**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Szkolenie pn.**

***„Kucharz”***

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**.
3. **Ilość uczestników szkolenia**: **1** **osoba.**
4. Celem intensyfikacji szkoleń oraz przeciwdziałania rozciągnięciu szkolenia w czasie, zajęcia powinny być realizowane wg planu nauczania obejmującego przeciętnie **nie mniej niż
25 godzin zegarowych w tygodniu i nie mniej niż 150 godzin miesięcznie.** Zajęcia powinny 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 120 godzin** i dzielić się na część teoretyczną i praktyczną z czego część praktyczna będzie wynosić nie mniej niż 70% ogólnej liczby godzin szkolenia.
6. Program szkolenia musi być sporządzony zgodnie z Modułowymi Programami Szkolenia Zawodowego Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej (www.standardyiszkolenia.praca.gov.pl)
i powinien obejmować **co najmniej** wymagane minimum programowe zamieszczone poniżej:

***Program szkolenia powinien obejmować m.in. zagadnienia***:

* + - 1. Wizerunek kucharza z elementami etyki zawodowej.
			2. Organizacja stanowiska pracy.
			3. Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
			4. Wymogi systemu HACCP w gastronomii.
			5. Obsługiwanie maszyn i urządzeń znajdujących się w wyposażeniu technicznym kuchni.
			6. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.
			7. Zasady racjonalnego żywienia człowieka.
			8. Obróbka artykułów spożywczych.
			9. Przygotowanie półproduktów.
			10. Przygotowanie zup, sosów i potraw z różnych produktów oraz ciast, deserów i napojów.
			11. Przygotowanie i dekorowanie potraw.
			12. Czynności porządkowe.

*Zamawiający podał minimalny zakres programów wskazując tym samym na zagadnienia, które winny zostać podjęte podczas szkolenia. Wykonawca przedstawia program szkolenia rozszerzając dowolnie zakres poszczególnych zagadnień.*

1. Celem szkolenia jest nabycie wiedzy i umiejętności w zawodzie kucharza.
2. 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:

- certyfikat, dyplom lub zaświadczenie potwierdzające ukończenie szkolenia.

**Uwaga!**

Przesyłając rozpoznanie rynku ofert szkoleniowych proszę wskazać czy do udziału
w szkoleniu wymagana jest książeczka do celów sanitarno – epidemiologicznych.