

Załącznik nr 1**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Opracowanie 4 narzędzi diagnostycznych do indywidualnego doradztwa zawodowego dla branży
Gastronomia i Kelnerstwo****I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest opracowanie 4 narzędzi diagnostycznych do indywidualnego doradztwa zawodowego dla branży Gastronomia i Kelnerstwo, tj.:

1. Opracowanie i zastosowanie autorskiej Metodyki dedykowanej przedmiotowi zamówienia, jako podstawy merytorycznej działania - Część 1
2. Opracowanie narzędzia „Diagnoza predyspozycji zawodowych do pracy w gastronomii i kelnerstwie” - Część 2,
3. Opracowanie narzędzia „Bilans kompetencji gastronomiczno-kelnerskich” - Część 3,
4. Opracowanie narzędzia „Diagnoza motywacji, zainteresowań i preferencji ścieżki kariery w branży Gastronomia i Kelnerstwo” - Część 4,
5. Opracowanie narzędzia „Indywidualny profil rozwojowy i plan kariery w branży Gastronomia i Kelnerstwo” - Część 5,
6. Opracowanie komponentu w postaci Asystenta AI działającego w środowisku Chat GPT lub równoważnym środowisku konwersacyjnym jako integratora narzędzi do praktycznego wykorzystania dla kandydatów do pracy w branży - Część 6,

stanowiących element działań na potrzeby indywidualnego doradztwa zawodowego, rozpoznawania predyspozycji, kompetencji, motywacji, zainteresowań, preferencji ścieżki kariery oraz potencjału rozwojowego uczestników w branży Gastronomia i Kelnerstwo.

II. KODY CPV

- 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe
- 80500000-9 - Usługi szkoleniowe
- 85312320-8 - Usługi doradztwa
- 73220000-0 - Usługi doradcze w zakresie rozwoju

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest opracowanie praktycznego, spójnego i gotowego do wykorzystania pakietu 4 narzędzi diagnostycznych do indywidualnego doradztwa zawodowego dla branży Gastronomia i Kelnerstwo, poprzedzone stworzeniem autorskiej metodyki dedykowanej przedmiotowi zamówienia oraz opracowanie komponentu w postaci asystenta AI działającego w środowisku Chat GPT lub równoważnym środowisku konwersacyjnym.

Celem zamówienia jest:

- wsparcie doradców zawodowych w indywidualnej pracy z uczestnikami,
- diagnoza predyspozycji zawodowych, kompetencji, motywacji, zainteresowań i preferencji ścieżki kariery,
- określenie mocnych stron uczestnika oraz obszarów wymagających rozwoju,
- przygotowanie praktycznego profilu rozwojowego i rekomendowanego planu dalszych działań edukacyjno-zawodowych,
- dostosowanie narzędzi do realiów branży gastronomicznej i kelnerskiej, w tym między innymi obsługi gościa, pracy kelnerskiej, zaplecza kuchennego, usług restauracyjnych, cateringu oraz hotelarstwa gastronomicznego.

Narzędzia mają być przeznaczone w szczególności dla osób młodych, uczniów, kandydatów do kształcenia branżowego, osób planujących wejście na rynek pracy oraz osób planujących zmianę ścieżki zawodowej w obszarze gastronomii i kelnerstwa.

Każde narzędzie powinno być opracowane w sposób spójny, praktyczny, zrozumiały, możliwy do zastosowania przez doradcę zawodowego podczas indywidualnej pracy z uczestnikiem oraz dostosowany do realiów branży Gastronomia i Kelnerstwo.

Minimalna struktura każdego narzędzia musi obejmować:

- nazwę narzędzia,
- cel zastosowania,
- opis grupy docelowej,
- zakres diagnozy,
- instrukcję dla doradcy zawodowego,
- instrukcję dla uczestnika,
- formularz diagnostyczny do wypełnienia,
- sposób punktacji lub interpretacji wyników,
- opis profili/wyników diagnostycznych,
- rekomendacje rozwojowe dla uczestnika,
- wskazówki do omówienia wyników podczas indywidualnej rozmowy doradczej,
- kartę podsumowania diagnozy,
- wzór informacji zwrotnej dla uczestnika.

