

5/2017

Załącznik nr 1.1 do ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Zadanie 1. PRZEPROWADZENIE KURSU KELNERSKIEGO****PROGRAM KURSU:**

- Profesjonalna postawa kelnera
 1. strój, wygląd
 2. zasady pracy restauracyjnej
 3. zakazane postawy
 4. poprawne postawy personelu
- Zasady funkcjonowania restauracji
- Przygotowanie stanowiska pracy
 1. niezbędnik kelnerski
- Prezentacja zastawy stołowej
 2. porcelana, sztućce, szkło
 3. prawidłowe dobranie sprzętu do charakteru potrawy czy napoju
- Bielizna stołowa oraz profesjonalne składanie serwetek
- Nakrywanie do stołu, różne warianty menu
- Profesjonalne nakrywanie do stołu
 1. nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone, nakrycie zgodnie z menu
- Obsługa Gości restauracyjnych indywidualnych
 2. powitanie, serwis, podziękowanie i pożegnanie Gości
- Techniki kelnerskie
- Serwis wina
 3. typologia win stałych, serwis win stałych i modyfikowanych
- Rodzaje serwisu i ich zastosowanie
 4. Serwis: klasyczny /niemiecki, francuski, angielski, rosyjski/
- Zasady organizacji imprez zbiorowych
 5. imprezy zasiadane i stojące
 6. charakterystyka i organizacja
 7. najważniejsze elementy, dobór serwisu itp.
- Profesjonalna, kulturalna sprzedaż sugestywna
 1. zwiększenie obrotów restauracji i poziomu zadowolenia Gościa
 2. typologia Gości i metody współpracy
 3. up-selling
 4. cross-selling
 5. psychologia sprzedaży
 6. rozmowy z trudnym Gościem
 7. wysoki standard obsługi (wspieranie wizerunku firmy)
- Egzamin końcowy pisemny

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędny sprzęt, minimum:

Aparat fotograficzny do dokumentacji kursu
Zastawa porcelanowa talerze danie główne, zakąska, deserowe, zastawa do serwisu zup i dań płynnych
Zastawa porcelanowa pozostała, miseczki, sosjerki, rawierki, dzbanuszki do mleka itp
Serwis do kawy – filiżanki – różne rodzaje, dzbanuszki do herbaty itp
Szko kelnerskie – do nakrywania stołów goblet do wody, wino białe, wino czerwone, wódka, long drink
Szko – specjalistyczne różne rodzaje, prezentacja
Bielizna stołowa – obrusy, narzuty, serwety
Serwetki do składania
Napkins – serwety papierowe do serwisu dań
Trybuszon – otwieracz do wina różne rodzaje
Karty dań – do nauki serwisu
Sztuśce - danie główne: zwykły, ryba, steki zakąskowe, deserowe i inne
Sztuśce specjalistyczne – prezentacja zestaw około 10 szt / komplet
Coolery – różne wielkości
Tace kelnerskie
Dzbanki do wody
Długopisy i notesy – nauka przyjmowania zamówień
Profesjonalny, specjalistyczny sprzęt do serwisu wina /dekanter, ociekacze, otwieracz do Champagne i inne/
Menaże – przyprawniki, różne rodzaje
Skertingi – opinki do bufetów
Świeczniki, świeczki
Elementy dekoracyjne stołów
Korki od win do nauki serwisu francuskiego

Zadanie 2.PRZEPROWADZENIE KURSU KUCHARSKIEGO KUCHNIE ŚWIATA

PROGRAM KURSU:

1. Część teoretyczna - wprowadzenie
 1. kuchnia włoska, najważniejsze regiony kraju i ich charakterystyka
 2. kuchnia francuska, najważniejsze regiony kraju i ich charakterystyka
 3. kuchnia niemiecka, najważniejsze regiony kraju i ich charakterystyka
 4. kuchnia hiszpańska, najważniejsze regiony kraju i ich charakterystyka
2. Część praktyczna – praca w kuchni
- przygotowywanie potraw kuchni włoskiej

