

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część I – GASTRONOMIA - obejmująca zorganizowanie następujących szkoleń i kursów:

A. Informacje podstawowe o kursach:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/miejsce realizacji szkolenia	Zawód
1.	Kuchnia molekularna	16	10	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać: Przedstawienie produktów używanych w kuchni molekularnej. <i>Część teoretyczna</i>, przedstawienie technik: - technika vacuum, gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide, technika wędzenia, pianki, gotowanie w azocie, kwiaty jadalne, zagęszczanie, żelowanie, syfony. <i>Część praktyczna</i>: Przygotowywanie gotowych dań z wykorzystaniem poznanych wcześniej technik kuchni molekularnej.</p>	Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich ul. W. Reymonta 2, 43-460 Wisła	Technik żywienia i usług gastronomicznych
2.	Kurs cukierniczy	20	5	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać: DEKOROWANIE TORTÓW I CIAST - Omówienie temperowania czekolady i jej przygotowania - Wykonanie drobnych elementów dekoracyjnych do tortów i ciastek bankietowych - Zastosowanie barwników - omówienie - Zastosowanie czekolady plastycznej - omówienie - Zastosowanie areografu do stylu angielskiego - omówienie - Podstawy gotowania Karmelu - omówienie - Drobne elementy dekoracyjne z karmelu - ćwiczenia - Torty okolicznościowe, dekorowanie masą plastyczną – ćwiczenia DEKORACJE CZEKOLADOWE i ŻELOWE - Produkcja czekolady plastycznej oraz jej zastosowanie - Przygotowanie tortów na urodziny, chrzciny, komunie - Elementy dekoracyjne z masy plastycznej (kwiatki, listki) - ćwiczenia</p>	Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich ul. W. Reymonta 2, 43-460 Wisła	Technik żywienia i usług gastronomicznych

				<ul style="list-style-type: none"> - Omówienie i przygotowywanie wypieków na bazie ciasta francuskiego, ptysiowego, bezowego (wybrane produkty zależnie od zainteresowania kursantów) <p>PRODUKCJA PRALIN I CZEKOLADEK - Omówienie i wykonanie jednego przykładu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Omówienie i przeanalizowanie zasad wylewania form i korpusów czekoladowych - Ganasz podstawowy, jego właściwości i zastosowanie - Nadzienie na bazie ganaszu czekoladowego -Dekoracje na korpusach z użyciem kolorowego masła kakaowego 		
3.	Kuchnia bankietowa	20	10	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <p>Kuchnia bankietowa - przyjęcia okolicznościowe, desery, ryby i owoce morza, dziczyzna, elementy kuchni francuskiej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zapoznanie się z nowymi trendami w dekoracji dań i potraw - Rozwijanie kreatywnego podejścia do nowatorskiej aranżacji dań - Narzędzia do ozdabiania potraw - Dekorowanie stołów - Planowanie i obsługa - Omówienie podstawowych zasad obowiązujących w kuchni bankietowej - Różne rodzaje bankietów i imprez okolicznościowych - Talerze, zastawa i naczynia używane podczas imprez okolicznościowych - Różne ustawienia bufetów w zależności od formy wydarzenia 	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik żywienia i usług gastronomicznych
4.	Dekorowanie wyrobów ciastkarskich	20	15	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <p>Dekorowanie wyrobów ciastkarskich z wykorzystaniem lukru, mas plastycznych, karmelu i czekolady:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Czekolada- wstęp, temperowanie, zastosowanie i dekoracje 	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej	Cukiernik

				<ul style="list-style-type: none"> - Glazury lustrzane tzw. mirror glaze - Zastosowanie karmelu - Wykorzystanie mas plastycznych w dekoracji ciast i tortów - Omówienie temperowania czekolady i jej przygotowania - Torty okolicznościowe – ćwiczenia. 	Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	
5.	Nowoczesne trendy w gastronomii	20	15	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <p>Nowoczesne trendy w gastronomii: sushi, ryby i owoce morza, kuchnia francuska, dziczyzna, Kuchnia Fusion i foodpairing oraz dekorowanie tortów z wykorzystaniem mas plastycznych, karmelu i czekolady.</p>	Zespół Szkół Ekonomiczno- Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Kucharz

B. Informacje dodatkowe o kursach:

1). Zamawiający udostępni wyposażone sale, w tym w sprzęt komputerowy (jeśli dotyczy) w szkołach, w których odbędą się ww. szkolenia. Wykonawca zapewni uczestnikom na czas trwania szkolenia konieczny sprzęt, pomoce dydaktyczne, materiały szkoleniowe oraz produkty/półprodukty związane z prowadzeniem części praktycznej kursu (jeśli dotyczy). Materiały szkoleniowe powinny być przekazane każdemu uczestnikowi w formie drukowanej lub elektronicznej z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.

