



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 kuchni molekularnej**” 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 teoretyczno-praktycznego, wprowadzającego uczestników w nowoczesne techniki gastronomiczne oparte na zjawiskach fizykochemicznych. Wykonawca zobowiązany jest do:

- opracowania programu szkolenia,
- przeprowadzenia zajęć,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry (doświadczenie gastronomiczne),
- zapewnienia produktów, odczynników spożywczych i sprzętu,
- zapewnienia odpowiedniego zaplecza technicznego,
- przeprowadzenia walidacji efektów uczenia się,
- wydania certyfikatów,
- prowadzenia dokumentacji szkoleniowej

## 3. Program kursu

### 3.1 Wprowadzenie do kuchni molekularnej

- podstawowe pojęcia i techniki,
- bezpieczeństwo pracy i zasady BHP,
- surowce i dodatki stosowane w kuchni molekularnej.

### 3.2 Techniki kuchni molekularnej

- sferyfikacja (tworzenie kulek smakowych),
- żelifikacja,
- emulsje i pianki,
- zastosowanie ciekłego azotu ,
- dekonstrukcja potraw,

### **3.3 Zastosowanie w praktyce**

- przygotowanie prostych dań i deserów
- łączenie smaków i tekstur
- estetyka i prezentacja potraw

### **4. Wymagania organizacyjne**

- kurs realizowany w formie zajęć teoretycznych i praktycznych,
- minimalna liczba godzin: **30 h** w tym teoria: ok. 10 godzin, praktyka: ok. 20 godziny,
- kurs kończy się egzaminem sprawdzającym nabyte kompetencje.

### **5. Efekty kształcenia**

Po zakończeniu kursu uczestnik:

- zna podstawowe techniki kuchni molekularnej,
- potrafi przygotować proste potrawy z wykorzystaniem tych technik,
- rozumie podstawowe procesy fizykochemiczne zachodzące podczas przygotowania potraw,
- potrafi estetycznie zaprezentować danie,
- pracuje zgodnie z zasadami bezpieczeństwa.

### **6. Wymagania wobec Wykonawcy**

Wykonawca musi:

- doświadczenie w realizacji szkoleń gastronomicznych,
- kadra z doświadczeniem w nowoczesnych technikach kulinarnych,
- dostęp do specjalistycznego sprzętu (np. zestawy do sferyfikacji),
- zapewnienie wszystkich materiałów i produktów.

### **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.
- Wykorzystywane substancje i dodatki muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością i zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.
- Miejsce realizacji kursu: Namysłów,