OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szkolenie pn.

„Kucharz małej gastronomii”

1. Miejsce szkolenia: zajęcia winny odbywać się na terenie Szydłowca lub   
   w miejscowości oddalonej od Szydłowca nie więcej niż 50 minut jazdy najtańszym środkiem komunikacji publicznej.
2. Termin szkolenia: do uzgodnienia jednak szkolenie powinno najpóźniej rozpocząć się   
   w pierwszej połowie marca 2023 r.
3. Ilość uczestników szkolenia: 1 osoba.
4. Celem intensyfikacji szkoleń oraz przeciwdziałania rozciągnięciu szkolenia w czasie, zajęcia powinny być realizowane wg planu nauczania. Zajęcia powinny być realizowane wg planu nauczania i odbywać się w dni powszednie, z wyjątkiem sobót, niedziel i dni świątecznych. Zajęcia powinny rozpoczynać się nie wcześniej niż o godz. 7.30 i kończyć nie później niż o godzinie 17.30. (Godzina zegarowa kursu liczy   
   60 minut i obejmuje zajęcia edukacyjne liczące 45 minut oraz przerwę liczącą średnio 15 minut, gdyż długość przerw może być ustalana w sposób elastyczny. Sumowane przerwy nie mogą jednak skracać czasu trwania szkolenia).
5. Łączna liczba godzin zegarowych szkolenia przypadająca na 1 osobę szkoloną powinna wynosić nie mniej niż 80 godzin i dzielić się na część teoretyczną   
   i praktyczną, z czego zajęcia praktyczne powinny wynosić nie mniej niż 80% ogólnej liczby godzin szkolenia.
6. Program szkolenia powinien uwzględniać dane zawarte w Klasyfikacji zawodów   
   i specjalności, które są dostępne w bazach ministra dostępnych na stronie internetowej Wortalu Publicznych Służb Zatrudnienia i powinien obejmować   
   co najmniej wymagane minimum programowe zamieszczone poniżej:

Program szkolenia powinien obejmować m.in. zagadnienia:

1. Zasady BHP i podstawy technologii gastronomicznej
2. Minimum sanitarne i HACCP.
3. Podstawowe zasady znakowania żywności. Podstawy żywienia człowieka, zasady zdrowego żywienia.
4. Planowanie i organizowanie produkcji gastronomicznej.
5. Zasady zakładania działalności gastronomicznej.
6. Obsługa kas fiskalnych i terminala płatniczego.
7. Ocena towaroznawcza owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, mleka, jaj, mięsa.
8. Techniki sporządzania surówek i sałatek, potraw mącznych. Techniki sporządzania deserów.
9. Zajęcia kulinarno – gastronomiczne ze szczególnym uwzględnieniem przygotowania posiłków typu fast food tj. kebab, hamburger, zapiekanki itp.

Zamawiający podał minimalny zakres programu wskazując tym samym na zagadnienia, które powinny zostać podjęte podczas szkolenia. Wykonawca przedstawia program szkolenia rozszerzając dowolnie zakres poszczególnych zagadnień, tak aby uczestnik szkolenia mógł podjąć zatrudnienie na stanowisku zgodnym z kierunkiem szkolenia.

* 1. Program szkolenia musi być sporządzony ze szczególnym uwzględnieniem zajęć praktycznych tj. by uczestnik szkolenia mógł poznać charakter i specyfikę pracy na stanowisku zgodnym z kierunkiem szkolenia.

1. W koszt szkolenia należy wliczyć wszystkie pozycje zawarte w preliminarzu m.in.:

- Wynagrodzenie wykładowców,

- Koszty administrowania obiektem w trakcie szkolenia,

- Środki dydaktyczne i materiały pomocnicze (wskazać jakie),

- Organizacja, administracja, kierownictwo i księgowość,

- Opłaty teleinformatyczne,

- Opłaty za egzamin,

- Inne.

1. Rodzaj zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia   
   i uzyskania kwalifikacji:

- zaświadczenie zgodne z rozporządzeniem MEN.