**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 WołowieZamawiający 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.
 |