**Załącznik nr 1**

Przeprowadzenie szkoleń i kursów doskonalących dla nauczycieli przedmiotów zawodowych – część 4

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot kursu/szkolenia | Opis |
| **CZĘŚĆ 4: SZKOLENIA Z ZAKRESU TECHNIK GASTRONOMICZNYCH** | | |
|  | Nowoczesne techniki i technologie gastronomiczne | **Cel szkolenia:** zapoznanie uczestników z najnowszymi trendami kulinarnymi, nabycie umiejętności praktycznych w zakresie nowoczesnych technik kulinarnych.  **Planowana ilość osób**: 5  **Miejsce prowadzenia szkolenia**: Zespół Szkół Zawodowych w Wołowie  Zamawiający udostępnia bezpłatnie pracownię do przeprowadzenia zajęć.  **Termin przeprowadzenia szkolenia**: IX - X 2018 r.    **Sposób prowadzenia zajęć**: kurs powinien odbywać się w dni robocze (nie więcej niż 3 dni).  Zamawiający udostępnia bezpłatnie pracownię do przeprowadzenia zajęć.  **Zakres szkolenia:** współczesna kuchnia klasyczna, Nouvelle cuisine, Moderne cuisine, Kuchnia molekularna, sposoby aranżacji potraw XXI wieku w Polsce, Hiszpanii, Francji i we Włoszech. Praktyczne wykonanie potraw.  **Liczba godzin: 24**  Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające ukończenie szkolenia.  **Obowiązki wykonawcy:**   1. organizacja szkolenia – zajęć teoretycznych i praktycznych, 2. zapewnienie materiałów dydaktycznych, 3. zapewnienie surowców, materiałów, narzędzi i sprzętu w zakresie prowadzonego szkolenia, 4. realizacji kursu przez wykwalifikowanych wykładowców i instruktorów, posiadających  stosowne uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursu. |
|  | Tajemnice i sekrety sous vide | **Cel szkolenia:** nabycie umiejętności praktycznego przygotowania potraw techniką Sous Vide.  **Planowana ilość osób**: 5  **Miejsce prowadzenia szkolenia**: Zespół Szkół Zawodowych w Wołowie, ul. Spacerowa 1  **Termin przeprowadzenia szkolenia**: V-VI 2018 r.  **Sposób prowadzenia zajęć**: kurs powinien odbywać się w dni robocze (1 dzień).  Zamawiający udostępnia bezpłatnie pracownię do przeprowadzenia zajęć.  **Zakres szkolenia:** Zapoznanie z techniką Sous Vide, urządzeniami, teoretyczne informacje na temat temperatur oraz warunków gotowania. Historia i cel powstania Sous Vide. Temperatury stosowany do poszczególnych produktów, zastosowanie Sous Vide, przepisy SV. W czasie szkolenie uczestnicy wykonają potrawy w technice Sous Vide.  Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające ukończenie szkolenia.  **Liczba godzin: 6**  **Obowiązki wykonawcy:**   1. organizacja szkolenia – zajęć praktycznych, 2. zapewnienie materiałów dydaktycznych, 3. zapewnienie surowców, materiałów w zakresie prowadzonego szkolenia, 4. realizacji kursu przez wykwalifikowanych wykładowców i instruktorów, posiadających  stosowne uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursu. |