

Projekt nr RPLD. 11.03.02-10-0007/21, pn. „KUCHNIA Z KLASĄ” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są usługi szkoleniowe w zakresie realizacji szkoleń/kursów zawodowych, specjalistycznych wraz z egzaminami, prowadzących do nabycia umiejętności i nowych kompetencji zawodowych dla uczniów i nauczycieli w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym nr 3 w Łodzi przy ul. Drewnowskiej 151 - realizowany w ramach projektu pn. „KUCHNIA Z KLASĄ”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.

Kody i nazwy zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe,
- 80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego,
- 80510000-2 - Usługi szkolenia specjalistycznego.

dla uczniów:

Część I zamówienia:

1. Kurs kelnerski

Przeznaczony dla 24 uczniów (w 4 grupach) branżowej szkoły zawodowej.

Przewidziany czas trwania szkolenia dla jednej grupy to 16 godzin.

Szkolenie minimum dwóch grup jednocześnie w tym samym czasie.

Projekt nr RPLD. 11.03.02-10-0007/21, pn. „KUCHNIA Z KLASĄ” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

W programie należy m.in. uwzględnić: przygotowanie sali konsumenckiej, techniki nakrywania stołów, dekoracje stołu, rodzaje zastawy, przenoszenie tac i zastawy, metody obsługi konsumenta.

Po kursie uczeń powinien znać zasady przygotowania sali konsumenckiej, techniki nakrywania stołów, rodzaje zastawy, potrafić przenosić tace i zastawę, znać zasady obsługi konsumenta

Kurs zakończony wydaniem certyfikatów ukończenia kursu.

Zamawiający wymaga aby kurs prowadzony był przez minimum dwóch trenerów (ze względu na szkolenie minimum dwóch grup w tym samym czasie), z wykształceniem kierunkowym, posiadających dyplom mistrza kelnerskiego lub tytuł instruktora praktycznej nauki zawodu kelner.

Część II zamówienia:

2. Kurs Carving w dekoracji potraw

Przeznaczony dla 24 uczniów (w 4 grupach) branżowej szkoły zawodowej.

Przewidziany czas trwania szkolenia dla jednej grupy to 12 godzin.

Szkolenie minimum dwóch grup jednocześnie w tym samym czasie.

W programie należy uwzględnić m.in.: zapoznanie z techniką rzeźbienia w warzywach i owocach, naukę posługiwania się nożem syjamskim, tajskim, naukę używania szablonów do dekoracji stołów i przyjęć okolicznościowych oraz deserów oraz najnowsze trendy w dekorowaniu potraw.

Projekt nr RPLD. 11.03.02-10-0007/21, pn. „KUCHNIA Z KLASĄ” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Po zakończeniu kursu uczeń powinien znać metody dekorowania warzyw i owoców, znać techniki obróbki warzyw i owoców, potrafić wykorzystywać narzędzia do dekoracji – posługiwać się nożem syjamskim i tajskim. Uczeń powinien potrafić dekorować stoły na przyjęcia okolicznościowe kompozycjami z warzyw i owoców, oraz potrafić dekorować desery.

Kurs zakończony wydaniem certyfikatów ukończenia kursu carvingu stopnia podstawowego.

Zamawiający wymaga aby kurs prowadzony był przez minimum dwóch trenerów (ze względu na szkolenie minimum dwóch grup w tym samym czasie), z wykształceniem kierunkowym, posiadającym dyplom mistrza kucharza lub tytuł instruktora praktycznej nauki zawodu kucharza.

Część III zamówienia:

3. Kurs obsługi kas fiskalnych

Przeznaczony dla 24 uczniów (w 4 grupach) branżowej szkoły zawodowej.

Przewidziany czas trwania szkolenia dla jednej grupy to 8 godzin.

Szkolenie minimum dwóch grup jednocześnie w tym samym czasie.

Projekt nr RPLD. 11.03.02-10-0007/21, pn. „KUCHNIA Z KLASĄ” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

W programie należy uwzględnić: zapoznanie z obsługą kasy fiskalnej, fiskalizację, raportowanie: tj. raporty dobowe, okresowe, towarowe, program kas fiskalnych, znaki pieniężne i sposoby ich rozpoznawania, a przepisy prawno-finansowe, poznanie różnych form płatności, obowiązki kasjera, rodzaje kas fiskalnych i sprzętu współpracującego.

