



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa zorganizowania i przeprowadzenia szkoleń i kursów zawodowych dla uczestników projektu „Akademia dodatkowych umiejętności” nr RPLD.11.03.01-10-0044/21 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

W CZEŚCI 1 Kurs carvingu dla kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 10 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 31 marca 2023

Liczba godzin kursu – **32 godziny zajęć** (w tym 2 teoretyczne i 30 praktycznych) realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- Zapewnienia materiałów dydaktycznych, narzędzi i materiałów zużywalnych do ćwiczeń praktycznych, w tym kompletu noży do carvingu
- zapewnienia odzieży ochronnej dla uczestników kursu,
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę,
- przeprowadzenie egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się.

Głównym zadaniem kursu jest uzyskanie przez uczestników kursu umiejętności profesjonalnego wykonywania dekoracji w owocach i warzywach, wykorzystywania licznych narzędzi do carvingu, stosowania w praktyce zasad doboru surowców do dekoracji, stosowania zasad przechowywania gotowych rzeźb owocowych i warzywnych.

Uczestnicy kursu powinni:

- organizować stanowisko pracy,
- przygotować pracę praktyczną - rzeźbę własnoręczną
- zabezpieczyć wykonaną pracę

Minimalny zakres programu szkolenia:

1. Warzywa i owoce w gastronomii.
2. Obróbka wstępna warzyw i owoców.
3. Czyszczenie, mycie i sortowanie owoców.
4. Historia i definicja carvingu.
5. Narzędzia stosowane w carvingu – typy i rodzaje.
6. Zasady używania narzędzi.



7. Praktyczne ćwiczenia rzeźbienia w owocach.
8. Praktyczne ćwiczenia rzeźbienia w warzywach.
9. Zasady wycinania i wycinanie płaskich elementów w owocach i warzywach.
10. Wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb.
11. Zasady zabezpieczania wykonanych prac.

W CZĘŚCI 2 Kurs baristyczny dla kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 10 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 31 marca 2023

Liczba godzin kursu – 24 godziny zajęć (w tym 2 teoretyczne i 22 praktyczne) realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- Zapewnienia materiałów dydaktycznych, narzędzi do zdobienia kawy i materiałów zużywalnych do ćwiczeń praktycznych, w tym dostatecznej ilości ziarna kawy
- zapewnienia odzieży ochronnej dla uczestników kursu,
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę,
- przeprowadzenia egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się.

Głównym zadaniem kursu jest uzyskanie przez uczestników kursu umiejętności profesjonalnego parzenia kawy, wykonywania dekoracji typu latte art wykorzystywania licznych narzędzi do zdobienia kawy, wykorzystywania urządzeń do mielenia i parzenia różnych rodzajów kawy

Uczestnicy kursu powinni:

- organizować stanowisko pracy,
- przygotować różne rodzaje kawy
- wykonać zdobienie kawy

Minimalny zakres programu szkolenia:

1. Kawa - rodzaje i wypalanie;
2. Zasady sporządzania kawy;
3. Kwalifikacje niezbędne do zawodu baristy;
4. Rodzaje, konserwacja i budowa sprzętu baristy;
5. Zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w pracy baristy;
6. Zasady sporządzania i sporządzanie (ćwiczenia) espresso (zasada 4m);
7. Zasady sporządzania i sporządzanie (ćwiczenia) espresso doppio, lungo i inne
8. ubicie, ocena jakości, parametry;
9. Zasady spieniania mleka;
10. Techniki spieniania mleka (ćwiczenia);
11. Właściwości mleka;
12. Zasady przygotowania napojów kawowych z mlekiem (ćwiczenia);
13. Używanie dodatków do kawy – lody, czekolada i inne – ćwiczenia;
14. „Kawa a sztuka”- rysowanie na kawie (ćwiczenia).



W CZĘŚCI 3 Kurs e-sklep dla kształcących się w zawodzie technik handlowiec i technik informatyk

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 10 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 31 marca 2023

Liczba godzin kursu – 40 godzin zajęć realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- zapewnienia materiałów dydaktycznych, w tym materiałów zużywalnych do szkolenia praktycznego
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę,
- przeprowadzenia egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się.

