



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 cukiernictwa i dekoracji wyrobów cukierniczych”** 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,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry,
- zapewnienia materiałów oraz surowców cukierniczych,
- zapewnienia odpowiednio wyposażonej pracowni,
- przeprowadzenia walidacji efektów uczenia się,
- wydania certyfikatów,
- prowadzenia dokumentacji szkoleniowej.

3. Program kursu

3.1 Podstawy cukiernictwa

- surowce i półprodukty stosowane w cukiernictwie,
- podstawowe rodzaje ciast (biszkoptowe, kruche, drożdżowe, parzone),
- przygotowanie kremów i mas,
- zasady BHP i HACCP,
- organizacja stanowiska pracy,

3.2 Wykonywanie wyrobów cukierniczych

- przygotowanie i wypiek ciast
- przygotowanie deserów
- składanie tortów

- wykańczanie wyrobów

3.3 Dekoracja wyrobów cukierniczych

- podstawowe techniki dekoracyjne
- dekorowanie tortów i ciast
- wykorzystanie tyłków cukierniczych
- elementy pracy z masą cukrową i czekoladą
- estetyka i prezentacja wyrobów

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 techniki cukiernicze,
- potrafi przygotować wyroby cukiernicze,
- wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych,
- posługuje się sprzętem cukierniczym,
- organizuje pracę na stanowisku,
- dba o estetykę wykonania.

6. Wymagania wobec Wykonawcy

Wykonawca musi:

- dysponować kadrą posiadającą doświadczenie zawodowe w gastronomii oraz doświadczenie szkoleniowe,
- zapewnić materiały i produkty,
- posiadać dostęp do odpowiednio wyposażonej sali lub zapewnić ją w ramach realizacji,
- realizować kurs zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz standardami branżowymi,
- zapewnić wysoką jakość kształcenia i bezpieczeństwo uczestników.

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 30 uczniów z Zespołu Szkół Rolniczych im. Tadeusza Kościuszki w Namysłowie.
- Miejsce realizacji kursu: Namysłów,
- uczestnicy otrzymują certyfikat ukończenia kursu