**Załącznik nr 1.6 do SIWZ**

**Zadanie : Kurs wiedzy o winie**

1. **Miejsce przeprowadzenia kursu:**

 Zespół Szkół Gastronomicznych, ul. Knyszyńska 12,15-702 Białystok.

1. **Ilość godzin:** 20 godzin x 45 min/1 grupa.
2. **Planowana ilość osób:** 11 osób (10 uczniów z kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych + 1 n-l)
3. **Termin przeprowadzenia kursu:** marzec - czerwiec 2021 r.
4. Kurs powinien być zrealizowany w dni wolne od zajęć dydaktycznych (po uprzednim uzgodnieniu terminu z przedstawicielem projektu).
5. **Dokumenty z kursu jakie winien przedłożyć Wykonawca po zakończeniu kursu:**
6. Listę obecności uczestników zajęć.
7. Dziennik zajęć.
8. Potwierdzenie odbioru materiałów dydaktycznych.
9. Protokół odbioru zaświadczeń kursu.
10. Test kompetencji sprawdzający początkowy i końcowy - wzór.
11. Testy kompetencji początkowy i końcowy sprawdzające wiedzę uczestników - oryginały.
12. Protokół testu kompetencji początkowego i końcowego.
13. Zdjęcia z przeprowadzanych zajęć na płycie CD lub DVD**.**
14. Sprawozdanie z realizacji kursu zgodnie z przedstawionym wzorem przez Zamawiającego.
15. Kopie zaświadczeń wydanych uczestnikom.
16. Wypełnione ankiety monitoringowe przekazane przez Zamawiającego.
17. **Zakres tematyczny kursu**

**Część teoretyczna 6h**

Warsztaty z opisu wina białego i czerwonego.

1. Regiony winiarskie Europy i główne odmiany winorośli. Ogólne spojrzenie na kraje i regiony uprawy winorośli.
2. Ogólna klasyfikacja win, czyli jak czytać etykiety.
3. Hierarchia ilościowa (podział wg barwy, stylu, owocu, zawartości cukru, metod produkcji, zawartości CO2 itd.
4. Hierarchia jakościowa (wina stołowe, regionalne, wina o nazwie zastrzeżonej itd.).

**Część praktyczna 14 h**

1. Warsztat sommeliera, czyli jak postępować z winem:

- otwieranie wina,

- napowietrzanie i dekantacja,

- dobór kieliszków,

- kolejność serwowania win,

- dobór wina do potraw,

- temperatura podawania wina,

- najczęstsze wady wina,

- przechowywanie i starzenie wina.

1. Profesjonalna degustacja wina.
2. Łączenie wina z potrawami:

- reguły łączenia wina z potrawami,

- łączenie podstawowych elementów kulinarnych z winem,

- omówienie skutków połączeń.

1. Analiza wzrokowa, zapach, smak.
2. Degustacja opisowa i w ciemno analiza.
3. Test kompetencji sprawdzający nabytą wiedzę.
4. **Dokumenty wymagane od Wykonawcy przed zawarciem umowy**
5. Program kursu i harmonogram zajęć z uwzględnieniem zakresu tematycznego(z podziałem na godziny) oraz termin realizacji umowy (terminy dzienne i godzinowe z uwzględnieniem liczby osób) uzgodniony z przedstawicielem projektu „Gastronomik Białystok. Przepis na sukces”.
6. Opracowane materiały szkoleniowe (wzór) dla uczestników szkolenia i ZSG w Białymstoku do dołączenia do dokumentacji projektu.
7. **Cena zawiera:**
8. koszty surowców i materiałów pomocniczych, potrzebnych do zrealizowania kursu zgodnie z programem i liczbą uczestników( min. na 1 uczestnika 200,00 zł.),
9. urządzenia i sprzęt niezbędny do realizacji szkolenia,
10. wszystkie elementy związane z realizacją zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego zawartymi w SIWZ,
11. ewentualny koszt zakwaterowania, przejazdu i wyżywienia Wykonawcy,
12. zakup wszystkim uczestnikom kursu książki *"*Wino. Praktyczny poradnik " - Wine Folly lub "Wiedza o winie " tom1,2- M. Bardel, W. Gogoliński i korkociągu dźwigniowego(1 egz. dla każdego uczestnika szkolenia + 1 egz. dla szkoły)*,*
13. przekazanie materiałów szkoleniowych dla uczestników kursu oraz wzoru dla ZSG w Białymstoku (podręcznik i/lub skrypt) oraz inne materiały możliwe do wykorzystania po zakończeniu kursu w postaci np.: prezentacji multimedialnej, plansz, receptur lub innej użytej podczas kursu,
14. zaświadczenia - Wykonawca zobowiązany będzie wydać uczestnikom zaświadczenia o ukończeniu szkolenia, o którym mowa w § 71 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z  dnia 14 maja 2014 r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobu prowadzenia usług rynku pracy,
15. koszt zakupu i przygotowania kawy, herbaty, wody, słodkiego poczęstunku i obiadu uczestnikom szkolenia.
16. **Zamawiający zapewnia:**
17. pracownię, sprzęt informatyczny, zaplecze socjalne (szatnia, WC),
18. wykaz uczniów wraz z niezbędnymi danymi.

**UWAGA:**

Zamawiający wymaga aby wszystkie dokumenty wytwarzane przez Wykonawcę wynikające z realizacji zamówienia (np. materiały szkoleniowe, harmonogram, zaświadczenie o ukończeniu kursu, protokoły odbioru zaświadczeń o ukończeniu kursu, listy obecności itd.) były sporządzane na papierze projektu zgodnym ze wzorem załączonym do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.