

Szkolenie: Barman-kelner

Realizacja szkolenia barman-kelner dla 1 osoby mającego na celu przygotowanie uczestnika do wykonywania zawodu.

I Szkolenie obejmuje:

- 1) blok zajęć teoretyczno-praktycznych – 120 h dydaktycznych na 1 osobę (w tym 20h teorii, 100h praktyki),
- 2) 1 godzina dydaktyczna = 45 minut, 8h dydaktycznych dziennie.
- 3) termin realizacji: od III dekady października do 6 grudnia 2013 r.
- 4) zajęcia 5 razy w tygodniu (bez weekendów),
- 5) szkolenie BHP,
- 6) podstawy działania lokalu gastronomicznego i baru,
- 7) podstawy sztuki kelnerskiej,
- 8) wyposażenie sali konsumpcyjnej,
- 9) przygotowanie stołu dla konsumenta,
- 10) typologia potraw,
- 11) obsługa klienta przy stole,
- 12) podstawy sztuki barmańskiej,
- 13) szkło barowe i jego zastosowanie,
- 14) obsługa sprzętu używanego przez barmanów,
- 15) typologia napojów bezalkoholowych i alkoholowych,
- 16) przygotowanie i serwowanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych,
- 17) rozwój umiejętności interpersonalnych,
- 18) techniki sprzedaży w lokalu gastronomicznym i barze,
- 19) obsługa kas fiskalnych,
- 20) ćwiczenia kompletnej obsługi klienta przy barze i w lokalu gastronomicznym,

II 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) zapewnienie materiałów dydaktycznych do realizacji zadań bloku teoretycznego,

4)zapewnienie narzędzi oraz materiałów potrzebnych do realizacji bloku praktycznego,

5) na zakończenie szkolenia zapewnienie każdemu uczestnikowi zestawu startowego: 8-elementowy zestaw barmański: shaker - poj. 500ml, dwustronna miarka barowa – 2ml/4ml, łyżka koktajlowa, pojemnik na lód – 1l, szczypcy do lodu, otwieracz do butelek, nóż kelnerski, sitko barmańskie oraz książka o przepisach barmańskich,

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, zestawów startowych oraz otrzymywanych posiłków. Wszystkie dokumenty powinny być 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)zapewnienie uczestnikom biletów na dojazdy (na zajęcia i powrót), również do i z miejsca zapewnienia opieki. Bilety powinny być wydawane w taki sposób, aby uczestnicy nie ponosili kosztów we własnym zakresie.

12) zapewnienie opieki nad dziećmi do lat 7 (do 2 dzieci) oraz zabezpieczenie biletów dzieciom od lat 4 na dojazdy do miejsca zapewnienia im opieki i powrót.

I. Możliwe formy zapewnienia opieki:

a) Instytucja uprawniona do sprawowania opieki nad dziećmi (przedszkola, zespoły wychowania przedszkolnego, punkty przedszkolne, świetlice itp.) – opłacenie kosztów z tym związanych (czesne i wyżywienie).

b) 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, bułki itp.), 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. (Rozporządzenie Ministra Edukacji z dnia 31 sierpnia 2011 r. 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.

13)przeprowadzenie wstępnych i końcowych badań ewaluacyjnych oraz sporządzenie raportu.

14)miejsce realizacji: Bydgoszcz.

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