2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu.

3). Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:

Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:

Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju

Krucze ciasteczka 100 g

Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g

4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.

5). Trener prowadzący szkolenie powinien przedstawić oświadczenie o minimum 2 letnim doświadczeniu w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie (bądź wyższym wykazanym w ofercie).

6). Liczebność grupy nie powinna przekraczać podanej w opisie kursu. W wyjątkowych wypadkach możliwa jest – za zgoda Zamawiającego – realizacja zajęć w liczniejszej grupie pod warunkiem, że nie wpłynie to negatywnie na efektywność nauki.

7). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego. Szkolenia planowane są sukcesywnie od podpisania umowy.

8). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:

- dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
- kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników (bądź certyfikatów – jeśli dotyczy);
- dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część II – DIETETYKA - obejmująca zorganizowanie następujących szkoleń i kursów:

A. Informacje podstawowe o kursach:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/ miejsce realizacji kursu	Zawód
1.	Szkolenie dietetyk/doradca żywieniowy	12	5	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstawy nauki o żywieniu człowieka - Podstawy funkcjonowania narządów organizmu człowieka - Zasady racjonalnego żywienia - właściwości składników pokarmowych - Stosowanie zasad racjonalnego żywienia - Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych - Planowanie diety lekkostrawnej - Planowanie diety odchudzającej - Suplementy w diecie - Zasady układania jadłospisów - Żywienie osób m.in. aktywnie uprawiających sport, osób starszych, kobiet w ciąży. 	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik żywienia i usług gastronomicznych
2.	Kurs dietetyki podstawowy	12	5	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstawy nauki o żywieniu człowieka - Podstawy funkcjonowania narządów organizmu człowieka - Zasady racjonalnego żywienia - właściwości składników pokarmowych - Stosowanie zasad racjonalnego żywienia - Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych - Planowanie diety lekkostrawnej - Planowanie diety odchudzającej - Suplementy w diecie 	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik żywienia i usług gastronomicznych

3.	Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia	80	15	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać: Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - planowanie i przygotowywanie potraw według podanej receptury, z zastosowaniem zasad zdrowego żywienia i nowoczesnych technik kulinarnych, - przygotowanie typowych potraw zgodnie z koncepcją fine-dining oraz serwowanie ich według przyjętych zasad, - sporządzanie potraw z wyłączeniem wskazanych alergenów lub składników ciężkostrawnych oraz zgodnie z zasadami „slow food”, - wykorzystywanie w pracy zarówno typowego sprzętu kuchennego, jak i urządzeń stosowanych w przygotowaniu posiłków uwzględniających trendy rynkowe i zasady zdrowego żywienia, - stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii. 	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik żywienia i usług gastronomicznych
----	--	----	----	---	--	---

B. Informacje dodatkowe o kursach:

1). Zamawiający udostępni wyposażone sale, w tym w sprzęt komputerowy (jeśli dotyczy) w szkołach, w których odbędą się ww. szkolenia. Wykonawca zapewni uczestnikom na czas trwania szkolenia konieczny sprzęt, pomoce dydaktyczne, materiały szkoleniowe oraz produkty/półprodukty związane z prowadzeniem części praktycznej kursu (jeśli dotyczy). Materiały szkoleniowe powinny być przekazane każdemu uczestnikowi w formie drukowanej lub elektronicznej z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.

2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu.

3). Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:

Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:

Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju

Krucze ciasteczka 100 g

Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g

4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.