Część 1

Przedmiotem zamówienia w Części 1 jest opracowanie **Metodyki**, która musi obejmować:

1. Opracowanie pełnej architektury diagnostycznej każdego z 4 autorskich narzędzi, w tym określenie ich założeń metodologicznych, celów badawczych, grup docelowych, zakresu diagnozowanych obszarów, struktury pytań, logiki przejść pomiędzy modułami, instrukcji stosowania dla doradcy zawodowego oraz uczestnika, sposobu gromadzenia danych, formularzy diagnostycznych, mechanizmów punktacji lub interpretacji jakościowej, budowy profili wynikowych, procedury generowania rekomendacji rozwojowych, kart podsumowania oraz zasad zapewnienia porównywalności i spójności wyników pomiędzy narzędziami. Metodyka powinna obejmować również opracowanie zasad walidacji narzędzi, ich testowania oraz oceny przydatności diagnostycznej w warunkach rzeczywistego wykorzystania przez doradców zawodowych.
2. Opracowanie autorskiego modelu diagnozy predyspozycji zawodowych, kompetencji branżowych, motywacji, zainteresowań, potencjału edukacyjnego, preferencji środowiska pracy, gotowości do rozwoju zawodowego oraz indywidualnych ścieżek kariery uczestników. Model powinien uwzględniać wielowymiarową analizę czynników wpływających na decyzje edukacyjne i zawodowe, wzajemne zależności pomiędzy kompetencjami, zainteresowaniami i potrzebami rynku pracy, a także umożliwić identyfikację mocnych stron, obszarów wymagających wsparcia, luk kompetencyjnych oraz potencjalnych kierunków dalszego rozwoju zawodowego.
3. Opracowanie modelu adaptacji narzędzi diagnostycznych do specyfiki branży Gastronomia i Kelnerstwo, w tym identyfikację kluczowych kompetencji zawodowych, wymagań stanowiskowych oraz uwarunkowań organizacyjnych występujących w gastronomii. Metodyka powinna obejmować analizę rzeczywistych warunków pracy w obszarze obsługi gościa, pracy kelnerskiej, organizacji zaplecza kuchennego, cateringu, usług restauracyjnych, zasad higieny i bezpieczeństwa żywności, zarządzania jakością usług, pracy zespołowej, funkcjonowania pod presją czasu oraz odpowiedzialności za bezpieczeństwo i satysfakcję klienta. Wykonawca powinien opracować mechanizm powiązania wyników diagnozy z wymaganiami kompetencyjnymi charakterystycznymi dla poszczególnych obszarów branży.
4. Opracowanie kompleksowego modelu interpretacji wyników, w tym zasad punktacji, agregacji danych, klasyfikacji rezultatów, budowy profili kompetencyjnych oraz generowania indywidualnej informacji

zwrotnej. Metodyka powinna określać sposób przekształcania danych diagnostycznych w praktyczne wskazówki rozwojowe, procedurę przygotowania raportów dla uczestników, zasady komunikowania wyników podczas indywidualnych konsultacji oraz sposób wykorzystania rezultatów przez doradcę zawodowego do planowania dalszego wsparcia edukacyjnego i zawodowego. Wykonawca powinien opracować również standard prowadzenia rozmowy doradczej opartej na wynikach diagnozy oraz model dokumentowania procesu rekomendacyjnego.

5. Opracowanie wielowymiarowego modelu oceny kompetencji uczestników uwzględniającego kompetencje społeczne, komunikacyjne, organizacyjne, zawodowe, kompetencje związane z obsługą klienta, kompetencje rynkowe, przedsiębiorcze, adaptacyjne oraz podstawowe kompetencje zielone i związane ze zrównoważonym rozwojem. Metodyka powinna obejmować opracowanie wskaźników oceny poszczególnych obszarów, zasad ich interpretacji, identyfikacji poziomu przygotowania uczestnika do funkcjonowania na rynku pracy oraz możliwości praktycznego wykorzystania wyników podczas indywidualnych konsultacji doradczych. Wykonawca powinien również opracować model integracji wyników uzyskiwanych z różnych narzędzi diagnostycznych oraz mechanizm budowania całościowego profilu rozwojowego uczestnika.

Metodyka musi zostać opracowana indywidualnie na potrzeby niniejszego zamówienia i nie może stanowić adaptacji gotowych modeli badawczych. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania autorskiego modelu diagnostycznego wraz z własnym aparatem analitycznym, systemem wskaźników, procedurą oceny źródeł oraz sposobem agregacji i interpretacji wyników.

