

Opis Przedmiotu Zamówienia cz.5

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia „Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem w Zakładach Gastronomicznych.”

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia **dla 2 firm** (MŚP z branży rolno-spożywczej, mających siedzibę lub stale miejsce wykonywania działalności w województwie lubuskim).

Usługa obejmuje:

- a) przeprowadzenie **14 godzin** szkolenia w ciągu **2 dni, 7h/dzień**,
- b) materiały dydaktyczne i szkoleniowe,
- c) zaświadczenie o ukończeniu kursu dla każdego uczestnika kursu,

Cel szkolenia:

Celem szkolenia jest przekazanie uczestnikom wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwem w zakładach gastronomicznych. Uczestnicy zdobędą informacje na temat zasad higieny, standardów jakościowych oraz procedur zarządzania, które pomogą zapewnić wysoki poziom obsługi i bezpieczeństwa żywności w ich placówkach.

Zakres programowy szkolenia:

Dzień 1

1. Wprowadzenie do zarządzania jakością i bezpieczeństwem w gastronomii (1 godzina):

- Przeprowadzenie testu początkowego
- Definicje jakości i bezpieczeństwa w kontekście gastronomii.
- Wpływ jakości i bezpieczeństwa na wizerunek i reputację zakładu.

2. Prawne wymagania i regulacje (2 godziny):

- Obowiązujące przepisy i standardy dotyczące bezpieczeństwa żywności.
- Organizacje nadzorujące i certyfikujące w branży gastronomicznej.

3. Higiena w zakładzie gastronomicznym (2 godziny):

- GHP - Dobre Praktyki Higieniczne w zakładach żywienia.
- Kontrola higieny personelu, sprzętu i pomieszczeń.
- Zapobieganie skażeniom krzyżowym.

4. Bezpieczne przechowywanie i przygotowanie żywności (2 godziny):

- Wybór i przechowywanie surowców spożywczych.
- Techniki przygotowania posiłków zapewniające bezpieczeństwo żywności.

Dzień 2

1. Jakość obsługi klienta (2 godziny):

- Kultura obsługi i komunikacja z klientem.
- Zarządzanie skargami i reklamacjami.

2. Zarządzanie ryzykiem alergenów i nietolerancji (1,5 godziny):

- Zapobieganie występowaniu alergenów w potrawach.
- Obsługa klientów z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi.

3. Wdrożenie systemu HACCP (1,5 godziny):

- Etapy i procedury wdrożenia systemu HACCP.
- Monitorowanie, dokumentowanie i korygowanie zagrożeń.

4. Audyt jakości i bezpieczeństwa (1 godzina):

- Przygotowanie do audytów wewnętrznych i zewnętrznych.
- Analiza wyników audytów i wdrażanie działań korygujących.

5. Doskonalenie procesów i ciągłe doskonalenie (1 godzina):

- Pomiar wydajności i jakości obsługi.
- Planowanie i realizacja ciągłych udoskonaleń w zakładzie gastronomicznym.

6. Test końcowy: Praktyczny test wiedzy uczestników.

Grupa docelowa: firmy MŚP z branży rolno- spożywczej, mające siedzibę lub stałe miejsce wykonywania działalności w województwie lubuskim.

Forma spotkania: stacjonarna w siedzibie Wykonawcy i/lub w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.

Sposób realizacji:

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować (opracować narzędzia) i przeprowadzić bilans kompetencji (pre-test/post-test) sprawdzający poziom wiedzy Uczestnika projektu w ramach szkolenia. Przeprowadzone testy wraz z raportem określającym przyrost kompetencji zostaną dostarczone Zamawiającemu. Bilans zostanie przeprowadzony dla Uczestników projektu z zakresu tematu **„Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem w Zakładach Gastronomicznych.”**
2. Szkolenie zostanie przeprowadzone w języku polskim.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo Uczestników Projektu w czasie trwania zajęć, jakość i terminowość prowadzonych zajęć;
4. Jedna godzina dydaktyczna = 45 min.;

5. Jedna grupa szkoleniowa składa się z Uczestników będących pracownikami dwóch firm;
6. Zajęcia będą odbywały się w dni robocze lub weekendy w zależności od zapotrzebowania uczestników, w terminie: do 30.06.2024 r.;
7. Zamawiający zobowiązuje się przekazać Wykonawcy do 3 dni przed szkoleniem listy uczestników biorących udział w szkoleniu.
8. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Uczestnikowi Projektu imienne zaświadczenia potwierdzające nabyte kompetencje. Wzór zaświadczenia musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego i musi zawierać logotypy i informacje zgodne z wytycznymi, które Zamawiający dostarczy Wykonawcy w odpowiedniej formie. Informacje o obowiązku zamieszczania tych oznaczeń będzie przekazywał Wykonawcy Zamawiający. Wzór zaświadczenia wraz z logotypami zostanie przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej do 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Jeden dodatkowy egzemplarz w wersji papierowej i elektronicznej zostanie przekazany Zamawiającemu. Wykonawca prześle Zamawiającemu kopie wydanych Uczestnikom zaświadczeń;
9. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia zobowiązany jest opracować i przekazać, w dniu rozpoczęcia szkolenia, dla każdego z Uczestników Projektu materiały szkoleniowe w języku polskim, umożliwiające właściwe prowadzenie szkolenia;
10. Wszelkie opracowania i/lub materiały szkoleniowe muszą zawierać logotypy i informacje zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić listę obecności i dokumentować prowadzenie każdego szkolenia w osobnym dzienniku szkolenia w sposób uzgodniony z Brokerem będącym pracownikiem Zamawiającego.