



Załącznik nr 1 do Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia

Wykaz kursów planowanych do realizacji w ramach projektu nr FEPM.05.08-IZ.00-0101/23

Branża	Nr część	Nazwa kursu/szkolenia	Uczestnicy	Czas trwania kursu/szkolenia [godzin lekcyjnych]	Łączna liczba uczestników	Liczebność Grupy	Termin realizacji	Harmonogram	Program szkolenia z efektami uczenia się
Branża Hotelarsko-Gastronomiczno-Turystyczna (HGT)	1	Przeprowadzenie kursów i egzaminów - barista	Uczniowie	20	150	10	Lata 2025, 2026, 2027	VI.2025 - 30 osób X.2025 - 30 osób V.2026 - 30 osób X.2026 – 30 osób V.2027 - 30 osób Kursy i egzaminy będą odbywały się od poniedziałku do piątku.	Zakres tematyczny: 1. Historia kawy. 2. Użytkowe gatunki kawy. 3. Uprawa kawy. 4. Metody zbierania kawy. 5. Obróbka ziaren. 6. Zasada 4m. 7. Cechy idealnego espresso. 8. Techniki przygotowania i parzenia kawy. 9. Spienianie mleka. 10. Obsługa wszelkiego sprzętu baristycznego (profesjonalny ekspres ciśnieniowy, młynek do mielenia, dzbanki, tampery itp.). 11. Przygotowywanie wszystkich rodzajów kaw (espresso, latte macchiato, cappuccino, americano, espresso con panna, espresso macchiato, mocha, irish coffee, frappe, kawa mrożona). 12. Czyszczenie i konserwacja sprzętu.
			Nauczyciele	20	6	6	2025	X.2025 Kursy i egzaminy będą odbywały się w godzinach popołudniowych, w weekendy, dni wolne od pracy.	

Branża	Nr część	Nazwa kursu/szkolenia	Uczestnicy	Czas trwania kursu/szkolenia [godzin lekcyjnych]	Łączna liczba uczestników	Liczebność Grupy	Termin realizacji	Harmonogram	Program szkolenia z efektami uczenia się
	2	Przeprowadzenie kursów i egzaminów - barman	Uczniowie	16	100	10	Lata 2025, 2026, 2027, 2028	III.2026 - 20 osób X.2026 - 20 osób III.2027 - 20 osób X.2027 - 20 osób III.2028 - 20 osób Kursy i egzaminy będą odbywały się od poniedziałku do piątku.	Zakres tematyczny: 1. Sprzęt barmański i wyposażenie baru. 2. Szkło barowe. 3. Miksologia - rodzaje i zasady przyrządzania koktajli. 4. Przegląd towaroznawstwa alkoholowego. 5. Podstawy working flair (teoria i ćwiczenia praktyczne). 6. Podstawy miksologii molekularnej (teoria jak i praktyka).
			Nauczyciele	16	6	6	2026	X.2026 Kursy i egzaminy będą odbywały się w godzinach popołudniowych, w weekendy, dni wolne od pracy.	
	3	Przeprowadzenie kursów i egzaminów - carving	Uczniowie	16	100	10	Lata 2025, 2026, 2027	VI.2025 - 30 osób XI.2025 - 20 osób III.2026 - 10 osób XI.2026 - 20 osób III.2027 - 20 osób Kursy i egzaminy będą odbywały się od poniedziałku do piątku.	<u>Zajęcia teoretyczne:</u> 1. Definicja carvingu i historia sztuki carvingu. 2. Zasady i style w carvingu. 3. Narzędzia do carvingu: typy, rodzaje 4. Konserwacja, metody używania narzędzi do carvingu. 5. Zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac. 6. Przydatność umiejętności sztuki carvingu <u>Zajęcia praktyczne:</u> 1. Wykonanie drobnych dekoracji z warzyw i owoców. 2. Ćwiczenia rzeźbienia w owocach i warzywach. 3. Wykonanie dekoracji poprzez łączenie poszczególnych elementów.
			Nauczyciele	16	6	6	2027	IV.2027 Kursy i egzaminy będą odbywały się w godzinach popołudniowych, w weekendy, dni wolne od pracy.	

Branża	Nr część	Nazwa kursu/szkolenia	Uczestnicy	Czas trwania kursu/szkolenia [godzin lekcyjnych]	Łączna liczba uczestników	Liczebność Grupy	Termin realizacji	Harmonogram	Program szkolenia z efektami uczenia się
	4	Przeprowadzenie kursów i egzaminów - kuchnia molekularna	Uczniowie	20	100	10	Lata 2025, 2026, 2027	VI.2025 - 20 osób XII.2025 - 10 osób I.2026 - 10 osób IV.2026 - 20 osób I.2027 - 20 osób V.2027 - 10 osób X.2027 - 10 osób Kursy i egzaminy będą odbywały się od poniedziałku do piątku.	Zakres tematyczny: <u>Zajęcia teoretyczne:</u> 1. Nowe trendy w światowej gastronomii. 2. Sposoby aranżacji dań na talerzach. 3. Sposoby wykorzystania nowych produktów i ich obróbka. 4. Podstawowa wiedza o kuchni molekularnej i produktach. <u>Zajęcia praktyczne:</u> 1. Podstawowe techniki stosowane w kuchni molekularnej. 2. Technika z wykorzystaniem środków żelujących. 3. Technika z użyciem ciekłego azotu oraz suchego lodu. 4. Technika z użyciem vacum. 5. Technika obróbki w niskich temperaturach. 6. Technika poddymiania. 7. Pokazy gotowania w azocie. 8. Gotowanie metodą sous vide. 9. Wykonanie pianek z różnych składników. 10. Samodzielne ćwiczenia uczniów
			Nauczyciele	20	6	6	2025	X.2025 Kursy i egzaminy będą odbywały się w godzinach popołudniowych, w weekendy, dni wolne od pracy.	

Branża	Nr część	Nazwa kursu/szkolenia	Uczestnicy	Czas trwania kursu/szkolenia [godzin lekcyjnych]	Łączna liczba uczestników	Liczebność Grupy	Termin realizacji	Harmonogram	Program szkolenia z efektami uczenia się
	5	Przeprowadzenie kursów i egzaminów - kurs sommelierski	Uczniowie	10	50	10	Lata 2026, 2027, 2028	II.2026 - 10 osób X.2026 - 10 osób II.2027 - 10 osób X.2027 - 10 osób III.2028 – 10 osób Kursy i egzaminy będą odbywały się od poniedziałku do piątku.	Zakres tematyczny: <u>Zajęcia teoretyczne:</u> 1. Wprowadzenie w świat win (definicja wina, szczepy, winifikacja - klasyfikacja win, jakość wina, rodzaje aromatów i smaków wina, defekty win). 2. Podstawy wiedzy sommeliarskiej. 3. Zawód Sommelier w praktyce. 4. Dobieranie win do potraw. <u>Zajęcia praktyczne:</u> 1. Jak czytać etykietę. 2. Najczęściej zamieszczane informacje. 3. Oznaczenia jakościowe. 4. Temperatury podawania i dobór kieliszków do poszczególnych gatunków win. 5. Rodzaje kieliszków, karafek i akcesoria sommeliarskie.
			Nauczyciele	10	6	6	2026	III.2026 Kursy i egzaminy będą odbywały się w godzinach popołudniowych, w weekendy, dni wolne od pracy.	

(podpis i pieczęć osoby upoważnionej)