Po kursie uczeń powinien znać zasady fiskalne, znać zasady obsługi raportowania i programowania kas fiskalnych, znać i rozróżnia znaki pieniężne, podstawowe przepisy prawno-finansowe, charakterystykę urządzeń fiskalnych, uczeń powinien potrafić korzystać z urządzeń fiskalnych, znać różne rodzaje kas i obowiązki kasjera.

Kurs zakończony wydaniem certyfikatów ukończenia kursu podstawowego.

Część IV zamówienia:

4. Kurs STREET FOOD

Przeznaczony dla 24 uczniów (w 4 grupach) branżowej szkoły zawodowej.

Przewidziany czas trwania szkolenia dla jednej grupy to 10 godzin.

Szkolenie minimum dwóch grup jednocześnie w tym samym czasie.

W programie należy uwzględnić: rodzaj pożywienia gotowego do spożycia sprzedawanego na ulicy lub w różnych miejscach publicznych, przygotowanie zaimprovizowanego stanowiska na którym potrawa jest przyrządzana, wybór potraw, specyfikę

Projekt nr RPLD. 11.03.02-10-0007/21, pn. „KUCHNIA Z KLASĄ” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

smaku, specyfikę nostalgii, ciekawości i próby poznania smaku lokalnych specjalności, higienę pracy na stanowisku oraz działania marketingowe.

Po kursie uczniowie zdobędą wiedzę o nowoczesnym serwowaniu dań w atmosferze i warunkach w których nie pracowali w szkole. U uczniów rozwinięte zostaną umiejętności i wiedza potrzebna do prowadzenia codziennego biznesu.

Kurs zakończony wydaniem certyfikatów ukończenia kursu podstawowego.

Zamawiający wymaga aby kurs prowadzony był przez minimum dwóch trenerów (ze względu na szkolenie minimum dwóch grup w tym samym czasie), z wykształceniem kierunkowym, posiadającym dyplom mistrza kucharza lub tytuł instruktora praktycznej nauki zawodu kucharza.

Wymagania dodatkowe:

Każdy instruktor musi posiadać kurs pedagogiczny.

Firma szkoląca musi posiadać wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych, minimum 3 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń podobnych lub tożsamyh.

Do każdej grupy 1 trener z certyfikowanym szkoleniem z RODO.



Projekt nr RPLD. 11.03.02-10-0007/21, pn. „KUCHNIA Z KLASĄ” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Minimum 1 trener posiadający uprawnienia min. technika bhp.

Szkolenia/kursy nie mogą kolidować z zajęciami dydaktycznymi uczniów oraz nauczycieli.

Szkolenia/Kursy mogą odbywać się w godzinach porannych, popołudniowych oraz w weekendy.

Zamawiający informuję że różne kursy specjalistyczne mogą odbywać się równolegle.

dla nauczycieli:

Część V zamówienia:

5. Szkolenie z obsługi sprzętu wspomagającego nauczanie dla 8 nauczycieli.

Przewidziany czas trwania szkolenia to 16 godzin.

Szkolenie minimum dwóch grup jednocześnie w tym samym czasie.



Projekt nr RPLD. 11.03.02-10-0007/21, pn. „KUCHNIA Z KLASĄ” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

W programie m.in.:

Jak i czy warto korzystać z nowinek techniki celem urozmaicenia lekcji i unowocześnienia procesu kształcenia.

Prezentacja – jakie to łatwe, nagranie zawartości ekranu, wstawianie filmu do prezentacji.

Po zakończeniu szkolenia

Nauczyciel będzie potrafił obsłużyć nowoczesny sprzęt i będzie znał możliwość wykorzystania nowoczesnego sprzętu multimedialnego w procesie nauczania, będzie znał obszary na których można wykorzystać sprzęt do kształcenia zawodowego (wyszukiwanie informacji, opracowania atrakcyjnych form przekazu).

Termin realizacji zamówienia: grudzień 2022 r. – 15 marca 2023 r.