

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**Przedmiotem zamówienia jest** przeprowadzenie kursów zawodowych dla uczestników projektu nr RPLD.11.03.01-10-0042/17 „Pracuj w branży HoReCa” 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 barmański podstawowy** dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 3 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 30 godzin/grupę. Razem 90 godzin dydaktycznych

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji		
	w roku 2019	w roku 2020	w całym projekcie
10	2	1	3

Liczba godzin jednej edycji – 30

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 wykształca 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:
  - sylwetka barmana /uniform, wygląd/, doskonalenie umiejętności.
  - obowiązki i etyka barmana
  - sztuka pracy w zespole
  - sztuka pracy na barze i na sali
  - charakterystyka stylów barmańskich
  - psychologia obsługi klienta w barze
2. Sprzęt barowy, rodzaje stosowanego szkła, miary barowe, typy barów, składniki na wyposażeniu.
3. Podział alkoholi
  - charakterystyka najpopularniejszych alkoholi
  - podział i typologia cocktaili /najbardziej znane formy podania alkoholu oraz cocktaili
  - 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-the-rocks, Cocktail, Crusta, Flip, Pause caffe, Knickerbein, Sour) , long drinków (Egg-nogg, Fizz, Cobbler, Highball, Szprycer, Cooler, Julep).

5. Dekorowanie cocktaili.
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 B: – Kurs barmański flair** dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 40 godzin/grupę. Razem 40 godzin dydaktycznych.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji		
	w roku 2019	w roku 2020	w całym projekcie
10	0	1	1

Liczba godzin jednej edycji – 40

Głównym zadaniem kursu jest nabycie przez uczestników wiedzy i umiejętności przygotowywania drinków, cocktaili. oraz pracy w systemie Working Flair.przydatnych w realnych sytuacjach w czasie obsługi gości baru.

Podczas kursu uczestnicy:

- poznają kreatywne sposoby wykorzystywania sprzętu barowego (The Flair Way)
- poznają techniki working flair (w przygotowaniu stanowiska, doborze składników, efektownym sposobie przygotowania drinków)
- poznają sposoby precyzyjnego dozowania alkoholi bez użycia miarek barmańskich (Free Pouring)
- nauczą się trików barmańskich podnoszących widowiskowość obsługi gości.
- poznają techniki Exhibition Flair

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Idea powstania ruchu flair.
2. Rodzaje flair:
  - Working Flair
  - Exhibition Flair
  - Competition Flair
  - Free Pouring
3. Organizacja oraz wyposażenie baru flairowego.
4. Głównie zasady treningowe flair
5. Walka ze stresem podczas wykonywania ewolucji za barem.

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Working Flair:
  - ewolucje drobnym sprzętem barmańskim, serwetkami, lodem
  - nauka ewolucji butelką wypełnioną płynem
  - łączenie trików w kombinacje
  - ćwiczenia dokładności i oryginalności ruchów
2. Free Pouring - nalewanie z ręki.
3. Exhibition Flair:
  - ewolucje 1 butelką
  - triki butelka + kubek, 2butelki
  - ewolucje z podkładem muzycznym
4. Tajniki zabawiania gości przy barze (show barmańskie)

**MODUŁ C: – Kurs dekoracji tortów i ciast** dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 4 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 30 godzin/grupę. Razem 120 godzin dydaktycznych.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji		
	w roku 2019	w roku 2020	w całym projekcie
10	2	2	4

Liczba godzin jednej edycji – 40

Głównym zadaniem kursu jest zdobycie dodatkowych, oczekiwanych przez pracodawców, kompetencji w tym profesjonalnego dekorowania wyrobów cukierniczych, deserów i wszelkiego typu tortów i wypieków.