Głównym zadaniem kursu jest nabycie umiejętności instalacji i konfiguracji własnego sklepu internetowego.

Minimalny zakres kursu powinien obejmować zagadnienia:

1. Wprowadzenie
 - idea sprzedaży w Internecie,
 - podstawowe różnice sprzedaży internetowej a sprzedaży standardowej,
 - zakładanie własnego sklepu internetowego,
 - podstawy prawne funkcjonowania sklepu internetowego,
 - wybór formy funkcjonowania: działalność czy spółka,
 - podstawowe zagadnienia księgowe: korzystne formy opodatkowania,
 - wielobranżowość czy specjalizacja – plus i minusy,
 - co sprzedawać w Internecie.
2. Biznes Plan
 - techniczne aspekty zakładania e-sklepu,
 - wybór platformy sklepu,
 - rejestracja domeny,
 - wdrożenie sklepu internetowego
3. Część praktyczna:
 - obsługa wybranej platformy sklepowej,
 - projektowanie strony głównej,
 - projektowanie karty produktu,
 - proces rejestracji,
 - koszyk zakupów i finalizacja transakcji,
 - mechanizmy promocyjne,
 - „Dobre praktyki” prowadzenia i projektowania sklepu.
4. Promocja sklepu internetowego



- SEO,
 - SEM,
 - Allegro,
 - promocje, wyprzedaże, przeceny,
 - porównywarki cen ,
 - program lojalnościowy,
 - programy partnerskie, afiliacje z witrynami zewnętrznymi,
 - mikroblogi i Facebook.
5. Podstawy analityki internetowej
- przegląd dostępnych narzędzi analitycznych oraz podstawowe założenia,
 - śledzenie ruchu na stronie i optymalizacja witryny,
 - śledzenie konwersji i analiza efektywności akcji promocyjnych,
 - orientacja w otoczeniu konkurencyjnym,
 - poprawa „usability” witryny.
6. Klient e –sklepu
- najważniejsza zasada – klient podstawą istnienia e –sklepu,
 - rozwiązywanie sytuacji trudnych: reklamacje/błędy/zwroty w stosunku do klienta i partnera handlowego,
 - polskie przepisy chroniące prawo konsumenta,
 - logistyka oraz magazyn e–sklepu,
 - prowadzenie magazynu,
 - współpraca z dostawcami
 - proces wysyłki do klienta

W CZĘŚCI 4 Kurs DRUK 3D w technologii FD dla kształcących się w zawodzie technik informatyk

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 10 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 31 marca 2023

Liczba godzin kursu – 24 godziny zajęć realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- zapewnienia materiałów dydaktycznych i sprzętu do szkolenia praktycznego
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę,
- przeprowadzenia egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się.

Głównym zadaniem kursu jest uzyskanie przez uczestników kursu kompetencji niezbędnych do **druku 3D w technologii FD**

Uczestnicy kursu powinni nabyć umiejętności:

- druku w technologii FDM
- generowania plików wykonawczych (G-cody)



- transferowania plików do drukarki 3D
- obsługi drukarki 3D (uruchomienie wydruku, założenie i wymiana filamentu, poziomowanie stołu, wybór i nałożenie warstwy adhezyjnej, zdjęcie wydruku ze stołu po zakończeniu
- pracy, oczyszczenie wydruku)

Minimalny zakres programu szkolenia:

- druk 3D z plastiku czy żywic światłoutwardzalnych? porównanie technologii FDM/FFF i SLA/UV LCD
- przegląd najpopularniejszych drukarek 3D na rynku
- przegląd materiałów do druku 3D
- drukarki 3D– opis najważniejszych cech i różnic
- prezentacje oprogramowania– opis najważniejszych cech i różnic
- specyfika pracy z drukarką 3D.
- wydruki własne na drukarce 3D