- 5). Trener prowadzący szkolenie powinien przedstawić oświadczenie o minimum 2 letnim doświadczeniu w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie (bądź wyższym wykazanym w ofercie).
- 6). Liczebność grupy nie powinna przekraczać podanej w opisie kursu. W wyjątkowych wypadkach możliwa jest – za zgoda Zamawiającego – realizacja zajęć w liczniejszej grupie pod warunkiem, że nie wpłynie to negatywnie na efektywność nauki.
- 7). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego. Szkolenia planowane są sukcesywnie od podpisania umowy.
- 8). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:
- dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
 - kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników (bądź certyfikatów – jeśli dotyczy);
 - dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część III – KELNER, BARMAN, BARISTA - obejmująca zorganizowanie następujących szkoleń i kursów:

A. Informacje podstawowe o kursach:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/ miejsce realizacji kursu	Zawód
1.	Gastro POS i SZEf	10	5	<p>Przedmiotem szkolenia jest przeszkolenie uczniów z funkcji programów do obsługi gości: Program kucharski: Gastro POS, Gastro SzeF.</p> <p>Minimum programowe kursu powinno zawierać: Gastro POS: ewidencja sprzedaży, drukowanie paragonów fiskalnych i bonów, ewidencja magazynowa, finanse, raporty, CRM</p> <p>Gastro SzeF: rozliczenia magazynów i zużycia surowców, kontrola kosztów – Food Coast, rozliczenia produkcji gastronomicznej, zaawansowana obsługa zamówień, planowanie imprez, wystawianie faktur, obsługa gastronomii zamkniętej.</p>	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik żywienia i usług gastronomicznych
2.	Kurs - Barista	50	8	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakterystyka kawy - Metody przyrządzania - Zasady serwowania napojów gorących - Espresso-parametry - Obsługa ekspresu - Sporządzanie kaw, napojów na bazie kawy - Latte art 	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Kelner

3.	Kurs barmański I Stopnia (Level A)	30	10	Minimum programowe kursu powinno zawierać: <ul style="list-style-type: none"> - Miksologia - Towaroznawstwo alkoholowe - Sylwetka barmana - Sprzęt barmański - Praktyczna nauka przygotowywania napoi mieszanych 	Zespół Szkół Ekonomiczno- Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Kelner
4.	Kurs Flair	30	6	Minimum programowe kursu powinno zawierać: Poznanie techniki w stylu: <ul style="list-style-type: none"> - Pouring - Working flair - Exhibition flair 	Zespół Szkół Ekonomiczno- Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Kelner
5.	Kelner	50	8	Minimum programowe kursu powinno zawierać: <ul style="list-style-type: none"> - Profesjonalna postawa i wygląd kelnera - Przygotowanie stanowiska pracy - Zastawa stołowa, bielizna stołowa - Techniki kelnerskie - Obsługa gości - Rodzaje serwisu - Serwis wina - Techniki sprzedażowe 	Zespół Szkół Ekonomiczno- Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Cukiernik
6.	Barman	50	8	Minimum programowe kursu powinno zawierać: Tematyka kursu: wprowadzenie do zawodu barmana (obowiązki barmana, kultura pracy i dbałość o własny wizerunek, kształtowanie pewności siebie i wiary we własne możliwości, etyka barmana, organizacja i techniki pracy barmana, optymalizacja ruchów i ergonomia pracy); terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego oraz rodzaje stosowanego szkła i miary barowe; alkoholoznawstwo (zarys technologii napojów alkoholowych,	Zespół Placówek Szkolno Wychowawczo Rewalidacyjnych ul. Wojska Polskiego 3, 43-400 Cieszyn	Kucharz

				<p>towaroznawstwo, podział alkoholi i koktajli, degustacja; miksologię (zasady komponowania napojów mieszanych); dekoracje oraz sztuka prezentacji; odpowiedzialne serwowanie alkoholu, obsługę gości przy barze i przy stoliku w tym elementy pracy kelnerskiej; organizację baru i pracy barmana, w tym zarządzanie barem.</p>		
7.	Kelner	50	8	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać: Tematyka kursu: profesja kelnera (kultura osobista, higiena i dbałość o własny wizerunek, kształtowanie pewności siebie); osobiste wyposażenie kelnera; predyspozycje do pracy w różnego typu lokalach gastronomicznych; systemy pracy i obsługi kelnerskiej; organizacja i techniki pracy kelnera; wyposażenie sali restauracyjnej i wyposażenie techniczne restauracji ; przygotowanie sali na przyjęcie gości; dekoracja - sposoby aranżacji przestrzeni w sali restauracyjnej; techniki składania obrusów i serwetek; przyjmowanie rezerwacji i powitanie gości w restauracji, technika obsługi gości przy stoliku; zasady serwowania dań w lokalach gastronomicznych; technika podawania napojów; noszenie naczyń, szkła i tac; sprzątnięcie ze stołu po posiłkach; zasady organizacji i obsługa przyjęć okolicznościowych; psychologia sprzedaży - obsługi przy stole.</p>	<p>Zespół Placówek Szkolno Wychowawczo Rewalidacyjnych ul. Wojska Polskiego 3, 43-400 Cieszyn</p>	Kucharz
8.	Barista	50	8	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać: Tematyka kursu: zawód, warsztat i techniki pracy baristy; kultura i historia picia kawy oraz biznesu kawowego; business kawowy w Polsce; droga kawy od plantacji do filiżanki (metody zbioru i proces produkcji: obróbka, proces palenia, parzenie); gatunki i odmiany kawy; świeżość kawy; kofeina: fakty i mity; metody parzenia (ocena sensoryczna poszczególnych sposobów parzenia kawy oraz możliwości ich wykorzystania w kawiarni lub w domu); techniki przygotowania (dozowanie, dystrybucja, tamping); czynniki wpływające na idealne espresso; nalewanie i wykańczanie kawy oraz napojów mlecznych i możliwości latte art.; Cup Tasting - na</p>	<p>Zespół Placówek Szkolno Wychowawczo Rewalidacyjnych ul. Wojska Polskiego 3, 43-400 Cieszyn</p>	Kucharz

