



Załącznik nr 1 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Kod CPV 80000000-4 usługi edukacyjne i szkoleniowe

Nazwa szkolenia: „Kelner-barman”

Źródło finansowania: szkolenie w całości finansowane jest ze środków publicznych, realizowane w ramach projektu „Aktywizacja osób młodych pozostających bez pracy w powiecie chełmskim i mieście Chełm (VI)” Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014 -2020, Oś Priorytetowa I, Działanie 1.1, Poddziałanie 1.1.1.

Celem szkolenia jest teoretyczne i praktyczne, profesjonalne przygotowanie uczestników szkolenia do wykonywania zawodu kelner-barman, uzyskanie kwalifikacji zawodowych w zawodzie kelnera po osiągnięciu pozytywnego wyniku z egzaminu czeladniczego.

Przewidywany termin realizacji szkolenia: styczeń-listopad 2022 r.

Przewidywany termin rozpoczęcia szkolenia I grupy 10 osobowej: styczeń 2022 r.

Przewidywany termin rozpoczęcia szkolenia II grupy 10 osobowej: sierpień 2022 r.

Liczba osób do przeszkolenia 20 osób tj. II grupy 10 osobowe

Liczba godzin szkolenia: 200, w tym zajęcia teoretyczne i praktyczne, z czego udział zajęć praktycznych do ogółu zajęć stanowić ma min. 80 %

Miejsce realizacji szkolenia: Miasto Chełm.

Na uczestnika szkolenia powinno przypadać max. 34 dni szkolenia + egzamin czeladniczy w zawodzie kelner.

Realizacja szkolenia powinna odbyć się według planu nauczania obejmującego przeciętnie nie mniej niż 25 godzin zegarowych w tygodniu na każdego uczestnika szkolenia, w dni powszednie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni świątecznych w godzinach 8.00-18.00 (**6 godzin zegarowych zajęć dziennie**).

Godzina zegarowa szkolenia obejmuje 60 minut i obejmuje 45 minut zajęć edukacyjnych i 15 minut przerwy.

Program szkolenia składający się z dwóch modułów powinien obejmować tematykę obowiązującą na egzaminie czeladniczym w zawodzie kelner zgodnie ze standardami wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe oraz tematykę zgodną z opisem zawodu barman.

Wykonawca winien dołączyć informację opisową o sposobie organizacji zajęć praktycznych szkolenia tj. w sposób szczegółowy opisać pracownie wyposażone zgodnie z wymogami dotyczącymi szkolenia w tym zakresie lub opisać udostępnione lokale do zajęć praktycznych.



W/w miejsca realizacji zajęć praktycznych winny być wyposażone w niezbędny sprzęt, surowce, produkty, zgodne ze standardami wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe w zawodzie kelner oraz do szkolenia zgodnie z opisem zawodu barman.

Jeżeli Wykonawca polega na potencjale technicznym innego podmiotu to zobowiązany jest udokumentować ten fakt poprzez złożenie stosownych dokumentów (np. porozumienie, umowa najmu, użyczenia itp.) wraz z opisem potencjału technicznego niezbędnego do realizacji szkolenia.

Każda osoba powinna otrzymać na własność:

- co najmniej jeden podręcznik zawierający zakres szkolenia przygotowujący uczestnika szkolenia do zdania egzaminu czeladniczego w zawodzie kelner oraz przygotowujący do zawodu barman /nie mogą być kopiowane/,
- brulion w twardej oprawie A4/96 kartek,
- teczkę do przechowywania i transportu dokumentów,
- długopis,
- kolorowy zakresłacz,

Wykonawca winien zapewnić uczestnikom szkolenia podczas trwania szkolenia:

- **serwis kawowy** /kawa, herbata, napoje, ciastka/,
- wykonawca winien zapewnić materiały do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego w związku z panującą pandemią COVID 19 niezbędne do realizacji zajęć m.in.: środki do dezynfekcji rąk lub rękawiczki jednorazowe, maseczki jednorazowe, środki do dezynfekcji sprzętu.

Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania i opłacenia egzaminu czeladniczego przed komisją egzaminacyjną izby rzemieślniczej po zakończonym szkoleniu i poinformowania Zamawiającego o terminie ww. egzaminu i jego wynikach.

Każdy uczestnik szkolenia ma przystąpić do egzaminów wewnętrznych z poszczególnych modułów i czeladniczego w zawodzie kelner.

Egzamin czeladniczy **przed komisją egzaminacyjną izby rzemieślniczej** powinien zostać zorganizowany bezpośrednio po zakończeniu szkolenia.

Szkolenie winno gwarantować 100% zdawalność. W przypadku uzyskania przez uczestników szkolenia negatywnego wyniku egzaminu/ów Wykonawca zobowiąże się do koordynowania działań dotyczących ustalenia poprawkowego/ych egzaminu/ów **najpóźniej w ciągu 3 tygodni od ukończenia szkolenia** oraz poinformowania uczestników i Zamawiającego o terminie egzaminu/-ów.

Miejsce zajęć teoretycznych i praktycznych, dokumentacja szkoleniowa, materiały szkoleniowe i zaświadczenia o ukończeniu kursu powinny być oznakowane zgodnie z odpowiednimi logotypami projektu, których wzór będzie dołączony do umowy szkoleniowej.



Wyżej wymienione szkolenie powinno zakończyć się egzaminami wewnętrznymi z poszczególnych modułów oraz **egzaminem czeladniczym** przed komisją egzaminacyjną izby rzemieślniczej **oraz otrzymaniem** przez uczestników szkolenia:

- zaświadczeń o ukończeniu szkolenia zawierające elementy określone w § 71 ust.4 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014 r. (Dz. U. z 2014 r. poz. 667) w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy z informacją, że szkolenie realizowane było w ramach projektu „Aktywizacja osób młodych pozostających bez pracy w powiecie chełmskim i mieście Chełm (VI)” realizowanym w ramach PO WER 2014 - 2020, Oś Priorytetowa I, Działanie 1.1, Poddziałanie 1.1.1.
- świadectwa czeladniczego w zawodzie kelner (w przypadku pozytywnego egzaminu państwowego)

p.o. DYREKTORA
Powiatowego Urzędu Pracy
w Chełmie
Barbara Gil