**Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0039/17-00 pn. „Młodzi cukiernicy – mistrzowie deserów” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach   
Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020**

Załącznik nr 1

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiot zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług szkoleniowych w zakresie szkoleń/kursów  
 zawodowych, specjalistycznych wraz z egzaminami, prowadzących do nabycia umiejętności   
 i nowych kompetencji zawodowych dla uczniów, uczennic i nauczycieli Zespołu Szkół Przemysłu  
 Spożywczego w Łodzi, objętych projektem„Młodzi cukiernicy – mistrzowie deserów”

2. Wspólny Słownik Zamówień CPV: 80000000-4, 80530000-8, 80510000-2.

3. Przedmiot zamówienia podzielony jest na dwanaście części:

1. Część I zamówienia:

**„Ciastka i desery porcjowane”** (program szkolenia obejmuje 16 godzin zajęć) –   
 dla 9 nauczycieli

Szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

- wrzesień-październik 2018 r.

1. Część II zamówienia:

**„Desery talerzowe”** (program szkolenia obejmuje 8

godzin zajęć) – dla 9 nauczycieli

Szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

- wrzesień-październik 2018 r.

1. Część III zamówienia:

**„Praliny formowane i krojone”** (program szkolenia obejmuje 16 godzin zajęć) –   
 dla 9 nauczycieli

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

-luty 2019 r.

1. Część IV zamówienia:

**„Kurs baristy”** (program kursu obejmuje 16 godzin zajęć) – dla 9 nauczycieli

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

- luty 2019 r.

1. Część V zamówienia:

**„Dekoracja z karmelu i czekolady”** (program szkolenia obejmuje 16 godzin zajęć) –   
 dla 9 nauczycieli

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

-grudzień 2018 r. i styczeń 2019 r.

1. Część VI zamówienia:

**„Carving”** (program szkolenia obejmuje 8 godzin zajęć) – dla 9 nauczycieli.

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

- listopad-grudzień 2018 r.

1. Część VII zamówienia:

**„Kuchnia molekularna w deserach”** (program kursu obejmuje 10 godzin zajęć – 2 dni) - dla 20 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach 10-osobowych (razem   
2 grupy).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- wrzesień-październik 2018 r. – dla 1 grupy (10 osób),

- wrzesień-październik 2019 r. – dla 1 grupy (10 osób).

1. Część VIII zamówienia:

**„Dekoracja z czekolady”** (program kursu obejmuje 6 godzin zajęć) – dla 40 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach 20-osobowych (razem 2 grupy).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- wrzesień-październik 2018 r. – dla 1 grupy (20 osób),

- wrzesień-październik 2019 r. – dla 1 grupy (20 osób).

1. Część IX zamówienia:

**„Carving – kurs podstawowy (wycinanki z warzyw i owoców”** (program kursu obejmuje 12 godzin zajęć – 2 dni) – dla 20 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach   
10-osobowych (razem 2 grupy).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- październik-listopad 2018 r. – dla 1 grupy (10 osób),

- październik-listopad 2019 r. – dla 1 grupy (10 osób).

1. Część X zamówienia:

**„Kurs baristy rozszerzony”** (program kursu obejmuje 10 godzin zajęć – 2 dni) - dla 20 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach 10-osobowych (razem 2 grupy).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- listopad-grudzień 2018 r. – dla 1 grupy (10 osób),

- październik-grudzień 2019 r. – dla 1 grupy (10 osób).

1. Część XI zamówienia:

**„Kurs kelnerski rozszerzony”** (program kursu obejmuje 16 godzin zajęć – 2 dni) –   
dla 20 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach 10-osobowych (razem   
2 grupy).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- listopad-grudzień 2018 r. – dla 1 grupy (10 osób),

- październik-grudzień 2019 r. – dla 1 grupy (10 osób).

1. Część XII zamówienia:

**„Kurs obsługi kas fiskalnych - podstawowy”** (pogram kursu obejmuje 8 godzin zajęć) – dla 60 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach 30-osobowych (razem 2 grupy).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- luty-kwiecień 2019 r. – dla 1 grupy (30 osób),

- październik 2019 r. – kwiecień 2020 r. – dla 1 grupy (30 osób).