/vitello tonnato, brodetto, risotto al tartufo, tagliatelle frutti di mare, spaghetti bolognese, vitello saltinbocca, tiramisu, panna cotta/

- przygotowywanie potraw kuchni francuskiej

/ratatouille, bouillabaisse, quiche lorraine, pate, boeuf bourguignon, crepes suzette

- przygotowywanie potraw kuchni niemieckiej

/haxe, kartoffel salad, sauerlunge, leberkäse, maultaschen, shwarzwald kirsh torte

- przygotowywanie potraw kuchni hiszpańskiej

/ gazpacho, paella, tortilla espanola, tapas, flan

3. Egzamin końcowy

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędnego sprzęt, minimum:

Aparat fotograficzny do dokumentacji kursu
Zastawa porcelanowa: talerze danie główne, zakąska, deserowe, zastawa do serwisu zup i dań płynnych
Zastawa porcelanowa pozostała, miseczki, sosjerki, rawierki, dzbanuszki do mleka itp
typu np. „Thermomix”
typu np. „Kitchen Aid”
Sosu-vide
Pakowarka
Indukcje
Garnki, patelnie
Sprzęt drobny kucharski: łopatki, łyżki, tarki
Syfon
Noże
Profesjonalne deski do krojenia, wszystkie kolory
Maty cukiernicze, formy oraz drobny sprzęt cukierniczy
Miski, miseczki różne wielkości, wagi, miary

Zadanie 3. PRZEPROWADZENIE KURSU CARVING OWOCÓW I WARZYW

PROGRAM KURSU:

1. Zasady BHP.
2. Zarys historii carvingu.
3. Prezentacja sprzętu. Omówienie zasad i style carvingu.
4. Podstawowe cięcia i techniki rzeźbienia.
5. Możliwości wykorzystania warzyw sezonowych w dekorowaniu.
6. Możliwości wykorzystania owoców sezonowych w dekorowaniu.
7. Sposoby przechowywania wyrzeźbionych warzyw i owoców.
8. Omówienie rzeźb 3D.
9. Zajęcia praktyczne.

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędny sprzęt, minimum:

Aparat fotograficzny do dokumentacji kursu
Deski do krojenia
Miski, miseczki różne rodzaje

Rękawiczki ochronne
Specjalistyczne nożyki carvingowe dla każdego kursanta na czas zajęć

Zadanie 4. PRZEPROWADZENIE KURSU BARISTYCZNEGO

PROGRAM KURSU:

1. Podstawy teoretyczne
 - Trivia, zarys historyczny i kulturowy
 - Kawa – roślina. Rejony uprawy, odmiany kawy, wymagania
 - Kawa – ziarno. Rozróżnienie ze względu na sposób zbierania, metodę przetwarzania i stopień wypalenia
 - Kawa – napój. Najważniejsze metody przyrządzania
 - Zasady serwowania napojów gorących
 - Teoria espresso. Parametry, zasada 4M, chemia espress
2. Espresso – część praktyczna
 - Ustawianie młynka
 - Prawidłowe metody dozowania i ubijania
 - Espresso classico, ristretto, lungo, doppio
 - Americano
3. Kawy mleczne
 - Ubijanie mleka
 - Steamery
 - Classic cappuccino
 - Cafe latte i cafe latte machiato, espresso macchiato
4. Kawy deserowe, z czekoladą, z alkoholem
Espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku
Mocha i moccacino
Irish coffee
5. Latte art.
 - Wzory lane z ręki, rysowane sosem i szpikulcem
6. Czyszczenie ekspresu
7. Egzamin pisemny.