				<p>czym polega profesjonalne testowanie kaw; profesjonalne użytkowanie i konserwacja sprzętu: ekspresy ciśnieniowe/ młynki, etc; alternatywne sposoby zaparzania kawy: drip, aeropress, chemex, syfon, french press; łączenie kawy z alkoholem; obsługa klienta w kawiarni.</p>		
--	--	--	--	---	--	--

B. Informacje dodatkowe o kursach:

- 1). Zamawiający udostępni wyposażone sale, w tym w sprzęt komputerowy (jeśli dotyczy) w szkołach, w których odbędą się ww. szkolenia. Wykonawca zapewni uczestnikom na czas trwania szkolenia konieczny sprzęt, pomoce dydaktyczne, materiały szkoleniowe oraz produkty/półprodukty związane z prowadzeniem części praktycznej kursu (jeśli dotyczy). Materiały szkoleniowe powinny być przekazane każdemu uczestnikowi w formie drukowanej lub elektronicznej z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.
- 2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu.
- 3). Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:
Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:
Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju
Krucze ciasteczka 100 g
Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g
- 4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.
- 5). Trener prowadzący szkolenie powinien przedstawić oświadczenie o minimum 2 letnim doświadczeniu w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie (bądź wyższym wykazanym w ofercie).
- 6). Liczebność grupy nie powinna przekraczać podanej w opisie kursu. W wyjątkowych wypadkach możliwa jest – za zgodą Zamawiającego – realizacja zajęć w liczniejszej grupie pod warunkiem, że nie wpłynie to negatywnie na efektywność nauki.
- 7). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego. Szkolenia planowane są sukcesywnie od podpisania umowy.
- 8). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:
 - dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
 - kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników (bądź certyfikatów – jeśli dotyczy);
 - dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część IV - MENADŻER RESTAURACJI - obejmująca zorganizowanie następujących szkoleń i kursów:

A. Informacje podstawowe o kursie:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/ miejsce realizacji kursu	Zawód
1.	Menadżer restauracji	60	5	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menadżer gastronomii: cele, zadania, autoprezentacja, style zarządzania - Funkcje Managera: planowanie, organizowanie, kierowanie, kontrola - Rekrutacja pracowników i polityka wynagrodzeń, delegowanie zadań, motywacja - Komunikacja z personelem i trudne rozmowy, konflikty - Elementy psychologii i typy psychologiczne: sangwinik, choleryk, flegmatyk, melancholik - Zabezpieczenie ilościowe personelu, tworzenie grafików pracy, rozliczenia finansowe - FOOD COST: kontrolowanie kosztów oraz kształtowanie sprzedaży 	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik żywienia i usług gastronomicznych
2.	Menadżer restauracji	60	10	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zarządzanie restauracją - Odpowiedzialność managera - Rekrutacja pracowników - Cechy dobrego menadżera - Ćwiczenia praktyczne - Obsługa konsumenta - Organizacja serwisu kelnerskiego - Organizacja pracy w barze - Baristyka, typologia alkoholi - Zarządzanie produktami 	Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich ul. W. Reymonta 2, 43-460 Wisła	Technik hotelarstwa

