

Załącznik nr 1 do SIWZ

Opis przedmiotu zamówienia:

KURS BARMAN – BARISTA

Przedmiotem zamówienia jest usługa zorganizowania i przeprowadzenia szkolenia dla **5 osób** w wymiarze 52 godzin na terenie miasta Biała Podlaska w sali przystosowanej do prowadzenia szkoleń. Rozpoczęcie kursu 24 czerwca 2019, zakończenie kursu do 2 lipca 2019.

Wymogi zamawiającego dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia

1. Przeprowadzenie 52 godzinnego kursu przeznaczonego dla osób, które chcą rozpocząć pracę jako barman – barista.
2. Sala ma być przystosowana do prowadzenia szkoleń – wyposażona w klimatyzację i sprzęt niezbędny do prowadzenia szkolenia (projektor, ekran, flipchart, itp.). Sala ma być w budynku dostępnym dla osób z niepełnosprawnościami.
3. Kurs będzie podzielony na 7 dni szkoleniowych w systemie ciągłym (**poniedziałek - niedziela**), maksymalnie **8 godzin** dziennie.
4. Harmonogram kursu zostanie ustalony po wyłonieniu wykonawcy zadania.
5. Liczba osób skierowanych na kurs może zostać przez zamawiającego zwiększona maksymalnie o dwóch uczestników.
6. Szkolenie kończy się egzaminem wewnętrznym oraz wydaniem zaświadczenia na druku MEN.
7. Podczas szkolenia będzie zapewniony serwis kawowy, woda, soki oraz obiad z dwóch dań.
8. Uczestnicy kursu dostaną materiały w postaci: teczki, długopisu, notatnika, programu szkolenia, materiałów dydaktycznych, skryptów.
9. Prowadzenie listy obecności uczestników oraz sporządzenie listy potwierdzającej odbiór materiałów.
10. Uczestnicy kursu mają wypełnić ankietę podsumowującą szkolenie w zakresie merytorycznym i organizacyjnym otrzymanego wsparcia. Ankietę przygotowuje zleceniobiorca.
11. Opracowanie i przedłożenie przy składaniu ofert szczegółowego programu szkolenia zawierającego m.in. takie zagadnienia jak:

Część barman – 26 godzin

1. *Wprowadzenie do zawodu barmana.*
2. *Terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego oraz rodzaje stosowanego szkła i miary barowe.*
3. *Alkoholoznawstwo (włączając wszystkie kategorie alkoholi spotykane w światowych barach, ich produkcję i zastosowanie).*
4. *Miksologię*- zasady komponowania napojów mieszanych (wszystkie kategorie koktajli z uwzględnieniem mocktaili).*
5. *Dekoracje (garnish) oraz sztuka prezentacji.*
6. *Odpowiedzialne serwowanie alkoholu.*
7. *Obsługę Gości przy barze i przy stoliku w tym elementy pracy kelnerskiej.*
8. *Organizację baru i pracy barmana, w tym zarządzanie barem.*

Część barista – 26 godzin

1. *Zawód, warsztat i techniki pracy Baristy - możliwości oraz style ukierunkowane na jakość.*
 2. *Kultura i historia picia kawy oraz biznesu kawowego*
 3. *Business kawowy w Polsce*
 4. *Droga kawy od plantacji do filiżanki - metody zbioru i proces produkcji: obróbka, proces palenia, parzenie*
 5. *Gatunki i odmiany kawy - sposoby ich rozróżniania*
 6. *Świeżość kawy - wpływ na ocenę sensoryczną*
 7. *Kofeina: fakty i mity*
 8. *Metody parzenia: ocena sensoryczna poszczególnych sposobów parzenia kawy oraz możliwości ich wykorzystania w kawiarni lub w domu*
 9. *Techniki przygotowania: dozowanie, dystrybucja, tamping*
 10. *Czynniki wpływające na idealne espresso*
 11. *Nalewanie i wykańczanie kawy oraz napojów mlecznych i możliwości latte art*
 12. *Profesjonalne użytkowanie i konserwacja sprzętu: ekspresy ciśnieniowe/ młynki, etc*
 13. *Alternatywne sposoby zaparzania kawy: drip, aeropress, chemex, syfon, french Press*
 14. *Łączenie kawy z alkoholem*
 15. *Obsługa klienta w kawiarni*
12. Umożliwienie kontroli realizacji zadania przez pracowników zamawiającego.
13. Zadanie jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 – Europejskiego Funduszu Społecznego, w związku z tym Zamawiający przedstawi do stosowania - oznakowania i wytyczne dotyczące oznaczeń realizowanego projektu.