

Szkolimy zawodowo w Powiecie oleskim
Umowa nr RPOP.09.02.01-16-0004/17-00 z dnia 13 września 2018 r.

KURS BARMANA

1. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przeprowadzenie kursu dla uczniów zgodnie z programem opisanym w ust. 4;
- 2) Ilość uczniów: 8 osób;
- 3) Liczba godzin: 32 godziny (*1 godzina = 45 minut zajęć oraz 15 minut przerwy*);
- 4) Miejsce prowadzenia kursów: Zespół Szkół w Gorzowie Śląskim ul. Byczyńska 9, 46-310 Gorzów Śląski. Zamawiający nieodpłatnie użycza sale lekcyjne wraz z dostępem do zasobów sprzętowych.
- 5) Zajęcia odbywają się od poniedziałku do soboty, również popołudniami, w jednym dniu szkoleniowym maksymalnie 8 godzin zajęć;
- 6) Szczegółowy harmonogram kursu opracuje Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym przed rozpoczęciem kursu, wg wzoru stanowiącego załącznik do umowy.

2. Termin realizacji zamówienia:

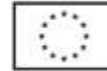
1 kwietnia – 31 maja 2020 roku

3. Wymagania odnośnie Wykonawcy:

- 1) Wykonawca ma obowiązek zapewnić:
- 2) wykwalifikowanego szkoleniowca,
- 3) prowadzenie dziennik zajęć wg wzoru stanowiącego załącznik do umowy
- 4) kurs kończy się egzaminem oraz sporządzeniem protokołu wg wzoru stanowiącego załącznik do umowy.
- 5) materiały merytoryczne w postaci skryptów – do zajęć teoretycznych,
- 6) materiały niezbędne do przeprowadzania ćwiczeń (sprzęt i materiały zużywalne),
- 7) Zaświadczenie dla uczestników na podstawie § 22 ust. 3 i ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 652 (*wzór w załączniku do umowy*),
- 8) inne zaświadczenie/certyfikat wystawiane w instytucji szkoleniowej Wykonawcy lub wymagane przepisami prawa (jeśli dotyczy),
- 9) Wykonawca prześle oryginały i kserokopie ww. zaświadczeń/certyfikatów Zamawiającemu po zakończeniu kursu,
- 10) koordynatora szkoleń – tj. osobę odpowiedzialną za sprawy organizacyjne i za kontakty bieżące z Zamawiającym

4. Program szkoleń

Lp.	Tematyka zajęć	Zajęcia teoretyczne	Zajęcia praktyczne
1.	Sprzęt barmański – nazewnictwo i zastosowanie	1	
2.	Rodzaje wykorzystywanego szkła	1	
3.	Podstawowe elementy alkoholoznawstwa	2	
4.	Miksologia – podstawowe sposoby i techniki	2	
5.	Koktajle na bazie alkoholi białych	1	3
6.	Koktajle na bazie alkoholi kolorowych	1	3



Szkolimy zawodowo w Powiecie oleskim
Umowa nr RPOP.09.02.01-16-0004/17-00 z dnia 13 września 2018 r.

7.	Koktajle z użyciem likierów	1	3
8.	Koktajle warstwowe	1	3
9.	Koktajle bezalkoholowe	1	3
10.	Dekorowanie koktajli	1	3
11.	Organizacja baru i pracy barmana		2
RAZEM		32	