**II. Zakres i warunki realizacji przedmiotu zamówienia**

Część I zamówienia:

**„Ciastka i desery porcjowane”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- receptury na ciastka i desery z uwzględnieniem najnowszych trendów,

- sztukę łączenia produktów,

- gatunki czekolady,

- temperowanie,

- obróbkę,

- dekoracje,

- egzamin końcowy.

Część II zamówienia:

**„Desery talerzowe”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- najnowsze trendy w cukiernictwie restauracyjnym,

- trendy w serowaniu,

- receptury,

- sposoby dekoracji,

- egzamin końcowy.

Część III zamówienia:

**„Praliny formowane i krojone”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- rodzaje pralin,

- przygotowanie masy,

- wykonywanie, oblewanie, dekorowanie, krojenie,

- narzędzia,

- formy,

- sposoby podawania,

- egzamin końcowy.

Część IV zamówienia:

**„Kurs baristy”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- gatunki kawy,

- rodzaje naczyń,

- techniki parzenia kawy,

- rysunki na kawie,

- obsługę sprzętu,

- egzamin końcowy.

Część V zamówienia:

**„Dekoracje z karmelu i czekolady”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- przygotowanie karmelu,

- temperowanie czekolady,

- dekorowanie ciast i tortów,

- najnowsze trendy.

Część VI zamówienia:

**„Carving”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- dekoracje z warzyw i owoców,

- zapoznanie z technikami obróbki,

- narzędzia,

- dekorację ciast i deserów,

- pokaz rzeźbienia w owocach,

- egzamin końcowy.

Część VII zamówienia:

**„Kuchnia molekularna w deserach”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- wykonywanie lizaków, pianek,

- gotowanie w azocie,

- jadalne kwiaty i żelowanie,

- ogólny pogląd na technologię i ćwiczenia,

- zapoznanie z zakresem pracy,

- zdobycie umiejętności praktycznych,

- egzamin końcowy.

Część VIII zamówienia:

**„Dekoracja z czekolady”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- dekoracje tortów i deserów z czekolady,

- rodzaje czekolad,

- obróbkę termiczną,

- przygotowanie elementów dekoracyjnych,

- egzamin końcowy.

Część IX zamówienia:

**„Carving kurs podstawowy”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- zapoznanie z techniką rzeźbienia w warzywach i owocach,

- naukę posługiwania się nożem syjamskim, tajskim,

- naukę używania szablonów,

- naukę dekoracji stołów i przyjęć okolicznościowych oraz deserów talerzowych,

- egzamin końcowy.

Część X zamówienia:

**„Kurs baristy rozszerzony”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- rodzaje kawy,

- sposoby parzenia, przechowywania, spieniania mleka,

- tajniki obsługiwania ekspresów ciśnieniowych, sporządzania napojów na bazie mleka, kawy,

- egzamin końcowy.

Część XI zamówienia:

**„Kurs kelnerski rozszerzony”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- przygotowanie sali konsumenckiej,

- techniki nakrywania stołów,

- dekorację stołu,

- przenoszenie tac i zastawy,

- metody obsługi konsumenta,

- egzamin końcowy.

Część XII zamówienia:

**„Kurs obsługi kas fiskalnych - podstawowy”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

- zapoznanie z obsługiwaniem, raportowaniem i programami kas fiskalnych,

- znaki pieniężne oraz sposoby ich rozpoznawania,

- przepisy prawno-finansowe,

- charakterystykę urządzeń fiskalnych,

- egzamin końcowy.

Miejsce ww. kursów/szkoleń: na terenie miasta Łodzi z wyłączeniem szkolenia określonego w części VI zamówienia, które odbędzie się w siedzibie Zamawiającego.

Zajęcia teoretyczne i praktyczne powinny odbywać się w miejscu umożliwiającym dogodne połączenie komunikacją publiczną dla uczestników szkolenia/kursu.

Każde szkolenie/kurs zakończy się egzaminem/testem zewnętrznym (teoretycznym i praktycznym), potwierdzającym umiejętności/kompetencje/kwalifikacje i uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.

Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzać ww. szkolenia/kursy osobiście, bez udziału podwykonawców.

Materiały/produkty uzyskane/wytworzone podczas przeprowadzania ww. poszczególnych szkoleń/kursów przechodzą na własność Zamawiającego.