



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 kompleksowego Kursu kelnerskiego (poziom podstawowy i zaawansowany) 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 realizację kursu obejmującego część teoretyczną oraz praktyczną, przygotowującego uczestników do wykonywania pracy w zawodzie kelnera na poziomie podstawowym i rozszerzonym.

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- opracowania szczegółowego programu kursu obejmującego oba poziomy zaawansowania,
- przeprowadzenia zajęć dydaktycznych,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry (z doświadczeniem gastronomicznym i szkoleniowym),
- zapewnienia materiałów szkoleniowych,
- zapewnienia zaplecza technicznego (sala, stanowiska, sprzęt gastronomiczny),
- przeprowadzenia walidacji efektów uczenia się,
- wydania uczestnikom zaświadczeń,
- prowadzenia pełnej dokumentacji szkoleniowej.

3. Program kursu

3.1 Moduł podstawowy

- podstawy pracy kelnera, organizacja stanowiska pracy ,
- zasady obsługi gościa i komunikacji,
- podstawowe techniki serwowania potraw i napojów,
- nakrywanie stołów (różne standardy),
- zasady higieny i bezpieczeństwa (HACCP)

- podstawy savoir-vivre w gastronomii

3.2 Moduł zaawansowany

- zaawansowane techniki obsługi kelnerskiej (serwis francuski, angielski, niemiecki),
- obsługa przyjęć okolicznościowych i bankietów,
- elementy sommelierstwa (dobór win i napojów),
- sprzedaż sugestywna i budowanie relacji z klientem,
- rozwiązywanie sytuacji trudnych i reklamacji ,
- organizacja pracy sali restauracyjnej,

4. Wymagania organizacyjne

- kurs realizowany w formie zajęć teoretycznych i praktycznych,
- minimalna liczba godzin: **40 h**
- zajęcia praktyczne stanowią co najmniej 50% czasu trwania kursu,
- kurs kończy się egzaminem sprawdzającym nabyte kompetencje.

5. Efekty kształcenia

Po zakończeniu kursu uczestnik:

- posiada wiedzę z zakresu zasad obsługi kelnerskiej,
- potrafi przygotować stanowisko pracy i obsłużyć gościa zgodnie ze standardami,
- stosuje różne techniki serwowania potraw i napojów,
- potrafi obsługiwać przyjęcia i wydarzenia gastronomiczne,
- komunikuje się profesjonalnie z klientem,
- radzi sobie w sytuacjach problemowych.

6. Wymagania wobec Wykonawcy

Wykonawca musi:

- dysponować kadrą posiadającą doświadczenie zawodowe w gastronomii oraz doświadczenie szkoleniowe,
- posiadać dostęp do odpowiednio wyposażonej sali gastronomicznej 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 15 uczniów z Zespołu Szkół Rolniczych im. Tadeusza Kościuszki w Namysłowie.
- Miejsce realizacji kursu: Namysłów,
- wykonawca zapewnia wszystkie materiały szkoleniowe dla uczestników,
- wykonawca zapewnia sprzęt gastronomiczny (zastawa, szkło, akcesoria)
- uczestnicy otrzymują certyfikat ukończenia kursu