - delfin z banana
 - łabędź, wachlarz, piwonia z jabłka
 - kogut z ananasów,
 - dekoracja kwiatowa w melonie,
 - róża w arbuzie.
4. Tworzenie kompozycji kwiatowej poprzez łączenie pojedynczych elementów carvingowych (tworzenie kompozycji przestrzennej).
5. Rzeźba 3D.
6. Sposoby zabezpieczania i przechowywania wyrzeźbionych warzyw i owoców.

MODUŁ E: – Kurs florystyczny podstawowy dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 6 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 60 godzin/grupę-Razem 360 godzin dydaktycznych.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji			
	w roku 2016	w roku 2017	w roku 2018	razem w projekcie
10	1	3	2	6

Liczba godzin jednej edycji – 60

Głównym zadaniem kursu zdobycie dodatkowych, oczekiwanych przez pracodawców, kompetencji np. projektowanie i aranżowanie wnętrza sal konsumpcyjnych, układania okolicznościowych kompozycji kwiatowych, które zwiększają szanse uczestników na rynku pracy.

Podczas kursu uczestnicy:

- nauczą się rozpoznawania roślin ciętych i doniczkowych,
- poznają narzędzia florysty i florystyczne zasady kompozycyjne,
- wykształcą umiejętności układania kwiatów w naczyniach i dekoracji stołów,
- poznają zasady florystyki okolicznościowej.

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Teoria barw i kompozycji:
 - zagadnienia normalizacji we florystyce,
 - kolor i perspektywa.
2. Florystyczne zasady kompozycyjne:
 - porządek we florystyce,
 - styl kompozycji,
 - linie w kompozycji,
 - punkt w kompozycji,
 - sposób rozmieszczenia elementów w kompozycji,
 - proporcje.
3. Narzędzia florysty – materiałoznawstwo:
 - narzędzia i urządzenia florystyczne,
 - środki techniczne,
 - materiały dekoracyjne,
 - organizacja stanowiska pracy.

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Materiał roślinny:
 - pielęgnacja i ochrona roślin,
 - przedłużanie trwałości roślin,
 - zielone dodatki we florystyce,
 - przygotowanie roślin do zastosowania w kompozycjach.
2. Florystyka okolicznościowa:
 - nauka wykonywania kokard ozdobnych i dostosowanie ich do kompozycji,
 - rodzaje technik układania kwiatów,
 - prawidłowe wykonanie bukietu,
 - sporządzanie bukietów na kryzach i w ręku,
 - sporządzanie bukietów okrągłych i stopniowanych
 - bukiety komercyjne na co dzień i od święta.
3. Sztuka układania kwiatów w naczyniach - kompozycje w naczyniach klasyczne i nowoczesne.
4. Dekoracje stołów:
 - cechy dobrej dekoracji stołu,
 - dobór naczyń i kwiatów,
 - rozmieszczenie kompozycji na stole,
 - dodatkowe elementy wystroju stołu,
 - okolicznościowa dekoracja stołu.