W CZĘŚCI 5 Kurs Pilota drona + obróbka zdjęć + wideofilmowanie dla kształcących się w zawodzie technik informatyk

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 10 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 31 marca 2023

Liczba godzin kursu – 44 godziny zajęć w tym 4h lotów indywidualnych. 40 godzin realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- zapewnienia materiałów dydaktycznych i sprzętu do szkolenia praktycznego
- zapewnienia 4 godzin indywidualnych zajęć praktycznych z instruktorem 1:1
- pokrycia kosztów dojazdów uczestników kursu na zajęcia praktyczne (w razie potrzeby)
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę,
- przeprowadzenia egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się. Egzamin praktyczny z instruktorem.
- zorganizowania i sfinansowania **EGZAMINU ZEWNĘTRZNEGO** w podmiocie WDPO oraz wydanie certyfikatu kompetencji pilota drona w kategorii szczególnej scenariuszu narodowym NSTS-01 potwierdzonego przez Urząd Lotnictwa Cywilnego.
- zapewnienia dostępu do platformy e-learningowej na 12 miesięcy

Głównym zadaniem jest kompleksowe szkolenie teoretyczne oraz praktyczne do uzyskania europejskiego certyfikatu kompetencji pilota drona, uprawniającego do wykonywania lotów w zasięgu wzroku VLOS w kategorii szczególnej – scenariuszu narodowym NSTS-01 <4 kg.

Uczestnicy kursu powinni być przygotowani do:

- wykonywania lotów w zasięgu wzroku na wielowirnikowcu o masie do 4kg



- latania dronami, które nie posiadają nadanej klasy, czyli dostępnymi obecnie na rynku bez dodatkowych ograniczeń
- latania dronami nad obszarami zaludnionymi i ludźmi zachowując bezpieczną odległość ustaloną przez pilota
- wykonywania fotografii i filmów z wykorzystaniem drona
- Wykonywania obróbki fotografii w programie Adobe Photoshop
- Wideofilmowania, montażu i obróbki w programie Adobe Premiere

Minimalny zakres programu szkolenia:

1) Kurs pilota DRONA

- Przepisy lotnicze,
- Ograniczenia możliwości człowieka,
- Procedury operacyjne,
- Techniczne i operacyjne środki ograniczające ryzyko w powietrzu,
- Ogólna wiedza na temat systemów bezzałogowych statków powietrznych,
- Meteorologia,
- Osiągi systemu bezzałogowego statku powietrznego w locie,
- Techniczne i operacyjne środki ograniczające ryzyko na ziemi.

Szkolenie praktyczne:

- Praktyka naziemna min. 1 godzina szkolenia, które przygotowuje do wykonywania czynności lotniczych.
- obsługa aplikacji Drone Radar, przygotowanie drona do lotu, sprawdzenie prognozy pogody oraz aktywności słońca, szukanie informacji o aktywności stref powietrznych.
- Szkolenie praktyczne min. 3 godziny. Zakres szkolenia praktycznego:
 - Czynności przed lotem, przygotowanie drona do lotu;
 - Wykonywanie startu i lądowania;
 - Czynności w trakcie lotu: zmiana parametrów lotu, zmiana prędkości, wysokości, zmiana orientacji;
 - Nauka czynności wykonywanych po zakończeniu lotu;
 - Zapobieganie zagrożeniom w sytuacjach niebezpiecznych.

2) Adobe Photoshop - poziom podstawowy

- Wprowadzenie.
- Interfejs programu.
- Zastosowanie palet.
- Narzędzia przybornika.
- Zapisywanie plików.
- Praktyczne zastosowanie warstw.
- Praca z tekstem i jego formatowanie.
- Narzędzia retuszu i korekcja tonalna.
- Techniki retuszowania.
- Selekcja.
- Filtry.
- Animacje.
- Przeglądarka Bridge.
- Zapisywanie plików.



