**Załącznik nr 8 do Ogłoszenia – Opis przedmiotu zamówienia dla części nr 7**

Przedmiotem zamówienia jest udział w **kursie baristycznym II stopnia** dla jednego nauczyciela zakwalifikowanego na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym nr1 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.Zapewnienie udziału w **kursie baristycznym II stopnia** w okresie od podpisania umowy do 30 listopada 2017 r. minimum 30 h zajęć dydaktycznych 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. Miejsce/miejsca realizacji zajęć nie mogą być oddalone więcej niż 100 km od granic administracyjnych miejscowości Nowy Targ ( powiat nowotarski ).

3. Przeprowadzenie zajęć zgodnie z następującym ramowym programem:

* **Wprowadzenie:**

1. Herbata

2. Czekolada

3. Kawa

–palenie, mieszanki (zasady tworzenia) oraz single

– kawa i sprzęt w gastronomii – gdzie, co i jak kupować?

– obsługa klienta w kawiarni, poprawne podanie – praktyka

– czym jest Cup of Exellence, Specialty Coffee i gdzie można spróbować najlepszych kaw świata

– Perfecto Espresso

– Włoskie normy espresso i cappuccino

– Kawy klasyczne – przegląd kaw

– Estetyka pracy

* **Czynniki parzenia kawy**
– Stopień zmielenia ziaren kawy oraz gramatura
– Temperatura wody
– Rodzaj wody
– Techniki zalewania
– Czas parzenia kawy
* **Alternatywne metody parzenia kawy**

– French press
– Mokka
– Drip
– Aeropress
– Chemex

– Coffee Syphon

* **Warsztaty**
– Wykorzystanie alternatywnych metod przy różnych czynnikach parzenia kawy
– Sposób zaparzenia i jego wpływ na moc i smak kawy, a dobór ziarna poprzez różne gusta
* **CupTasting**

– umiejętności rozpoznawania rodzajów  kawy oraz określania profilów smakowych

– coffee in goodspirits

– wykorzystanie kaw alternatywnych w łączeniu z alkoholami

/Latte Art/

* **Rodzaje mleka**

– mleko: jak prawidłowo przygotować mleko, odpowiedni jego dobór, stopień schłodzenia, proporcje użytego mleka, spienianie i teksturowanie oraz temperatura

**–** mechanika freepouringu

– wzory lane z ręki (freepouring)

– wzory rysowane sosem i szpikulcem – praktyka m.in. wzory zwierząt, kwiatów i inne

– kosmetyka wzorów

* **Czyszczenie ekspresu i konserwacja sprzętu**
* **Egzamin pisemny oraz praktyczny**

Zajęcia praktyczne muszą odbywać się na dwu-grupowych ekspresach ciśnieniowych do kawy.

**Kurs zostanie zakończony egzaminem pisemnym oraz praktycznym.** Materiały do realizacji zajęć zapewnione będą bez ograniczeń.

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.