

Szkolenie – Kucharz

Realizacja szkolenia „kucharz” do 12 osób, uprawniającego uczestników do wykonywania zawodu.

Szkolenie obejmuje:

- 1) blok zajęć teoretyczno-praktycznych – 160 h (w tym 30h teorii, 130 h praktyki),
- 2) termin realizacji: od III dekady października do 6 grudnia 2013 r.
- 3) 1 godzina dydaktyczna = 45 minut, 8h dydaktycznych dziennie,
- 4) zajęcia 5 razy w tygodniu (bez weekendów),
- 5) szkolenie BHP,
- 6) wymogi systemu HACCP,
- 7) zasady żywienia,
- 8) wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych,
- 9) technologia gastronomiczna z towaroznawstwem,
- 10) podstawy sztuki kucharskiej,
- 11) systematyka składników mięsnych i jarskich,
- 12) typologia potraw,
- 13) metodologia przyrządzania potraw jarskich,
- 14) przepisy kulinarne kuchni staropolskiej i międzynarodowej,
- 15) sposoby serwowania dań,
- 16) zajęcia praktyczne z wykorzystaniem poznanych metod i przepisów,
- 17) obsługa kasy fiskalnej,
- 18) rozwój umiejętności interpersonalnych.

Dodatkowe wymagania:

- 1) pokrycie kosztów związanych z przeprowadzeniem niezbędnych badań do celów sanitarno – epidemiologicznych dla beneficjentów,
- 2) zapewnienie odzieży roboczej i środków ochrony pracy wymagane na danym stanowisku pracy,
- 3) na zakończenie kursu zapewnienie uczestnikom zestawów startowych:
 - zestaw noży,
 - deska gastronomiczna,
- 4) zapewnienie materiałów dydaktycznych do realizacji zadań bloku teoretycznego,
- 5) zapewnienie narzędzi oraz materiałów potrzebnych do realizacji bloku praktycznego,
- 6) potwierdzenie nabycia kwalifikacji zawodowych uczestników szkolenia stosownym zaświadczeniem o ukończeniu kursu,
- 7) dysponowanie specjalistycznymi pracownikami oraz salami dydaktycznymi dostosowanymi do realizacji zajęć według obowiązujących standardów dla grupy szkoleniowej,
- 8) tworzenie list obecności, innego wykazu osób, które ukończyły szkolenie, imiennych poświadczeń potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych oraz otrzymywanych posiłków – wszystkie dokumenty opatrzone logotypami unijnymi i projektowymi,
- 9) zapewnienie poczęstunku oraz napojów ciepłych i zimnych w czasie trwania zajęć dla uczestników szkolenia,

- 10) zapewnienie 2-daniowego obiadu (wraz z napojem) na 1 osobę. Na ciepły posiłek składa się: pierwsze danie – zupa o pojemności 450ml, drugie danie - porcja mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 200g, dodatek, np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron o gramaturze nie mniejszej niż 200g oraz surówka o gramaturze nie mniejszej niż 100g,
- 11) zakup biletów na dojazdy (na zajęcia i powrót), również do i z miejsca zapewnienia opieki. Bilety powinny być wydawane w taki sposób, aby nie ponosili kosztów we własnym zakresie,
- 12) zapewnienie opieki nad dziećmi do lat 7 (do 5 dzieci) oraz zabezpieczenie biletów dzieciom od lat 4 na dojazdy do miejsca zapewnienia im opieki i powrót,
- 13) przeprowadzenie wstępnych i końcowych badań ewaluacyjnych oraz sporządzenie raportu,
- 14) miejsce realizacji: Bydgoszcz.

Opieka nad dziećmi do lat 7

Możliwe formy :

1. Instytucja uprawniona do sprawowania opieki nad dziećmi (przedszkola, zespoły wychowania przedszkolnego, punkty przedszkolne, świetlice itp.) – opłacenie kosztów z tym związanych (czesne i wyżywienie),
2. Zorganizowanie opieki zapewnionej przez osobę zatrudnioną na podstawie umowy cywilno-prawnej np. opiekunkę, nianię, przedszkolankę itp.:
 - kwalifikacje osoby opiekującej się: wymagane jest wykształcenie edukacja przedszkolna lub pokrewne lub kurs opiekunki dziecięcej (minimum),
 - liczba opiekunów – co najmniej 2 osoby na grupę od 3 do 20 dzieci,
 - zapewnienie drugiego śniadania (jogurt, owoce, kanapki), napoje (ciepłe, zimne), ciepły posiłek w porze obiadowej (posiłki i napoje dostosowane do wieku dziecka),
 - zapewnienie odpowiednich warunków lokalowych zgodnych z wymogami BHP, sanitarnymi itd. (podstawa prawna: Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 sierpnia 2011r. w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnego, warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania z późn. zm.),
 - zapewnienie miejsca na odpoczynek dzieci,
 - zorganizowanie zajęć zabawowych dzieciom,
 - zapewnienie bezpieczeństwa i opieki dzieciom,
 - pomoc przy czynnościach higienicznych, przy jedzeniu itp.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia warunków opieki nad dziećmi przed zawarciem umowy oraz w czasie trwania szkolenia.