Podczas kursu uczestnicy:

- poznają zasady bezpiecznego posługiwania się narzędziami do dekorowania wyrobów cukierniczych.
- poznają zasady projektowania dekoracji cukierniczych
- wykształcą umiejętności wykonywania dekoracji cukierniczych

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Zasady i sposoby dekorowania.
2. Przyrządy potrzebne do dekorowania wyrobów cukierniczych (wykrawaczkę, stemple, pistolety do lukru)
3. Rodzaje i przeznaczenie materiałów cukierniczych (masy plastyczne, masy cukrowe, barwniki spożywcze).
4. Temperowania czekolady i jej przygotowanie.
5. Produkcja czekolady plastycznej oraz jej zastosowanie.
6. Podstawy gotowania karmelu

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Przygotowanie tortów, biszkoptów jako bazy do dekorowania masą cukrową.
2. Dekorowanie kremami, bitą śmietaną.
3. Praca z lukrem plastycznym - wykonywanie różnych elementów ozdobnych.
4. Wykonywanie kwiatów o zróżnicowanym stopniu trudności, z różnego rodzaju lukru plastycznego, z zastosowaniem drucików florystycznych i bez, stosowanie różnego rodzaju barwników.
5. Temperowanie czekolady, stosowanie różnego rodzaju form do czekolady, dekorowanie pralin, używanie folii karotenowych.
7. Wykorzystanie do dekorowania ciast barwników spożywczych z lukrem i masą cukrową.
8. Wykorzystanie do dekoracji masy marcepanowej.
9. Wykonywanie drobnych elementów dekoracyjnych z karmelu.
10. Przygotowanie tortów na urodziny, chrzciny, komunie.

**MODUŁ D: – Kurs projektowania dań restauracyjnych i foodpairing** dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 4 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 16 godzin/grupę. Razem 64 godziny dydaktyczne.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji		
	w roku 2019	w roku 2020	w całym projekcie
10	2	2	4

Liczba godzin jednej edycji – 16

Głównym zadaniem kursu jest zdobycie dodatkowych, oczekiwanych przez pracodawców, kompetencji np. w jaki sposób łączyć produkty, by stworzyć pyszne i zarazem nietuzinkowe danie, jak skomponować niecodzienne, a jednocześnie zachwycające połączenia smaków i aromatów.

Podczas kursu uczestnicy:

- poznają zasady przemieniania prostych dań w wyjątkowe potrawy z użyciem nietypowych składników,
- nauczą się, tworzenia receptur i gramatur nowych dań
- nauczą się tworzenia niezwykłych koktajli opartych na nietuzinkowych połączeniach smakowych i dobieranie ich do serwowanych dań,
- poznają możliwości , przełamywania kulinarnych barier, tabu i stereotypów.

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Czym jest foodpairing:
  - historia powstania foodpairingu,
  - zasady budowania połączeń smakowych i aromatycznych,
  - zasady tworzenia receptur
  - zasady budowania nowoczesnej karty menu

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Opracowywanie receptur nowych potraw.
2. Tworzenie niecodziennych połączeń powstających na zasadzie korespondowania smaków i aromatów w daniu.
3. Tworzenie połączeń powstających na zasadzie kontrastu smaków i aromatów w daniu.
4. Tworzenie koktajli opartych na nietypowych połączeniach smakowych i dobieranie ich do serwowanych dań.

**MODUŁ E: – Kurs nowe trendy sztuki kulinarnej** dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz. Zamawiający przewiduje utworzenie 2 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 32 godziny/grupę. Razem 64 godziny dydaktyczne.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji		
	w roku 2019	w roku 2020	w całym projekcie
10	1	1	2

Liczba godzin jednej edycji – 32

Głównym zadaniem kursu jest zdobycie dodatkowych, oczekiwanych przez pracodawców, kompetencji np. wprowadzania nowoczesnych rozwiązań do restauracji, tworzenie smacznych i zarazem nieszablonowych dań, wprowadzania do menu kuchni Fusion.

Podczas kursu uczestnicy:

- nauczą się nowoczesnych technik gotowania,
- zapoznają się z urządzeniami, aparaturą gastronomiczną wykorzystywaną w nowych technikach kulinarnych
- poznają zasady tworzenia kompozycji i aranżacje potraw na talerzach,
- poznają zasady prawidłowego obliczania food cost w odniesieniu do pojedynczych dań, jak i całej produkcji w zakładzie gastronomicznym.

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Najnowsze tendencje w sztuce kulinarnej.
2. Nowe trendy na stołach bankietowych, okolicznościowych, świątecznych.
3. Kuchnia Fusion czyli zabawa tradycjami.
4. Trendy i zasady w opracowywaniu receptur.
5. System food cost – jego rola w zarządzaniu gastronomią.

