# Załącznik nr 3 do Ogłoszenia – Opis przedmiotu zamówienia dla części nr 2

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu kelnerskiego I stopnia** dla jednego nauczyciela zakwalifikowanego na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół Zawodowych i Placówek w Krościenku nad Dunajcem.

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 14 godzin zajęć **kursu kelnerskiego I stopnia**  dla jednego nauczyciela zakwalifikowanego na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół Zawodowych i Placówek w Krościenku nad Dunajcem .

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 120 km od granic administracyjnych miejscowości Krościenko n/D. ( powiat nowotarski ).

4. Przeprowadzenie zajęć zgodnie z następującym ramowym programem:

**1. Organizacja zakładów gastronomicznych**

**• Typy zakładów gastronomicznych**

**• Wyposażenie Sali Konsumenckiej**

**• Układ funkcjonalny zakładów gastronomicznych**

**2. Organizacja pracy na stanowisku Kelner**

**• Systemy i formy obsługi kelnerskiej**

**• Kultura osobista i etyka zawodowa kelnera**

**• Ubiór i wyposażenie zawodowe kelnera**

**3. Przygotowanie sali do obsługi gości**

**• Nakrycie stołu obrusem / rodzaje, dobór i zmiana**

**• Serwetki / rodzaje i sposoby ich formowania**

**• Zastawa stołowa / nakrywanie stołu**

**4. Technika serwowania potraw i napojów**

**• Zasady ogólne serwowania i podawania uwzględniające czynności wykonywane z lewej i prawej strony konsumenta**

**• Technika noszenia zastawy stołowej ( tace, talerzyki, półmiski, sztućce )**

**• Zasada zbierania naczyń ze stołu**

**• Technika dokrywania sztućców do poszczególnych dań w obecności gościa**

**• Technika i zasady podawania przekąsek, zup, dań głównych i deserów**

**• Rodzaje serwisów – metoda niemiecka / francuska / angielska / rosyjska ze szczególnym omówieniem metody francuskiej wraz z ćwiczeniami praktycznymi**

**5. Napoje alkoholowe i bezalkoholowe, sposoby ich podawania**

**• Wyposażenie barów i bufetów**

**• Rodzaje napojów bezalkoholowych**

**• Rodzaje napojów alkoholowych**

**5. Zasady rozliczania się z gościem**

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.