

## **Szkolenie – Florystyka (bukieciarstwo) z obsługą kasy fiskalnej**

Realizacja szkolenia florystycznego z obsługą kasy fiskalnej do 10 osób mającego na celu przygotowanie uczestnika do wykonywania pracy.

### **III Szkolenie obejmuje:**

- 1) blok zajęć teoretyczno-praktycznych – 80 godzin dydaktycznych na 1 osobę,
- 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) pielęgnacja kwiatów, narzędzia i środki techniczne,
- 6) kompozycje z roślin suchych, sztucznych i żywych,
- 7) dekoracje i kompozycje z kwiatów ciętych,
- 8) kompozycje w naczyniach,
- 9) układanie bukietów i wiązanek okolicznościowych (ślubne, komunijne, żałobne itp.),
- 10) dekoracje i stroiki świąteczne i okolicznościowe,
- 11) techniki barw, klejenia, drutowania, wiązania,
- 12) techniki sprzedaży,
- 13) obsługa kas fiskalnych.

### **II Dodatkowe wymagania:**

- 1) zapewnienie odzieży roboczej i środków ochrony pracy wymagane na danym stanowisku pracy,
- 2) zapewnienie materiałów dydaktycznych do realizacji zadań bloku teoretycznego,
- 3) zapewnienie narzędzi oraz materiałów potrzebnych do realizacji bloku praktycznego,
- 4) potwierdzenie nabycia kwalifikacji zawodowych uczestników szkolenia stosownym zaświadczeniem o ukończeniu kursu,
- 5) dysponowanie specjalistycznymi pracownikami oraz salami dydaktycznymi dostosowanymi do realizacji zajęć według obowiązujących standardów dla grupy szkoleniowej,
- 6) tworzenie list obecności, innego wykazu osób, które ukończyły szkolenie, imiennych poświadczeń potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych oraz otrzymywanych posiłków. Wszystkie dokumenty powinny być opatrzone logotypami unijnymi i projektowymi.

7)zapewnienie poczęstunku oraz napojów ciepłych i zimnych w czasie trwania zajęć dla uczestników szkolenia,

8)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,

9) 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,

10) zapewnienie opieki nad dziećmi do lat 7 (do 4 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.

11)przeprowadzenie wstępnych i końcowych badań ewaluacyjnych oraz sporządzenie raportu,

12)miejsce realizacji: Bydgoszcz.

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