**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie zawodnika w konkurencji gotowanie do udziału w konkursie WorldSkills, który odbędzie w dn. 22-27 sierpnia 2019 roku.

1. **Część ogólna zamówienia**

**1.1** **Miejsce świadczenia usługi**: wszelkie szkolenia i treningi (za wyjątkiem kolacji testowych odbywających się w miejscowości wcześniej ustalonej z Zamawiającym) muszą się odbywać w promieniu 50 km od Gorzowa Wielkopolskiego (chyba, że Zawodnik w porozumieniu z Zamawiającym w trakcie szkolenia zadecyduje inaczej).

**1.2 Termin świadczenia usługi:** 7 lutego – 31 października 2019 r.

**1.3 Uczestnik szkolenia:** uczestnikiem szkolenia jest wyłoniony przez FRSE zawodnik w wieku lat 18-22 lata.

**1.4 Zakres szkolenia:** Zawodnik powinien być przygotowany do zawodów zgodnie z wytycznymi wskazanymi przez organizatorów w opisie technicznym (zał. 1).

1. **Szczegółowy zakres szkolenia**
	1. **Terminy szkoleń:** powinny być ustalone z zawodnikiem, z zastrzeżeniem, że mają się odbyć w wymiarze co najmniej 224 godzin do 15 sierpnia w co najmniej 4-dniowych blokach treningowych. Wykonawca musi zorganizować przynajmniej jedną kolację testową w trakcie trwania szkolenia oraz przynajmniej jedną po zakończeniu konkursu, tj. po 28 sierpnia 2019. Wykonawca powinien rozumieć lub zapewnić tłumacza do dokumentów technicznych i projektów zadania w języku angielskim.
	2. **Wymiar szkolenia:** powinien obejmować część teoretyczną (25%) i praktyczną (75%). Produkty do treningu powinien zapewnić Wykonawca. Zawodnik po szkoleniu powinien umieć: pracować po presją czasu, organizować czas pracy i ustalać priorytety, w sposób zrównoważony komponować jadłospisy, wytwarzać szeroki asortyment potraw, w tym: zupy i sosy, przystawki (na gorąco i/lub zimno), sałatki i przekąski, potrawy z ryb i skorupiaków, mięs, drobiu i dziczyzny, potrawy jarskie i wegetariańskie, potrawy specjalistyczny i kuchnie międzynarodowe, potrawy z ryżu i makaronu, wyroby cukiernicze i piekarnicze oraz słodycze i desery oraz poznać zasady BHP. Zawodnik powinien być przygotowany na cztery dni konkursu w formacie modułowym o łącznym formacie czasowym nieprzekraczających 16h na wykonanie zadania (każdy składający się na przystawkę, danie główne i deser w różnych ilościach, każdorazowo oparty na innych produktach).
	3. Zaplecze: Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia sali treningowej w promieniu 50 km od Gorzowa Wielkopolskiego (chyba, że Zawodnik w porozumieniu z Zamawiającym w trakcie szkolenia zadecyduje inaczej), niezbędny sprzęt zgodny z opisem technicznym, uniform dla zawodnika oraz sprzęt niezbędny do przygotowania potraw nieprzewidziany w wyposażeniu zapewnionym przez organizatora.
	4. Raportowanie: Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania raportu końcowego z wyszczególnieniem poszczególnych etapów oraz przygotowaniem ewaluacji.