

**Załącznik nr 1 do Ogłoszenia
z dnia 30.09.2019r.****OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****„Kelner z egzaminem czeladniczym z modułami: barista i barman” (kod CPV– 80530000-8 usługi szkolenia zawodowego)**

1) Liczba godzin: co najmniej 180 godzin zegarowych (135 edukacyjnych) łącznie z egzaminem czeladniczym. Za godzinę zegarową uznaje się zajęcia edukacyjne liczące 45 minut oraz przerwę liczącą średnio 15 minut. Istnieje możliwość kumulowania przerw.

2) Liczba osób: 10 osób.

3) Liczba grup kursowych: jedna grupa.

4) Celem szkolenia jest przygotowanie teoretyczne i praktyczne do wykonywania zawodu kelner-barista-barman oraz uzyskanie kwalifikacji zawodowych w zawodzie kelner po osiągnięciu pozytywnego wyniku z egzaminu czeladniczego.

5) Termin realizacji szkolenia: październik-grudzień (szkolenie nie może trwać dłużej niż do dnia 13.12. 2019r.)

6) Liczba dni szkolenia - maksymalnie 32 dni.

7) Miejsce realizacji usługi – dopuszcza się wykonanie usługi w następujący sposób:

1/ Zajęcia teoretyczne i praktyczne – Lublin

lub

2/ Zajęcia teoretyczne i praktyczne - na terenie województwa lubelskiego w następujących miejscowościach: Poniatowa lub Opole Lubelskie.

8) Szkolenie powinno być przeprowadzone w systemie stacjonarnym w wymiarze obejmującym przeciętnie nie mniej niż 25 godz. zegarowych tygodniowo, po min. 6 godzin zegarowych dziennie, a w tygodniu, w którym wypada dzień świąteczny zajęcia powinny mieć wymiar min. 7 godz. i 30 min. zegarowych. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, itp.

9) Częstotliwość zajęć: Wymagane jest, aby zajęcia odbywały się codziennie od poniedziałku do piątku /z wyłączeniem sobót, niedziel i świąt/, w godzinach pomiędzy 8:00 a 17:00. Wymiar przerw w danym dniu nie powinien być niższy niż 30 minut i przekraczać godziny zegarowej dziennie. Przerwy między zajęciami nie mogą pomniejszać wymaganego wymiaru zajęć dziennie, tj. 6 godzin zegarowych.

10) Zajęcia teoretyczne muszą odbywać się w salach szkoleniowych dostosowanych do liczby uczestników szkolenia, wyposażonych w miejsca siedzące, gdzie zapewnione są właściwe warunki BHP p.poż., dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego oraz zaplecze socjalne i sanitarne. Sale powinny być wyposażone w rzutnik i ekran lub/i tablicę/flipchart w zależności od sposobu prowadzenia zajęć.

11) Zajęcia praktyczne powinny być przeprowadzone w wymiarze min. 60% wszystkich godzin szkolenia. W ramach zajęć praktycznych należy uwzględnić co najmniej 32 godzinną praktykę zawodową przypadającą na każdego uczestnika szkolenia - w profesjonalnej, funkcjonującej placówce gastronomicznej. Każdy z uczestników szkolenia powinien zapoznać się ze stanowiskiem pracy kelner-barista-barman i w związku z tym Wykonawca powinien zapewnić każdemu uczestnikowi indywidualne stanowisko pracy na zajęciach praktycznych.

12) Program szkolenia musi zawierać wszystkie elementy wynikające z § 71 ust. 3 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku

pracy (Dz.U.z 2014, poz 667) oraz powinien być zgodny z rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Przy ustalaniu programu szkolenia powinny być wykorzystane informacje ze standardów kwalifikacji zawodowych i modułowych programów szkoleń zawodowych, dostępnych w bazach danych prowadzonych przez Ministra Pracy i Polityki Społecznej (www.standardyiskolenia.praca.gov.pl). W przypadku standardów kwalifikacji zawodowych należy podać kod zawodu, z opisu którego wykorzystano informację, natomiast w przypadku korzystania z modułowych programów szkoleń zawodowych należy podać kod jednostki modułowej - **Załącznik nr 10 do Ogłoszenia.**

13) Program szkolenia powinien obejmować w szczególności tematykę obowiązującą na egzaminie czeladniczym w zawodzie kelner zgodnie ze standardami wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe.