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Przygotowywanie potraw z wykorzystaniem takich urządzeń jak:

**Pracuj w branży HoReCa nr RPLD.11.03.01-10-0042/17** projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Beneficjent: Powiat Rawski; Realizator: Zespół Szkół – CEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej

- pakowarka próżniowa,
  - urządzenie do sous vide,
  - schładzarka szokowa,
  - piec konwekcyjno-parowy
2. Tworzenie potraw w ramach kuchnia fusion – tworzenie smakowych i wizualnych kompozycji potraw z różnych stron świata.
  3. Tworzenie potraw z wykorzystaniem elementów kuchni molekularnej takich jak:
    - zaagęszczanie potraw przy użyciu środków zagęszczających stosowanych w kuchni molekularnej (np. gumy ksantanowej, maltodekstryny, karagenu),
    - piankowanie z użyciem różnego rodzaju sprzętu (np. trzepaczek manualnych, mikserów elektrycznych, blenderów, syfonów do ubijania),
    - emulgacja z wykorzystaniem emulgatorów naturalnych i syntetycznych,
    - żelowanie za pomocą takich środków żelujących jak np. agar-agar, karagen, pektyna.
  4. Komponowanie i dekorowanie potraw:
    - kwiaty jadalne na talerzu,
    - zastosowanie elementów pieczywa w dekoracjach,
    - tworzenie dekoracji talerzowych z wykorzystaniem puree warzywnego.

**MODUŁ F. Zawodowy kurs kreowania wizerunku w branży gastronomiczno - hotelarskiej** dla kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa. Zamawiający przewiduje utworzenie 4 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 120 godzin/grupę. Razem 480 godzin dydaktycznych.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji		
	w roku 2019	w roku 2020	w całym projekcie
10	2	2	4

Liczba godzin jednej edycji – 120

Głównym zadaniem kursu zdobycie dodatkowych, oczekiwanych kompetencji np. w zakresie kreowania wizerunku, skutecznej autoprezentacji, komponowania odpowiednich zestawów ubraniowych stosownych do określonych sytuacji które pomogą im w osiągnięciu sukcesów zarówno w życiu prywatnym jak i zawodowym.

Podczas kursu uczestnicy:

- poznają zasady analizy kolorystycznej oraz komponowania odpowiednich zestawów ubraniowych stosownych do określonych sytuacji
- stworzą swój indywidualny styl ubierania
- zdobędą wiedzę z zakresu
- wykształcą umiejętności wykonywania makijażu na różne okazje
- nauczą się poprzez dobór odpowiedniej stylizacji, makijażu oraz fryzury podkreślić swoje atuty oraz zatuszować mankamenty figury
- nauczą się prezentacji własnego wizerunku z wykorzystaniem zasad dotyczących pierwszego wrażenia np. podczas oficjalnych wizyt czy rozmów kwalifikacyjnych

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Pierwsze wrażenie. Mój wizerunek.
2. Rodzaje sylwetek i kanony piękna:
  - szczegółowa charakterystyka występujących sylwetek,
  - metody oceny sylwetki.
3. Zasady określania typu urody.
4. Rodzaje makijażu.
5. Analiza kolorystyczna:
  - barwy i ich oddziaływanie

- harmonia kolorów i teoria barw podstawowych
  - barwy ciepłe i zimne
  - koło barw czyli prosty sposób na łączenie ze sobą kolorów.
6. Rodzaje kosmetyków kolorowych stosowanych w wykonaniu makijażu.
  7. Zasady komponowania barw w makijażu.
  8. Podstawowe style w modzie .
  9. Trendy w modzie i style ubierania się.
  10. Znaczenie dodatków i zasady ich dobierania.
  11. ABC elegancji.
  12. Wyjście z kręgu własnych upodobań – technika pracy z samym sobą.
  13. Techniki właściwej komunikacji interpersonalnej.
  14. Zwiększanie skuteczności autoprezentacji.
  15. Zasady savoir vivre w pracy.

