

ZAPYTANIE OFERTOWE

Organizacja i przeprowadzenie kursu dla nauczycieli pn Barista w stopniu zaawansowanym w ramach projektu „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Otwocku”

Rozdział I. ZAMAWIAJĄCY

Zespół Szkół Ekonomiczno - Gastronomicznych im. Stanisława Staszica
ul. Konopnickiej 3
05-400 Otwock
(22) 779 26 44, 779 37 86
adres e-mail: admin@zseg.edu.pl

Rozdział II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursu dla nauczycieli w ramach projektu „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Otwocku”, Poddziałanie 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów, współfinansowanym ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.

1. Ilość godzin: 20 godzin

2. Planowana ilość osób – 3

3. Zakres tematyczny kursu:

1. Poznanie szczegółowych informacji związanych z pochodzeniem kawy, jej odmian botanicznych, nauka odróżniania kawy ze względu na jej pochodzenie, sposób obróbki czy wypalenia,
2. Nauka podstawowych informacji o tym jak sposób wypalanie kawy wpływa na jej właściwości fizyko-chemiczne, sensorykę kawy i ekstraktywność,
3. Zasady właściwej organizacji i ergonomii pracy w kawiarni z naciskiem na optymalizację, wydajność, jakość i szybkość pracy baristy,
4. Nauka różnic w przygotowaniu espresso w zależności od rodzaju i jakości zastosowanych ziaren kawy (gatunek, stopień wypalenia, świeżość),
5. Doskonalenie techniki dystrybucji i ubicia kawy z zastosowaniem akcesoriów ułatwiających kontrolę jakości i powtarzalności przygotowywania espresso; zastosowanie narzędzi kontroli jakości espresso takich jak refraktometr i konduktometr
6. Sensoryka espresso: umiejętność określania jakości poszczególnych atrybutów sensorycznych espresso,
7. Mleko: skład, budowa, zaawansowane techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego, kontrola jakości,
8. Ćwiczenie i doskonalenie podstawowych wzorów latte art: serce, rozeta, tulipan i multiwzory,
9. Higiena i bezpieczeństwo pracy za barem: higiena osobista, standaryzacja procesów związanych z systemami GHP, GMP i HAACP
10. Obsługa klienta w kawiarni: budowa menu, atmosfera w kawiarni, doskonalenie technik komunikacji i standaryzacja realizacji zamówień oraz zachowań w kontakcie z gośćmi kawiarni,
11. Zarządzanie w kawiarni: procedury napraw i przeglądów sprzętu, procedury wymiany żaren, uszczelki i systemu filtracji wody, kontrola jakości wody i umiejętność zarządzania gospodarką magazynową,
12. Nauka podstaw zarządzania finansami w kawiarni

Rozdział III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. W maksymalnym terminie do 31.12.2021 r.

Rozdział IV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy przesłać mailowo na adres admin@zseg.edu.pl do 12.11.2021 r.