



## DOLNOŚLĄSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY WE WROCŁAWIU

50-413 Wrocław, ul. Wyb. J. Słowackiego 9  
tel. 71 344 65 70, fax 71 342 49 01  
e-mail: dolnoslaska@ohp.pl  
www.ohp.pl

### ROZPOZNANIE CENOWE W CELU DOKONANIA SZACOWANIA WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

**Zwracam się z prośbą o przedstawienie ceny jednostkowej za jednego uczestnika za przeprowadzenie kursu zawodowego: Nowoczesna kuchnia polska z podstawami cukiernictwa, zgodnego z poniższymi wymaganiami i opisem przedmiotu rozpoznania cenowego, służącego tylko i wyłącznie do ustalenia szacunkowej wartości zamówienia.**

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wykonawca który będzie realizował zamówienie musi posiadać wpis do rejestru instytucji szkoleniowych, prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy, na podstawie art. 20 ust. 1 ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (tj. Dz. U z 2022 r. poz. 690 ze zmianami).

**Nazwa kursu:**

**Nowoczesna kuchnia polska z podstawami cukiernictwa (min. liczba godzin 35, w tym 17 godzin kursu podstaw cukiernictwa)**

Nazwa jednostki i miejsce realizacji usługi	Minimalna ilość godzin zajęć	Ilość osób
Ośrodek Szkolenia i Wychowania OHP Mysłakowice, ul. Jeleniogórska 8	35 godz.	10

1. Uczestnicy biorący udział w projekcie „Aktywni górą!” to młodzież objęta obowiązkiem szkolnym, która jest w wieku 15-21 lat. Ze względu na udział w zajęciach szkolnych kursy zawodowe powinny odbywać się maksymalnie 3 godziny lekcyjne dziennie zgodnie ze wspólnie ustalonym harmonogramem zajęć. Zamawiający dopuszcza możliwość uczestniczenia w szkoleniach w większym wymiarze godzin niż dwie godziny lekcyjne dziennie, pod warunkiem uzyskania pisemnej zgody od Zamawiającego.
2. W przypadku gdy kurs zawodowy w danym dniu przekroczy 4 godziny lekcyjne, wówczas Wykonawca musi zapewnić tzw. zimny bufet (kawa, herbata, woda, soki, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka, owoce, kanapki, lub inne przekąski koktajlowe.
3. W przypadku gdy kurs zawodowy w danym dniu przekroczy 6 godzin lekcyjnych, wówczas Wykonawca musi zapewnić dwudaniowy ciepły posiłek obiadowy.



## **DOLNOŚLĄSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY WE WROCŁAWIU**

50-413 Wrocław, ul. Wyb. J. Słowackiego 9  
tel. 71 344 65 70, fax 71 342 49 01  
e-mail: dolnoslaska@ohp.pl  
www.ohp.pl

### **1. Minimalny zakres tematyczny szkolenia:**

Program powinien obejmować:

#### **Część teoretyczna**

1. Podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, ppoż. oraz pierwszej pomocy
  2. Wymogi systemu HACCP w gastronomii,
  3. Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności,
  4. prawidłowa obróbka wstępna i termiczna produktów spożywczych dla zachowania ich walorów smakowych i bezpiecznego przechowywania,
  5. zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni,
  6. techniki rozpoznawania przydatności surowców do produkcji
- 
5. Surowce i materiały pomocnicze stosowane w cukiernictwie oraz w nowoczesnej kuchni polskiej – sposoby doboru surowców do poszczególnych wyrobów
  6. Magazynowanie surowców i wyrobów cukierniczych oraz potraw
  7. Zwyczaje żywieniowe Polaków
  8. Słownik istotnych pojęć kulinarnych w nowoczesnej kuchni polskiej
  9. Najnowsze trendy kulinarne/cukiernicze
  10. Kalkulowanie i zestawianie kosztów produkcji poznanych potraw oraz wyrobów cukierniczych

#### **Część praktyczna**

1. Kruche ciasta
  - podstawowe i słone,
  - ciasto półkruche,
  - kruche ciasteczka,
  - do spodów, serników lub szarlotek lub babeczek lub lekkich tart
7. Ciasta ucierane
8. Ciasta biszkoptowe
  - biszkopty jako podstawy do innych ciast, ciastka korpusowe;
  - wykorzystanie ciasta biszkoptowego do produkcji różnych wyrobów: m.in. rolady, krajanki tortowe
9. Kremy lub pianki, musy, mlecza oraz panna cotta
  - sekrety udanych kremów



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita  
Polska**

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny





## **DOLNOŚLĄSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY WE WROCŁAWIU**

50-413 Wrocław, ul. Wyb. J. Słowackiego 9  
tel. 71 344 65 70, fax 71 342 49 01  
e-mail: dolnoslaska@ohp.pl  
www.ohp.pl

10. Przyrządzanie zup, sosów i innych potraw z zakresu nowoczesnej kuchni polskiej
11. Dekorowanie stołu i eksponowanie potraw
12. Techniki krojenia i sposoby przeprowadzania obróbki wstępnej potraw
13. Stosowanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych oraz w nowoczesnej kuchni polskiej.

Ponadto na potrzeby szkolenia Wykonawca umożliwi uczestnikom dostęp do narzędzi i materiałów niezbędnych podczas szkolenia (wszystkie materiały powinny być dostępne w ilości zapewniającej uczestnikom sprawną pracę).

### **2. Nabyte umiejętności praktyczne i uprawnienia:**

- zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.

### **3. Cena kursu powinna obejmować:**

- przeprowadzenie zajęć teoretycznych oraz praktycznych;
- przeprowadzenie egzaminu końcowego z uwzględnieniem rozdzielenia funkcji kształcenia od funkcji walidacji oraz koszty wydania dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji;
- materiały zużywalne niezbędne do przeprowadzenia zajęć praktycznych w taki sposób, aby uzyskać pożądany efekt kształcenia;
- koszty wynagrodzenia kadry dydaktycznej;
- koszty wynajmu lub eksploatacji sal i pomieszczeń (zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej);
- koszty przygotowania materiałów dydaktycznych i pomocy naukowych;
- koszty zaopatrzenia uczestników szkolenia w sprzęt i odzież ochronną, jeżeli konieczność taka wynika z obowiązujących przepisów BHP;
- obsługę bufetową w każdym dniu szkoleniowym trwającym minimum 4 godziny lekcyjne (Wykonawca będzie zobowiązany wykazać na fakturze dotyczącej kursu zawodowego pozycję dotyczącą obsługi bufetowej, w ramach wartości ofertowej zamówienia)
- ciepły dwudaniowy posiłek w każdym dniu szkoleniowym trwającym minimum 6 godzin lekcyjnych, (Wykonawca będzie zobowiązany wykazać na fakturze dotyczącej kursu zawodowego pozycję dotyczącą wydania posiłków dwudaniowych, w ramach wartości ofertowej zamówienia)