				- Miksologia, - Enologia		
--	--	--	--	--------------------------	--	--

B. Informacje dodatkowe o kursie:

- 1). Zamawiający udostępni wyposażone sale, w tym w sprzęt komputerowy (jeśli dotyczy) w szkołach, w których odbędą się ww. szkolenia. Wykonawca zapewni uczestnikom na czas trwania szkolenia konieczny sprzęt, pomoce dydaktyczne, materiały szkoleniowe oraz produkty/półprodukty związane z prowadzeniem części praktycznej kursu (jeśli dotyczy). Materiały szkoleniowe powinny być przekazane każdemu uczestnikowi w formie drukowanej lub elektronicznej z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.
- 2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu.
- 3). Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:
Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:
Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju
Krucze ciasteczka 100 g
Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g
- 4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.
- 5). Trener prowadzący szkolenie powinien przedstawić oświadczenie o minimum 2 letnim doświadczeniu w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie (bądź wyższym wykazanym w ofercie).
- 6). Liczebność grupy nie powinna przekraczać podanej w opisie kursu. W wyjątkowych wypadkach możliwa jest – za zgoda Zamawiającego – realizacja zajęć w liczniejszej grupie pod warunkiem, że nie wpłynie to negatywnie na efektywność nauki.
- 7). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego. Szkolenia planowane są sukcesywnie od podpisania umowy.
- 8). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:
 - dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
 - kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników (bądź certyfikatów – jeśli dotyczy);
 - dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część V – BIZNES - obejmująca zorganizowanie następujących szkoleń i kursów:

A. Informacje podstawowe o kursach:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/ miejsce realizacji kursu	Zawód
1.	Wprowadzenie do E-biznesu	20	5	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstawowe pojęcia w e-biznesie - E-biznes – charakterystyka - Różne strategie w e-biznesie - Różne modele e-biznesu wg P. Greenspuna - Budowanie świadomości marki w e-biznesie – branding - Automatyzacja w e-biznesie - Dystrybucja w e-biznesie - Zasady copywritingu - E-mail marketing - Skuteczne maile – struktura i zasady tworzenia - Marketing w e-biznesie - Prowadzenie e-biznesu – wskazówki - Przekształcanie biznesu w e-firmę 	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik ekonomista
	Techniki sprzedaży z praktycznymi warsztatami	30	5	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <p>Nauka i poznanie następujących zagadnień:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skutecznych technik sprzedaży - Tworzenia planów sprzedażowych - Realizacji planów sprzedażowych - Zarządzania własnym czasem - Rozpoznawania i dopasowania do typów klientów - Prowadzenia skutecznych rozmów sprzedażowych i prosprzedażowych - Odkrywania sposobu myślenia klientów - Metod skutecznego motywowania klientów do zakupu 	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik ekonomista

	Obsługa programu Płatnik	20	5	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zapoznanie się z programem Płatnik ZUS, jego funkcjami i przeznaczeniem. - Zakładanie kartoteki płatnika składek – wprowadzanie składki procentowej na ubezpieczeni wypadkowe. - Istota aktualizacji kartotek i danych płatnika składek. - Wpisywanie danych w Rejestrze ubezpieczonych. - Tworzenie dokumentów zgłoszeniowych: ZUS ZUA, ZUS ZZA, ZUS ZCNA – różne sposoby stworzenia dokumentów – poprawianie ewentualnych błędów, które zostały wykryte przy weryfikacji dokumentu. - Wysyłanie dokumentów do ZUS: tworzenie zestawów, praca na zestawach – różnice w wysyłce na szkoleniu i w pracy rzeczywistej. - Tworzenie dokumentacji rozliczeniowej miesięcznej: ZUS RCA, ZUS RZA, ZUS RSA, ZUS RPA, ZUS DRA – poprawianie ewentualnych błędów, które zostały wykryte przy weryfikacji dokumentów. - Wysyłanie dokumentów rozliczeniowych. - Wykorzystanie funkcji: kopiuj dokument, twórz dokumenty rozliczeniowe przy tworzeniu nowych dokumentów rozliczeniowych. - Tworzenie dokumentów korygujących i zestawów do wysłania z dokumentami korygującymi. - Importowanie dokumentów stworzonych w programach kadrowo – płacowych: na co zwrócić uwagę przy weryfikacji zaimportowanych dokumentów. - Tworzenie dokumenty ZUS IWA. - Tworzenie dokumentów ZUS OSW i ZUS RIA. - Wyrejestrowywanie ubezpieczonych – dokument ZUS ZWUA. 	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik handlowiec
--	--------------------------	----	---	--	--	--------------------

