

## Szczegółowy opis zamówienia

### **dla zamówienia pod nazwą:**

„USŁUGA EDUKACYJNA –kurs kelnerski” – projekt : ”Podkarpacie stawia na zawodowców” w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego w latach 2012-2014 przez Zespół Szkół Agro-Technicznych w Ropczycach.

Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: kurs kelnerski dla 2 grup po 15 osób każda grupa, 80 godzin dla każdej grupy, łącznie 160 godzin. Zakres tematyczny kursu ma obejmować następujące zagadnienia:

- Wizerunek zawodowy kelnera.
- Bielizna stołowa, szkło, porcelana, sztucze, sprzęt używany na stole gościa. Technika nakrywania (obrussy, skirting, molleton), składanie serwetek.
- Mise en place – przygotowanie stołu pomocniczego (pomocnika kelnerskiego) przed bankietem zasiadającym wg. Menu (wesele na 30 osób).
- Technika noszenia zastawy, zasady noszenia tac kelnerskich.
- Nakrycie podstawowe, rozszerzone, bankietowe, specjalne .
- Metody serwowania. Serwowanie napojów bezalkoholowych, alkoholowych, serwowanie win oraz potraw.
- Rodzaje śniadań. Organizacja bufetu śniadaniowego, przebieg obsługi podczas śniadania wiedeńskiego wzmocnionego, śniadania z szampanem. Brunch.
- Formy przyjęć w zakładzie gastronomicznym. Lampka wina, cocktail party, bankiet angielski, bankiet amerykański, przyjęcia typu bufetowego, bankiet zasiadany.
- Obsługa przyjęcia wg protokołu dyplomatycznego.
- Przygotowanie potraw przy konsumencie, flambirowanie.
- Egzamin i wydanie zaświadczenia.

Wykonawca ma wykazać, że sam posiada lub dysponuje/będzie dysponować osobą, która ukończyła kurs/szkolenie z zakresu sztuki kelnerskiej, przeprowadziła co najmniej dwa 16 godzinne szkolenia z zakresu kursu kelnerskiego w grupach/grupie co najmniej 10-osobowej. Osoby prowadzące kursy powinny: mieć minimum 3 letnie doświadczenie w kelnera lub prowadzeniu tego typu szkoleń/ kursów .

Do uznania, że Wykonawca spełnia warunek posiadania wiedzy i doświadczenia, Zamawiający wymaga złożenia wykazu usług szkoleniowych związanych tematycznie ze szkoleniem organizowanym przez Zamawiającego, w dwóch ostatnich latach, licząc od dnia upływu terminu składania ofert. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, iż wykonał należycie (np. przez załączenie referencji) dwa takie szkolenia .

Wykonawca musi dysponować taką liczbą wykładowców i instruktorów, aby zapewnić prawidłową oraz terminową realizację usługi szkoleniowej i zagwarantować jej wysoką jakość.

Zamawiający zapewnia pomieszczenia odpowiednio przystosowane . Wykonawca ma zapewnić niezbędne narzędzia i produkty gwarantujące odpowiedni poziom szkolenia. Każdy uczestnik szkolenia ma mieć dostęp do samodzielnego stanowiska pracy.

Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć oraz przekazać na własność każdemu uczestnikowi szkolenia odzież roboczą (zapaska, kolorystyka do uzgodnienia z koordynatorem projektu).

Po ukończeniu kursu, Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu i wydania uczestnikom zaświadczenia o ukończeniu kursu zawodowego wraz z suplementem, w którym należy wpisać tematy i wymiar godzin .

**Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia:**

a) **niezbędnych materiałów dydaktycznych dla uczestników szkolenia**, (jeden komplet materiałów dydaktycznych dla Zamawiającego). Komplet materiałów dydaktycznych Wykonawca dostarczy do Zamawiającego, najpóźniej w ciągu 3 dni od dnia rozpoczęcia zajęć. Wykonawca, przed rozpoczęciem szkolenia, zobowiązany będzie do zapoznania jego uczestników ze szczegółowym programem poprzez przekazanie im harmonogramu realizowanych zajęć. Odbiór materiałów dydaktycznych potwierdzony zostanie przez każdego uczestnika podpisaniem stosownego oświadczenia.

b)  **poczęstunku dla uczestników szkolenia**, w postaci np.: drożdżówek, paluszków czy ciasteczek, herbaty, kawy, cukru, śmietanki do kawy, cytryny do herbaty i soków w trakcie przerw (ich rodzaj zależy od uznania Wykonawcy).

c) **niezbędnego sprzętu i produktów spożywczych do przeprowadzenia kursu na wysokim poziomie**

Wykonawca przeprowadzi egzamin, stanowiący część programu szkolenia, którego pozytywny wynik potwierdzony zostanie wydaniem **uczestnikom kursu kelnerskiego oraz właściwego zaświadczenia potwierdzającego ukończenie szkolenia** , którego wzór wraz z suplementem **należy bezwzględnie załączyć do oferty.**

Zaświadczenie w swojej treści ma zawierać :

- a) numer z rejestru;
- b) imię i nazwisko oraz numer PESEL uczestnika szkolenia,
- c) nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej szkolenie;
- d) formę i nazwę szkolenia;
- e) okres trwania szkolenia;
- f) miejsce i datę wydania zaświadczenia
- g) tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych;
- h) podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie.

Zakres tematyczny szkolenia i ich rodzaj ustala Wykonawca, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz zapotrzebowaniem zgłaszanym przez uczestników i Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zakresu poruszanych zagadnień w danym temacie szkolenia ze względu na diagnozę potrzeb szkoleniowych uczestników bądź w razie konieczności jego dostosowania do potrzeb aktualnego rynku pracy.

Kurs powinien zostać zorganizowany po zajęciach lekcyjnych w godzinach od godz. 14 do godz. 18.15 z wyłączeniem sobót i niedziel, na terenie Zespołu Szkół Agro-Technicznych im. Wincentego Witosa w Ropczycach.