



Fundusze Europejskie
dla Opolskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



 **OPOLSKIE**

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus
w ramach Funduszy Europejskich dla Opolskiego 2021-2027

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursu pn. „**Podstawy barmaństwa i obsługi napojów**” dla uczniów z Zespołu Szkół Rolniczych im. Tadeusza Kościuszki w Namysłowie w ramach projektu ***Edukacja dualna: Połączenie nauki i praktyki w kształceniu zawodowym uczniów ze szkół Powiatu Namysłowskiego***

2. Zakres zamówienia

Zamówienie obejmuje kompleksową realizację kursu obejmującego część teoretyczną i praktyczną.

Wykonawca zobowiązany jest do:

- opracowania programu szkolenia,
- przeprowadzenia zajęć dydaktycznych,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry (z doświadczeniem barmańskim),
- zapewnienia materiałów szkoleniowych oraz produktów do zajęć praktycznych,
- zapewnienia odpowiednio wyposażonego stanowiska barowego,
- przeprowadzenia walidacji efektów uczenia się,
- wydania certyfikatów ukończenia kursu,
- prowadzenia dokumentacji szkoleniowej.

3. Program kursu

3.1 Podstawy barmaństwa

- organizacja pracy barmana
- wyposażenie stanowiska barowego
- zasady BHP i higieny
- podstawy obsługi klienta i komunikacji,

3.2 Napoje i surowce

- rodzaje napojów bezalkoholowych i alkoholowych (w zakresie wiedzy teoretycznej),
- składniki wykorzystywane w barmaństwie (soki, syropy, dodatki),

- zasady łączenia smaków

3.3 Techniki barmańskie

- przygotowywanie napojów bezalkoholowych (mocktaili),
- przygotowywanie podstawowych drinków (jeśli dopuszczalne),
- techniki mieszania, wstrząsania i warstwowania napojów,
- dekorowanie napojów.

3.4 Obsługa klienta

- standardy obsługi gościa przy barze,
- komunikacja i budowanie relacji,
- sprzedaż sugestywna,
- radzenie sobie w sytuacjach trudnych

4. Wymagania organizacyjne

- kurs realizowany w formie zajęć teoretycznych i praktycznych,
- minimalna liczba godzin: **40 h** w tym teoria: ok. 16 godzin, praktyka: ok. 24 godziny,
- kurs kończy się egzaminem sprawdzającym nabyte kompetencje.

5. Efekty kształcenia

Po zakończeniu kursu uczestnik:

- zna podstawowe zasady pracy barmana,
- potrafi przygotować napoje bezalkoholowe oraz podstawowe napoje mieszane,
- stosuje techniki barmańskie,
- obsługuje klienta zgodnie ze standardami,
- organizuje pracę na stanowisku barowym,
- dba o estetykę i jakość przygotowywanych napojów.

6. Wymagania wobec Wykonawcy

Wykonawca musi:

- doświadczenie w realizacji kursów gastronomicznych lub barmańskich,
- kadra z doświadczeniem zawodowym w barmaństwie,
- dostęp do odpowiednio wyposażonego stanowiska barowego,
- zapewnienie materiałów i produktów do zajęć praktycznych.

7. Dokumentacja

Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia i przekazania Zamawiającemu:

- list obecności,

- dzienników zajęć,
- programu kursu,
- protokołów egzaminacyjnych,
- kopii wydanych certyfikatów w języku polski i angielskim.

8. Wymogi dodatkowe

Wykonawca zobowiązany jest do:

- stosowania zasad równości szans i niedyskryminacji,
- zapewnienia dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami,
- oznakowania materiałów zgodnie z wytycznymi projektu

Dodatkowe informacje odnośnie kursu

- Termin realizacji kursu: maj 2026 - 15 grudzień 2026 z pominięciem okresu wakacyjnego,
- Liczba uczestników kursu 15 uczniów z Zespołu Szkół Rolniczych im. Tadeusza Kościuszki w Namysłowie (grupę uczestników można podzielić na mniejsze podgrupy),
- Miejsce realizacji kursu: Namysłów,
- W przypadku uczestnictwa w kursie uczniów niepełnoletnich zajęcia praktyczne powinny być realizowane są z wykorzystaniem napojów bezalkoholowych lub substytutów, z zachowaniem obowiązujących przepisów prawa