	Obsługa kas oraz drukarek fiskalnych	40	20	Minimum programowe kursu powinno zawierać: Zagadnienia: - akty prawne - budowa i zastosowanie urządzeń fiskalnych - sprzedaż, anulacje i korekty - raporty fiskalne, raporty нефiskalne - programowanie - współpraca z urządzeniami peryferyjnymi: waga, czytnik kodów kreskowych, szuflada - współpraca z komputerem, drukarki fiskalne - wystawianie faktur - tworzenie kartotek kontrahentów i towarów-faktury korygujące, rabaty, anulacje - ćwiczenia praktyczne	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik handlowiec
--	--------------------------------------	----	----	---	--	--------------------

B. Informacje dodatkowe o kursie:

- 1). Zamawiający udostępni wyposażone sale, w tym w sprzęt komputerowy (jeśli dotyczy) w szkołach, w których odbędą się ww. szkolenia. Wykonawca zapewni uczestnikom na czas trwania szkolenia konieczny sprzęt, pomoce dydaktyczne, materiały szkoleniowe oraz produkty/półprodukty związane z prowadzeniem części praktycznej kursu (jeśli dotyczy). Materiały szkoleniowe powinny być przekazane każdemu uczestnikowi w formie drukowanej lub elektronicznej z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.
- 2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu.
- 3). Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:
Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:
Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju
Krucze ciasteczka 100 g
Kanaпка 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g
- 4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.
- 5). Trener prowadzący szkolenie powinien przedstawić oświadczenie o minimum 2 letnim doświadczeniu w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie (bądź wyższym wykazanym w ofercie).
- 6). Liczebność grupy nie powinna przekraczać podanej w opisie kursu. W wyjątkowych wypadkach możliwa jest – za zgodą Zamawiającego – realizacja zajęć w liczniejszej grupie pod warunkiem, że nie wpłynie to negatywnie na efektywność nauki.
- 7). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego. Szkolenia planowane są sukcesywnie od podpisania umowy.
- 8). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:

- dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
- kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników (bądź certyfikatów – jeśli dotyczy);
- dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część VI - ANIMATOR CZASU WOLNEGO - obejmująca zorganizowanie następującego kursu:

A. Informacje podstawowe o kursie:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/miejsce realizacji kursu	Zawód
1.	kurs animatora czasu wolnego	16	10	<p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <p>Zagadnienia teoretyczne związane z pracą animatora: zawodowa sylwetka animatora czasu wolnego. Role w animacji. Uwarunkowania poszukiwania ofert, zatrudnienia i pracy animatora.</p> <p>Psychologia w pracy animatora. Psychologiczne aspekty funkcjonowania grupy.</p> <p>Autoprezentacja i praca z mikrofonem</p> <p>Planowanie animacji. Opracowanie scenariusza animacyjnego</p> <p>Rodzaje i formy zabaw dla dzieci, dla młodzieży i dorosłych</p> <p>Przygotowanie i zajęcia praktyczne (zabaw animacyjnych), w tym np. malowanie twarzy.</p>	Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich ul. W. Reymonta 2, 43-460 Wiśla	Technik obsługi turystycznej

B. Informacje dodatkowe o kursie:

1). Zamawiający udostępni wyposażone sale, w tym w sprzęt komputerowy (jeśli dotyczy) w szkołach, w których odbędą się ww. szkolenia. Wykonawca zapewni uczestnikom na czas trwania szkolenia konieczny sprzęt, pomoce dydaktyczne, materiały szkoleniowe oraz produkty/półprodukty związane z prowadzeniem części praktycznej kursu (jeśli dotyczy). Materiały szkoleniowe powinny być przekazane każdemu uczestnikowi w formie drukowanej lub elektronicznej z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.

2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu.

3). Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:

Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:

Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju

Kruche ciasteczka 100 g

Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g

4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.

- 5). Trener prowadzący szkolenie powinien przedstawić oświadczenie o minimum 2 letnim doświadczeniu w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie (bądź wyższym wykazanym w ofercie).
- 6). Liczebność grupy nie powinna przekraczać podanej w opisie kursu. W wyjątkowych wypadkach możliwa jest – za zgoda Zamawiającego – realizacja zajęć w liczniejszej grupie pod warunkiem, że nie wpłynie to negatywnie na efektywność nauki.
- 7). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego. Szkolenia planowane są sukcesywnie od podpisania umowy.
- 8). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:
 - dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
 - kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników (bądź certyfikatów – jeśli dotyczy);
 - dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.