**Załącznik nr 7 do Ogłoszenia – Opis przedmiotu zamówienia dla części nr 6**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu baristycznego I stopnia** dla jednego nauczyciela zakwalifikowanego na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym nr 1 w Nowym Targu, ul. Jana Pawła II 85.

Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 (RPO WM), Działanie 10.2 Rozwój Kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów - SPR, projekt „Rozwój Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej w powiecie nowotarskim”.

**Zobowiązania i zadania Wykonawcy:**

1.Zorganizowanie i przeprowadzenie w okresie od podpisania umowy do 30 listopada 2017 r. minimum 16 h zajęć dydaktycznych **kursu baristycznego I stopnia** dla jednego nauczyciela zakwalifikowanego na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym nr. 1 w Nowym Targu, ul. Jana Pawła II 85

2. Zamawiający dopuszcza, aby nauczyciel uczestniczący w kursie został dołączony do innej grupy szkoleniowej.

3. Miejsce/miejsca realizacji zajęć nie mogą być oddalone więcej niż 90 km od granic administracyjnych miejscowości Nowy Targ ( powiat nowotarski ).

4. Przeprowadzenie zajęć zgodnie z następującym ramowym programem:

* **Podstawy teoretyczne**

– Trivia, zarys historyczny i kulturowy
– Kawa – roślina. Rejony uprawy, odmiany kawy, wymagania
– Kawa – ziarno. Rozróżnienie ze względu na sposób zbierania, metodę przetwarzania i stopień wypalenia
– Kawa – napój. Najważniejsze metody przyrządzania
– Zasady serwowania napojów gorących
– Teoria espresso. Parametry, zasada 4M, chemia espresso

* **Espresso – część praktyczna**

– Ustawianie młynka
– Prawidłowe metody dozowania i ubijania
– Espresso classico, ristretto, lungo, doppio
– Americano

* **Kawy mleczne**

– Ubijanie mleka
– Steamery
– Classic cappucino
– Cafe latte i cafe latte machiato, espresso machiato

* **Kawy deserowe, z czekoladą, z alkoholem**

– Espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku
– Mocha i mokkacino
– Irishcoffee

* **Latte art**

– Wzory lane z ręki, rysowane sosem i szpikulcem

* **Czyszczenie ekspresu**

**Kurs zostanie zakończony egzaminem pisemnym oraz praktycznym.**

5.Przekazanie bezzwrotnie każdemu nauczycielowi materiałów szkoleniowych obejmujących realizowany program kursu.

6.Przekazanie każdemu nauczycielowi **dyplomu/zaświadczenia/certyfikatu** o ukończeniu kursu, a Zamawiającemu kopii tych dokumentów. **Dyplomy/zaświadczenia/certyfikaty** powinny zawierać co najmniej termin kursu, ilość godzin, program kursu oraz informować o nabytych kompetencjach. **Dyplomu/zaświadczenia/certyfikaty** powinny posiadać logo zgodne z zasadami promocji oznakowania projektów finansowanych z UE (Zamawiający przekaże Wykonawcy odpowiednie logotypy).

7.Informowanie uczestników o współfinansowaniu zajęć ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 (RPO WM), Działanie 10.2 Rozwój Kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów - SPR, projekt „Rozwój Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej w powiecie nowotarskim”.

8.Umożliwienie osobom wskazanym przez Zamawiającego przeprowadzenia w każdym czasie kontroli realizacji zajęć, w tym w szczególności ich przebiegu, treści wykorzystywanych materiałów, frekwencji uczestników oraz prowadzenie wizyt monitorujących.

9.Współpraca z Zamawiającym przy realizacji działań ewaluacyjnych.