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędny sprzęt i materiały, minimum:

Mleko
Kawa
Polewy (toffi, czekolada)
Dozowniki z polewami
Syropy Monin (czekolada, cytrynowy, waniliowy)
Cukier brązowy
Śmietanka 30%
Syfon do bitej śmietany

Lody waniliowe
pomarańcza
Miód
Posypki (kakao, cynamon)
Ekspres ciśnieniowy dwukolbowy
Młynek
Dzbanki do mleka
Tamper
Mata barowa
Termometr, szpikulec do malowania latte art.
Szejkery (2 Boston/2 Francuskich) , jigery, strejner
Łyżeczki do kawy
Serwetki
Rurki (grube)
Aparat do zdjęć
Laptop
Rzutnik
Porcelana (espresso, cappuccino)
Latte, Mocca
Koktajlówki
Szkło na Frappe
Szoty

Zadanie 5. PRZEPROWADZENIE KURSU CUKIERNIK – KLASYCZNE DESERY EUROPY

PROGRAM KURSU:

4. Podstawowe informacje o deserach
5. Regiony występowania i podstawowe przepisy
6. Klasyczne trunki podawane do deserów
7. Praktyczne przygotowanie poniższych deserów:
8. Tiramisu
9. Panna cotta
10. Semifredo
11. Profiteroles
12. Tarta truskawkowa
13. Creme brulle
14. Tort Shwarwaldzki
15. Tort Sachera
16. Creme caramel
17. Suflet czekoladowy
18. Crepes suzette

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędny sprzęt, minimum:

Aparat fotograficzny do dokumentacji kursu
--

Zastawa porcelanowa
talerze danie główne, zakąska, deserowe, zastawa do serwisu zup i dań płynnych
Zastawa porcelanowa pozostała, miseczki, sosjerki, rawierki, dzbanuszki do mleka itp
typu np. „ Thermomix”
typu np. Kitchen Aid
Sosu-vide
Pakowarka
Indukcje
Garnki, patelnie
Sprzęt drobny kucharski: łopatkki, łyżki, tarki
Syfon
Noże
Profesjonalne deski do krojenia, wszystkie kolory
Maty cukiernicze, formy oraz drobny sprzęt cukierniczy
Miski, miseczki różne wielkości, wagi, miary

Zadanie 6. PRZEPROWADZENIE POKAZU KUCHNI MOLEKULARNEJ

PROGRAM POKAZU:

1. Podstawowe informacje o kuchni molekularnej
2. Różne techniki wykonywania nowoczesnej kuchni
pianki, żele, syfony, kwiaty jadalne, ciekły azot.
3. Technika sous vide, gotowanie próżniowe
4. Tekstury molekularne

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędny sprzęt, minimum:

Zastawa porcelanowa
typu np. Thermomix
typu np. Kitchen Aid
zestaw Sosu-vide
Pakowarka
Indukcje
Garnki, patelnie
Sprzęt drobny kucharski: łopatkki, łyżki, tarki
Syfon
Noże
Profesjonalne deski do krojenia
Miski, miseczki różne wielkości, wagi, miary
Ciekły Azot wraz z butlą
minimum 10 rodzajów tekstur

Zadanie 7. PRZEPROWADZENIE BUFETU MOLEKULARNEGO

PROGRAM BUFETU:

1. Podstawowe informacje o kuchni molekularnej
2. Różne techniki wykonywania nowoczesnej kuchni
3. Pianki, żele, syfony, kwiaty jadalne, ciekły azot.
4. Technika sous vide, gotowanie próżniowe
5. Tekstury molekularne
6. Profesjonalne ułożenie bufetu, zgodnie z zasadami

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędy sprzęt, minimum:

Aparat fotograficzny do dokumentacji kursu
Zastawa porcelanowa talerze danie główne, zakąska, deserowe, zastawa do serwisu zup i dań płynnych
Zastawa porcelanowa pozostała, miseczki, sosjerki, rawierki, dzbanuszki do mleka itp
Typu np. Thermomix
typu np. Kitchen Aid
zestaw Sосу-vide
Pakowarka
Indukcje
Garnki, patelnie
Sprzęt drobny kucharski: łopatki, łyżki, tarki
Syfon
Noże
Profesjonalne deski do krojenia, wszystkie kolory
Maty cukiernicze, formy oraz drobny sprzęt cukierniczy
Miski, miseczki różne wielkości, wagi, miary
Ciekły azot wraz z butlą
minimum 10 rodzajów tekstur

Zadanie 8. KURS PEŁNA KSIĘGOWOŚĆ – BILANSISTA**PROGRAM KURSU:**

1. Charakterystyka i klasyfikacja dokumentacji źródłowej (dowody i dokumenty, księgowe) .
2. Rodzaje kont księgowych – pojęcie i klasyfikacja (konta syntetyczne , analityczne , bilansowe, wynikowe , pozabilansowe) .
3. Ewidencja księgowa syntetyczna i analityczna
4. Środki pieniężne i inne aktywa pieniężne – ujęcie bilansowe i podatkowe
5. Obrót materiałami , towarami – ujęcie bilansowe i podatkowe
6. Rzeczowe aktywa trwałe oraz wartości niematerialne i prawne – ujęcie bilansowe i podatkowe
7. Inwestycje – ujęcie bilansowe.
8. Kapitały (fundusze)
9. Przychody, koszty i ustalanie wyniku finansowego – ujęcie bilansowe i podatkowe
10. Sprawozdania finansowe.

DODATKOWE INFORMACJE: Dotyczy zadań od 1 do 8

W ramach prowadzonych kursów Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Zapewnienia każdemu uczestnikowi kursu/szkolenia/pokazu zawodowego nieodpłatnie, na jego własność, materiałów dydaktycznych z tematyki omawianej w formie drukowanej z miejscem na notatki.
2. Prowadzenia dziennika kursów. Dziennik kursów ma zawierać listę obecności, wymiar godzin i tematy
3. Dopuszczalne jest przeprowadzenie zajęć w soboty i niedziele lub od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych uczniów/uczennic.
4. Prowadzenia kursów w Zespole Szkół w Sokołowie Młp. (Zamawiający zapewnia Wykonawcy do prowadzenia zajęć nieodpłatnie zaplecze lokalowe w tym sale, sprzęt komputerowy/laptop.
5. Zapewnienia każdemu uczestnikowi kursu/szkolenia/pokazu Ubezpieczenie NW
6. zapewnienia wyżywienie dla uczestników szkoleń/kursów/pokazów zawodowych, tj. przerwy kawowe obejmujące kawę, herbatę, wodę i ciastka oraz ciepły obiad.
7. Wystawienia na zakończenie kursu uczestnikom certyfikatu ukończenia w języku polskim oraz w języku angielskim. Certyfikat ma zawierać logo: Unii Europejskiej, Podkarpacia, Funduszu Europejskiego Programu Regionalnego oraz Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Rzeszowie. Wzór certyfikatu lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie kursu/szkolenia/pokazu i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji, powinien zawierać:
 - numer z rejestru,
 - imię i nazwisko oraz numer PESEL uczestnika szkolenia, a w przypadku cudzoziemca numer dokumentu stwierdzającego tożsamość,
 - nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej szkolenie.
 - formę i nazwę szkolenia,
 - okres trwania szkolenia,
 - miejsce i datę wydania zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji,
 - tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych,
 - podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie.
 - wykaz nabytych kompetencji zawodowych
8. Przekazania po zakończonej formie wsparcia (kurs/szkolenie/pokaz) Zamawiającemu kompletu dokumentów:
 - Dzienniczek zajęć wraz z listą obecności.
 - Kopię certyfikatów/zaświadczeń wydanych uczniom z listą uczestników potwierdzającą odbiór.
 - Kopię materiałów dydaktycznych przekazanych uczestnikom.