3) Adobe Premiere - poziom podstawowy

Sprzęt, oprogramowanie, technika i technologia

- Wybór komputera, odsłuchów, dysków
- Formaty plików, jakość obrazu, PAR, klatkaż
- Archiwizacja materiału filmowego
- Metodologia pracy

Montowanie filmu w Adobe Premiere

- Poruszanie się po programie
- Tajniki cięcia i trymowania
- Sposoby prowadzenia narracji filmowej
- Zasada sześciu w użyciu
- Cięcie, trymowanie
- Synchronizacja ujęć, montowanie metodą odkrywkową
- Prowadzenie emocji widza
- Triki: montaż równoległy, montaż skojarzeń, zarzutka dźwiękowa
- Współczesny color grading
- Całościowa obróbka tonalna i kolorystyczna
- Najnowsze tendencje w korekcie barwnej
- Praca na warstwach dopasowania
- Obróbka obrazu
- Rozmycia, wyostrzenia
- Przejścia i przenikania
- Praca na klatkach kluczowych

W CZĘŚCI 6 Kurs nowe trendy sztuki kulinarnej dla kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 10 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 31 marca 2023

Liczba godzin kursu – 32 godziny zajęć realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- Zapewnienia materiałów dydaktycznych, narzędzi i materiałów zużywalnych do ćwiczeń praktycznych
- zapewnienia odzieży ochronnej dla uczestników kursu,
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę;
- przeprowadzenie egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się.

Głównym zadaniem kursu jest poznanie gotowania metodą Sous-Vide, najnowsze tendencje w przygotowaniu dań z mięsa i owoców morza, nowe trendy na stołach bankietowych, przygotowanie dań zimnych i gorących z zastosowaniem nowoczesnych technik i technologii kulinarnych, tendencje i aranżacje dań na talerzach – tworzenie kompozycji, opracowywanie receptur zgodnie z nowymi trendami.



Podczas kursu uczestnicy:

- nauczą się nowoczesnych technik gotowania,
- zapoznają się z urządzeniami, aparaturą gastronomiczną wykorzystywaną w nowych technikach kulinarnych
- poznają zasady tworzenie 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:
 - pakowarka próżniowa,
 - urządzenie do sous vide,
 - schładzarka szokowa,
 - piec konwekcyjno-parowy
2. Tworzenie potraw w ramach kuchni 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.

W CZĘŚCI 7 Kurs barmański podstawowy dla grupy kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa i technik żywienia i usług gastronomicznych

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 10 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 31 marca 2023

Liczba godzin kursu – 32 godziny zajęć realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:



- Zapewnienia materiałów dydaktycznych, narzędzi i materiałów zużywalnych do ćwiczeń praktycznych
- zapewnienia odzieży ochronnej dla uczestników kursu,
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę;
- przeprowadzenie egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się.

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:
 - 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-tke-rocks, Cocktail, Crusta, Flip, Pouse caffè, Knickebein, 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



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

W CZĘŚCI 8 Kurs DIETA PUDEŁKOWA I CATERING DIETETYCZNY - dla nauczycieli z branży gastronomicznej

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 2 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 28 lutego 2023

Liczba godzin kursu – 24 godziny zajęć realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej lub poza siedzibą szkoły

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- Zapewnienia materiałów dydaktycznych i materiałów zużywalnych do ćwiczeń praktycznych
- pokrycia kosztów dojazdów uczestników kursu na zajęcia (w razie konieczności realizacji zajęć poza Rawą Mazowiecką)
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę;
- przeprowadzenie egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się.

Głównym zadaniem kursu jest uzyskanie przez uczestników kursu kompetencji z zakresu przygotowania potraw w diecie pudełkowej, szkolenie poszerzone o elementy związane z ZAKŁADANIEM FIRMY prowadzącej CATERING DIETETYCZNY.

Uczestnicy kursu powinni nabyć umiejętności:

- tworzenia oferty zbilansowanej, całodniowej diety pudełkowej, uwzględniającej potrzeby organizmu i założone cele żywnościowe w wersji Basic i Vege
- przygotowywania potraw diety pudełkowej w wersji Basic i Vege
- planowania czynności związanych z zakładaniem firmy prowadzącej catering dietetyczny.