14) Zakres tematyczny szkolenia pn. „Kelner z egzaminem czeladniczym, modułami: barista i barman” powinien obejmować następujące zagadnienia:

1) Moduł kelner z egzaminem czeladniczym:

- a) BHP, ochrona przeciwpożarowa,
- b) Podst. zasady ochrony środowiska,
- c) Podstawy działalności gospodarczej i dokumentacja,
- d) Elementy prawa pracy,
- e) Materiałoznastwo,
- f) Przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej,
- g) Udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów,
- h) Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień,
- i) Pobieranie potraw i napojów z kuchni i bufetów,
- j) Technika serwowania potraw i napojów,
- k) Obsługa kas fiskalnych,
- l) Inkasowanie należności,
- m) Rozliczanie z pobranych potraw i napojów oraz dziennego utargu,
- n) Obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych.

2) Moduł barista:

- a) Przyjmowanie i przechowywanie kawy,
- b) Obsługiwanie urządzeń i maszyn gastronomicznych na stanowisku pracy,
- c) Przygotowywanie, serwowanie i sprzedawanie kawy, napojów kawowych oraz pozostałych pozycji z menu lokalu,
- d) Tworzenie receptur i kompozycji kawowych na zamówienie gościa.

3) Moduł barman:

- a) przygotowanie bufetu do pracy,
- b) sporządzanie i serwowanie napojów mieszanych bezalkoholowych i alkoholowych z zastosowaniem różnych technik i narzędzi,
- c) przygotowywanie szkła, sztućców oraz innych naczyń do wydawania potraw i napojów,
- d) porcjowanie potraw i napojów oraz ich wydawanie,
- e) dekorowanie, eksponowanie i reklama potraw oraz napojów w bufecie,
- f) obsługiwanie konsumenta przy bufecie.

Zamawiający dopuszcza możliwość poszerzenia ww. zakresu szkolenia o inne zagadnienia.

15) Szkolenie musi zakończyć się:

a) Egzaminem wewnętrznym – przed komisją powołaną przez Wykonawcę – zakończonym wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zgodnym § 22 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 2019, poz. 652) oraz suplement do ww. zaświadczenia zawierającego dane dotyczące okresu szkolenia i zakresu tematycznego szkolenia w świetle Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy (Dz.U. z 2014, poz. 667),
oraz

b) Egzaminem zewnętrznym – szkolenie powinno zakończyć się egzaminem czeladniczym, który zweryfikuje nabyte podczas kursu umiejętności. Po zdanym egzaminie każdy z uczestników otrzyma świadectwo czeladnicze.

16) Wykonawca zapewni i przekaze na własność każdemu uczestnikowi niezbędne materiały szkoleniowe i dydaktyczne (zgodnie z aktualnym stanem prawnym) według **Załącznika nr 8** do Ogłoszenia, pkt 7, ppkt 7.4 oraz ppkt 7.5, adekwatne do treści kursu, dobre jakościowo, a w szczególności każdy uczestnik szkolenia powinien otrzymać za potwierdzeniem odbioru w dniu rozpoczęcia szkolenia:

- teczkę lub segregator na materiały dydaktyczne, długopis, notatnik lub zeszyt,
- skrypty tematyczne (spójne z zakresem szkolenia),
- druki i formularze stosowane w zajęciach praktycznych (jeśli jest taka potrzeba),
- co najmniej 1 podręcznik związany z tematyką szkolenia (z podaniem tytułu, autora, roku wydania),
- odzież ochronną.

17) Wykonawca zapewni na zajęcia praktyczne surowce, sprzęt i narzędzia gastronomiczne oraz akcesoria (o odpowiednim stanie technicznym) w ilościach niezbędnych do należytego zrealizowania programu szkolenia.

18) Wykonawca zapewni na egzamin czeladniczy w zawodzie kelner surowce, sprzęt i narzędzia gastronomiczne oraz akcesoria (o odpowiednim stanie technicznym) w ilościach niezbędnych do należytego zrealizowania egzaminu.

19) Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia **każdego dnia** serwis kawowy, w skład którego ma wejść: kawa, herbata, woda mineralna, cukier, ciastka, 1 posiłek (drugie danie), mleczko do kawy oraz naczynia jednorazowe.

20) Każdy z uczestników szkolenia powinien zapoznać się ze stanowiskiem pracy kelner-barista-barman.