IF.272.11.2021 Załącznik nr 1 A

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Zorganizowanie i przeprowadzenie kursów/szkoleń dla nauczycieli kształcenia zawodowego oraz kursów/szkoleń dla uczniów w ramach projektu " Modernizacja kształcenia zawodowego w Powiecie Nowosolskim"**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja dodatkowych zajęć dla uczniów oraz nauczycieli kształcenia zawodowego w podziale na części wraz z zapewnieniem uczestnikom m.in. materiałów szkoleniowych oraz z wydaniem certyfikatu/zaświadczenia. Grupę uczestników stanowić będą uczniowie technikum oraz branżowej szkoły I stopnia w ramach projektu ,,Modernizacja kształcenia zawodowego w Powiecie Nowosolskim”.

Rodzaj usługi, zakres tematyczny, liczba osób/grup uczniów kształcenia zawodowego w ramach projektu ,,Modernizacja kształcenia zawodowego w Powiecie Nowosolskim”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Branża gastronomicznaRodzaj usługi oraz zakres tematyczny** | **Liczba osób/grupa** | **2021** | **2022** | **Do 31.03.2023** |
| **1** | **Sztuka dekorowania artystycznego wyrobów cukierniczych** **15 h/grupa.** Praktyczny kurs dekorowania wyrobów cukierniczych: tortów , ciast, deserów, babeczek z wykorzystaniem różnych produktów i metod w tym lukrów plastycznych, mas marcepanowych.Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały do realizacji zajęć, materiały szkoleniowe w wersji papierowej z miejscem na notatki i długopis dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, miejsce realizacji zapewnia wykonawca, preferowane miejsce wykonania usługi – Nowa Sól | 8 uczniów w podziale na 2 gr. | 10 m-cy od daty podpisania umowy |  | - |
| **2** | **Kurs Carvingu** **12h/gr.** Praktyczny kurs tworzenia warzywno-owocowych dekoracji obejmujący wiedzę o narzędziach, typologię metod oraz praktyczne umiejętności w zakresie wykonywania dekoracji z wybranych warzyw i owoców. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały do realizacji zajęć oraz materiały szkoleniowe w wersji papierowej dla uczestników z miejscem na notatki oraz długopis, ubezpieczenie NW, oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, miejsce realizacji zapewnia wykonawca, preferowane miejsce wykonania usługi – Nowa Sól | 16 os. w podziale na 2  | 10 m-cy od daty podpisania umowy  |  | **-** |
| **3** | **Warsztaty Kuchnia Fusion** **20h/gr.** Praktyczne warsztaty przeznaczone dla uczniów kierunków gastronomicznych, ukierunkowane na nabycie umiejętności otrzymywania czystych smaków (nowych potraw) nietypowymi sposobami w zaskakujących zestawieniach z wykorzystaniem tradycyjnych przepisów ze wszystkich zakątków świata. Uczniowie nabiorą umiejętności łączenia ze sobą i mieszania składników, smaków, sposobów przyrządzania i podania potraw. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/ certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały do realizacji zajęć oraz materiały szkoleniowe w wersji papierowej dla uczestników z miejscem na notatki oraz długopis, ubezpieczenie NW, oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, miejsce realizacji zapewnia wykonawca, preferowane miejsce wykonania usługi – Nowa Sól | 20 uczniów w podziale na 2 gr. | 10 m-cy od daty podpisania umowy |  | **-** |
| **4** | **Warsztaty masarnicze** **8 h/gr.** Praktyczne warsztaty w zakresie przeprowadzenie pełnej produkcji masarskiej oraz pokaz różnych sposobów konserwacji mięsa. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały do realizacji zajęć oraz materiały szkoleniowe w wersji papierowej dla uczestników z miejscem na notatki oraz długopis, ubezpieczenie NW, oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, miejsce realizacji zapewnia wykonawca, preferowane miejsce wykonania usługi – Nowa Sól | 5 uczniów w podziale na 1 gr. | 4 m-ce od daty podpisania umowy | - | **-** |