W CZĘŚCI 9 Szkolenie barmańskie (3-dniowe) dla nauczycieli z branży gastronomiczno-hotelarskiej

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 2 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 28 lutego 2023

Liczba godzin kursu – 21 godzin zajęć realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej lub poza siedzibą szkoły

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- Zapewnienia materiałów dydaktycznych i materiałów zużywalnych do ćwiczeń praktycznych



- pokrycia kosztów dojazdów uczestników kursu na zajęcia (w razie konieczności realizacji zajęć poza Rawą Mazowiecką)
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę;
- przeprowadzenie egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się.

Głównym zadaniem kursu jest uzyskanie przez uczestników kursu kompetencji z zakresu przygotowania, dekorowania i podawania napojów mieszanych

Uczestnicy kursu powinni nabyć umiejętności z zakresu:

- organizacji i technik pracy barmana
- optymalizacji ruchów i ergonomii pracy
- stosowania zasad miksologii t.j. komponowania napojów mieszanych (wszystkie kategorie koktajli z uwzględnieniem mocktaili)
- dobierania składników koktajli
- stosowania sprzętu barmańskiego
- wykonywania dekoracji (garnish) oraz sztuki prezentacji

W CZĘŚCI 10 Kurs SOCIAL MEDIA DLA BIZNESU dla nauczycielki z branży gastronomiczno-hotelarskiej

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 1 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 28 lutego 2023

Liczba godzin kursu – 16 godzin zajęć realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej lub poza siedzibą szkoły

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- Zapewnienia materiałów dydaktycznych
- pokrycia kosztów dojazdów uczestników kursu na zajęcia (w razie konieczności realizacji zajęć poza Rawą Mazowiecką)
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę;
- przeprowadzenie egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się.

Głównym zadaniem kursu jest uzyskanie przez uczestników kursu wiedzy z zakresu budowania wizerunku marki w social mediach oraz nabycie umiejętności obsługi profili firmowych i prowadzenia działań marketingowych w mediach społecznościowych

Uczestnicy kursu powinni nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu:

- podstawowych zasad rządzących w komunikacji marki w mediach społecznościowych, ich zalet oraz wad,



- narzędzi promocyjnych, służących do realizacji ustalonych celów reklamowych,
- umiejętność wykorzystywania influencer marketingu
- umiejętność analizowania efektów działań w social mediach
- stosowania dobrych i złych praktyk w komunikacji w social mediach

W CZĘŚCI 11 Kurs dla nauczycieli przygotowanie deserów w wersji mini (monoporcje)

Zamawiający przewiduje utworzenie 1 grupy szkoleniowej 2 osobowej.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 28 lutego 2023

Liczba godzin kursu – 16 godzin zajęć realizowanych w siedzibie Zamawiającego – ZSCEZiU im. M. Kopernika w Rawie Mazowieckiej lub poza siedzibą szkoły

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- Zapewnienia materiałów dydaktycznych i materiałów zużywalnych do ćwiczeń praktycznych
- pokrycia kosztów dojazdów uczestników kursu na zajęcia (w razie konieczności realizacji zajęć poza Rawą Mazowiecką)
- ubezpieczenia Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę;
- przeprowadzenie egzaminu weryfikującego nabyte umiejętności i wiedzę oraz wydanie zaświadczeń potwierdzających efekty uczenia się.

Głównym zadaniem kursu jest uzyskanie przez uczestników kursu umiejętności przygotowania deserów w wersji mini (monoporcje)

Uczestnicy kursu powinni nabyć umiejętności z zakresu:

- przygotowywania deserów w wersji mini
- dobierania składników deserów restauracyjnych
- umiejętnego łączenie struktur, form, kolorów i smaków.
- stosowania sprzętu gastronomicznego niezbędnego w produkcji deserów mini
- wykonywania dekoracji (garnish) oraz sztuki prezentacji monoporcji