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Określenie typu urody wszystkich uczestników/uczestniczek kursu.
2. Praca z chustami garderobianymi:
  - analiza wpływu koloru na wizerunek,
  - dobieranie koloru do typu urody,
  - nauka łączenia kolorów,
  - wybór zestawu najkorzystniejszych kolorów dla każdego uczestnika/uczestniczki kursu.
3. Przygotowanie do wykonania makijażu:
  - przybory i akcesoria kosmetyczne,
  - rodzajów cery i odpowiednie dobranie kosmetyków,
  - przygotowanie skóry do makijażu.
4. Wykonanie makijażu dziennego zgodnie z typem urody:
  - różne techniki wykonania,
  - dobór kolorystyki cieni na powiekach,
  - makijaż ust,
  - wykonanie makijażu make up 'nude', oraz 'makeup no makeup' .
5. Wykonanie makijażu wieczorowego:
  - różnorodne techniki makijażu oka,
  - techniki malowania kreski,
  - zastosowania koloru ciemnego w makijażu oka – smoky eyes,
  - wykorzystanie preparatów i techniki aplikacji zapewniających trwałość makijażu
  - kreowanie kształtu oka za pomocą sztucznych rzęs.
6. Dobór odpowiedniej fryzury.
7. Kamuflaż defektów urody za pomocą makijażu:
  - korygowanie kształtu oczu,
  - korygowanie kształtu ust,
  - korekta kształtu twarzy za pomocą produktów do konturowania.
8. Ocena ogólnych proporcji figury każdego uczestnika/uczestniczki kursu.
9. Wskazanie mankamentów figury i sposobów ich tuszowania:
  - optyczna korekta ogólnych proporcji sylwetki za pomocą kroju, deseni, dodatków i kolorów,
  - korekty poszczególnych części ciała za pomocą odpowiednio dobranego fasonu,
  - korekta kształtu twarzy za pomocą linii stylizacyjnych: biżuteria, dekolty.
10. Komponowanie zestawów ubraniowych do określonej sytuacji.
  - nauka komponowania garderoby,
  - strój służbowy,
  - ubiór codzienny oraz okolicznościowy,
  - wybór najkorzystniejszej garderoby i dodatków,
  - stylizacja biznesowa - dress code.



**MODUŁ G. Kurs Wellness & SPA** dla kształcących się w zawodzie: technik hotelarstwa. Zamawiający przewiduje utworzenie 2 grup szkoleniowych 10 osobowych. Zaangażowanie osoby prowadzącej w wymiarze 160 godzin/grupę. Razem 320 godzin dydaktycznych.

Przewidywana liczba uczestników	Liczba edycji		
	w roku 2019	w roku 2020	w całym projekcie
10	1	1	2

Liczba godzin jednej edycji – 160

Głównym zadaniem kursu jest zdobycie dodatkowych, oczekiwanych przez pracodawców, kompetencji np. wiedzy i umiejętności z zakresu kompleksowej pielęgnacji twarzy i ciała opartej na filozofii Spa i Wellness., które zwiększają szanse uczestników na rynku pracy.

Podczas kursu uczestnicy:

- **zdobędą umiejętność obsługi Klienta w hotelowym SPA**
- poznają sprzęt i urządzenia Wellness & SPA
- poznają zasady wykonywania masażu różnymi technikami
- poznają specyfikę pracy Terapeuty Spa

Minimalny zakres kursu:

Zajęcia teoretyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Spa - definicja, historia, rodzaje.
2. Filozofia wellness – zasady i elementy.
3. Charakterystyka pracy w hotelu i hotelowym Spa.
4. Sprzęt i urządzenia Wellness & SPA
5. Rodzaje zabiegów w Spa.
6. Światowe techniki masażu
7. Wskazania i przeciwwskazania do ww. zabiegów i masaży.
8. Dieta i suplementacja w odnowie biologicznej.
9. Wpływ stresu na organizm człowieka, a w szczególności na skórę.
10. Wpływ substancji odżywczych na funkcjonowanie skóry.
11. Cechy prozdrowotnego treningu fitness.

Zajęcia praktyczne powinny obejmować zagadnienia takie, jak:

1. Wykonywanie zabiegów na ciało:
  - peelingi,
  - okłady
  - maski odżywcze.
2. Wykonywanie masażu:
  - automasażu
  - twarzy, szyi i dekoltu
  - stóp
  - relaksacyjnego
  - antystresowego
  - świecą aromatyczną
  - gorącymi kamieniami
  - bańkami chińskimi
  - peelingującego ciało.
3. Techniki wrappingu:
  - wrapping bandażem
  - wrapping folią
4. Techniki relaksacyjne:
  - techniki głębokiego oddychania
  - technika napinania i rozluźniania mięśni



- skanowanie ciała
- wizualizacja
- joga i tai - chi