**Załącznik nr 10 do Ogłoszenia – Opis przedmiotu zamówienia dla części nr 9**

Przedmiotem zamówienia jest udział w **kursie baristycznym 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.Zapewnienie udziału w **kursie baristycznym** **I stopnia** w okresie od podpisania umowy do 30 listopada 2017 r. minimum **15** godzin zajęć dla jednego nauczyciela zakwalifikowanego na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół Zawodowych i Placówek w Krościenku nad Dunajcem .

2.Miejsce/miejsca realizacji zajęć nie mogą być oddalone więcej niż 120 km od granic administracyjnych miejscowości Krościenko n/D. ( powiat nowotarski ).

3. Przeprowadzenie zajęć zgodnie z następującym ramowym programem:

**Podstawy teoretyczne:**

**a) HISTORIA KAWY**

**- nazwa i pochodzenie kawy**

**- kawa w Europie i w Polsce**

**- pierwsze kawiarnie**

**b) BOTANIKA**

**- wygląd kawowca, ziarna, kwiatu, region występowania ,warunki uprawy**

**- podstawowe gatunki ( charakterystyka), kawowe rarytasy**

**c) OD SADZONKI DO KONSUMENTA**

**- plantacje: wyżynna, nizinna, rodzaje upraw: ekologiczna, przemysłowa**

**- kawa z certyfikatem**

**- zacienianie, sadzenie kawowców, dojrzewanie kawy**

**- zbiory (metody i ich wpływ na jakość kawy): picking, stripping, maszynowy**

**- metody obróbki ziaren: mokra, sucha, pośrednia**

**- selekcja, przechowywanie, transport**

**- kraje uprawy kawowców (wpływ na smak kawy)**

**- odcienie palonej kawy a jej smak**

**- przechowywanie palonej kawy**

**- metody przyrządzania kawy**

**- mielenie a metoda parzenia kawy**

**d) WPŁYW KAWY NA ZDROWIE**

**1.JAK ZROBIĆ DOBRĄ KAWĘ - STANDARDY WŁOSKIE**

**- zasada 4M**

**2. ESPRESSO - CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**- Ustawianie młynka, prawidłowe metody dozowania.**

**- Espresso classico, ristretto, lungo, doppio, Americano.**

**3. KAWY MLECZNE**

**1.JAK ZROBIĆ DOBRĄ KAWĘ - STANDARDY WŁOSKIE**

**- zasada 4M**

**2. ESPRESSO - CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**- Ustawianie młynka, prawidłowe metody dozowania.**

**- Espresso classico, ristretto, lungo, doppio, Americano.**

**3. KAWY MLECZNE**

**- Mleko-ubijanie mleka ,właściwa: struktura mleka, temperatura**

**- Prawidłowe wykonanie: cappucino, cafe latte i cafe latte macchiato, espresso macchiato,**

**4. KAWY DESEROWE: Z CZEKOLADĄ, Z ALKOHOLEM**

**- Espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku, mocha, Irish coffee**

**5. WSTĘP DO LATTE ART**

**- Wzory lane z ręki, rysowane sosem i szpikulcem.**

**- Free flow latte art – serce, rozeta, jabłko, przykłady wzorów łączonych.**

**- Latte art – wzory rysowane szpikulcem.**

**6. DBANIE O STANOWISKO PRACY (CZYSZCZENIE EKSPRESU)**

**- alternatywne metody parzenia kawy AERO PRESS , FRENCH PRESS, DRIP**

**- Doza i grubość mielenia kawy**

**- Temperatura wody, czas parzenia oraz technika parzenia**

**-Degustacja**

**Stopień nabytej wiedzy i umiejętności weryfikuje kończący kurs egzamin. Warunkiem otrzymania certyfikatu ukończenia szkolenia jest zaliczenie testu z wiedzy teoretycznej oraz wykonanie prawidłowo espresso i cappuccino z wykorzystaniem poznanych technik.**

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

5. 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).

6.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”.

7.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.

8.Współpraca z Zamawiającym przy realizacji działań ewaluacyjnych.