Część 2

Przedmiotem zamówienia w Części 2 jest opracowanie autorskiego narzędzia diagnostycznego „Diagnoza predyspozycji zawodowych do pracy w gastronomii i kelnerstwie”, wraz z pełną metodyką jego stosowania, interpretacji wyników oraz wykorzystania w procesie doradztwa edukacyjno-zawodowego. Narzędzie powinno zostać opracowane specjalnie na potrzeby branży Gastronomia i Kelnerstwo oraz uwzględnić rzeczywiste wymagania kompetencyjne, organizacyjne i środowiskowe charakterystyczne dla zawodów funkcjonujących w tym sektorze.

Zakres zamówienia w Części 2 musi zawierać:

1. Opracowanie autorskiego modelu diagnozy predyspozycji zawodowych obejmującego analizę cech osobowościowych, społecznych, organizacyjnych, poznawczych, emocjonalnych oraz praktycznych mających wpływ na funkcjonowanie uczestnika w środowisku pracy gastronomicznej i kelnerskiej,
2. Opracowanie wielowymiarowego modelu oceny gotowości do pracy z ludźmi uwzględniającego poziom komunikatywności, umiejętność budowania relacji, orientację na klienta, kulturę osobistą, zdolność rozwiązywania sytuacji konfliktowych oraz odporność na obciążenia wynikające z bezpośredniego kontaktu z gościem,
3. Opracowanie mechanizmu diagnozy odporności psychofizycznej uczestnika, obejmującego funkcjonowanie pod presją czasu, zdolność utrzymywania jakości pracy w warunkach zwiększonego obciążenia, odporność na stres, elastyczność działania oraz gotowość do pracy zmianowej,
4. Opracowanie modelu oceny dokładności, staranności, organizacji pracy, samodyscypliny, odpowiedzialności za wykonywane zadania oraz zdolności do przestrzegania standardów jakościowych i procedur obowiązujących w branży gastronomicznej,
5. Opracowanie modułu diagnozującego poziom gotowości do pracy zespołowej, współpracy między stanowiskami, przyjmowania odpowiedzialności za wspólny rezultat pracy oraz funkcjonowania w środowisku wymagającym ścisłej koordynacji działań wielu osób,
6. Opracowanie modelu oceny gotowości uczestnika do przestrzegania procedur sanitarnych, zasad bezpieczeństwa żywności, standardów higienicznych oraz wymagań organizacyjnych charakterystycznych dla działalności gastronomicznej i usługowej,

7. Opracowanie systemu identyfikacji potencjalnych obszarów ryzyka, ograniczeń oraz barier mogących wpływać na efektywność funkcjonowania uczestnika w branży Gastronomia i Kelnerstwo.

Narzędzie powinno umożliwić przygotowanie kompleksowego profilu predyspozycji zawodowych uczestnika, obejmującego analizę mocnych stron, potencjalnych obszarów rozwoju, poziomu dopasowania do specyfiki branży oraz identyfikację środowisk pracy, w których dana osoba może najefektywniej wykorzystywać swój potencjał zawodowy.

Profil powinien uwzględniać w szczególności ocenę dopasowania uczestnika do takich obszarów jak:

- profesjonalna obsługa gościa i klienta,
- praca kelnerska i sprzedaż usług gastronomicznych,
- organizacja pracy restauracji i zaplecza operacyjnego,
- praca kuchenna, pomocnicza oraz przygotowanie produktów gastronomicznych,
- catering i obsługa wydarzeń,
- koordynacja procesów usługowych,
- zadania wymagające wysokiej dokładności, powtarzalności oraz przestrzegania procedur,
- stanowiska wymagające szybkiego reagowania, wielozadaniowości oraz pracy pod presją czasu,
- zadania wymagające wysokiego poziomu komunikacji interpersonalnej i budowania relacji z klientami.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:

- opracowania kompletnego formularza diagnostycznego wraz z opisem konstrukcji narzędzia, logiką pomiaru oraz uzasadnieniem metodologicznym przyjętych rozwiązań,
- opracowania instrukcji stosowania narzędzia dla doradcy zawodowego, obejmującej procedurę przeprowadzania diagnozy, interpretacji wyników oraz prowadzenia rozmowy doradczej,
- opracowania instrukcji dla uczestnika zawierającej zasady udziału w diagnozie oraz sposób udzielania odpowiedzi,
- opracowania systemu punktacji, skal interpretacyjnych, profili wynikowych oraz zasad agregacji i klasyfikacji rezultatów,
- opracowania modelu generowania indywidualnych rekomendacji rozwojowych, edukacyjnych i zawodowych na podstawie wyników diagnozy,
- opracowania wzorców informacji zwrotnej dla uczestnika, uwzględniających mocne strony, obszary wymagające rozwoju oraz rekomendowane kierunki dalszego kształcenia i aktywności zawodowej,
- opracowania gotowej karty podsumowania diagnozy umożliwiającej dokumentowanie wyników oraz wykorzystanie ich podczas indywidualnych konsultacji doradczych,
- przeprowadzenia walidacji eksperckiej opracowanego narzędzia pod kątem jego użyteczności, trafności diagnostycznej oraz zgodności z wymaganiami branży Gastronomia i Kelnerstwo.

Część 3

Przedmiotem zamówienia w Części 3 jest opracowanie autorskiego narzędzia diagnostycznego „Bilans kompetencji gastronomiczno-kelnerskich”, wraz z pełną metodyką oceny, interpretacji wyników oraz wykorzystania rezultatów w procesie doradztwa edukacyjno-zawodowego. Narzędzie powinno umożliwić kompleksową ocenę poziomu przygotowania uczestnika do funkcjonowania w branży Gastronomia i Kelnerstwo oraz identyfikację stopnia zgodności posiadanych kompetencji z wymaganiami rynku pracy i oczekiwaniami pracodawców sektora gastronomicznego.

Zakres zamówienia w Części 3 musi zawierać:

1. Opracowanie autorskiego modelu bilansu kompetencji umożliwiającego ocenę aktualnego poziomu wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych uczestnika w odniesieniu do podstawowych wymagań branży Gastronomia i Kelnerstwo,
2. Opracowanie modułu diagnozy wiedzy branżowej obejmującego znajomość podstaw funkcjonowania sektora gastronomicznego, organizacji pracy lokali gastronomicznych, zasad obsługi klienta i gościa, standardów jakości usług oraz podstawowych obowiązków wykonywanych na stanowiskach związanych z obsługą gastronomiczną i kelnerską,
3. Opracowanie modelu oceny kompetencji związanych z kulturą serwisu, organizacją sali konsumenckiej, standardami obsługi klienta, zasadami budowania pozytywnych doświadczeń gościa oraz utrzymywaniem jakości usług gastronomicznych,
4. Opracowanie modułu diagnozy wiedzy i świadomości uczestnika w zakresie higieny żywności, bezpieczeństwa żywności, zasad HACCP, wymagań sanitarnych, procedur jakościowych oraz przepisów BHP obowiązujących w branży gastronomicznej,
5. Opracowanie mechanizmu oceny kompetencji społecznych i komunikacyjnych obejmujących współpracę zespołową, komunikację z klientem, współpracownikami i przełożonymi, umiejętność rozwiązywania sytuacji problemowych oraz funkcjonowanie w środowisku usługowym,
6. Opracowanie modelu oceny kompetencji organizacyjnych obejmujących planowanie własnej pracy, zarządzanie zadaniami, odpowiedzialność za wykonywane obowiązki, terminowość, samodzielność oraz zdolność utrzymywania standardów jakościowych,
7. Opracowanie modułu oceny zdolności reagowania na sytuacje trudne, reklamacje, nieprzewidziane zdarzenia operacyjne oraz sytuacje wymagające szybkiego podejmowania decyzji i działania pod presją czasu,
8. Opracowanie systemu oceny świadomości uczestnika w zakresie estetyki miejsca pracy, utrzymywania porządku, dbałości o szczegóły, prezentacji usług oraz wpływu jakości wykonywanej pracy na doświadczenia klienta,
9. Opracowanie mechanizmu diagnozy podstawowej znajomości produktów gastronomicznych, dań, napojów, kart menu, zasad prezentacji oferty oraz odpowiedzialności za utrzymanie standardu obsługi i jakości świadczonych usług,
10. Opracowanie modelu identyfikacji luk kompetencyjnych, obszarów wymagających wsparcia oraz potencjału uczestnika do dalszego rozwoju zawodowego w branży.

Efektom zastosowania narzędzia powinien być kompleksowy bilans kompetencji uczestnika, prezentujący poziom przygotowania do wejścia na rynek pracy, stopień dopasowania do wymagań branży Gastronomia i Kelnerstwo, zidentyfikowane mocne strony, obszary wymagające rozwoju, poziom gotowości zawodowej oraz potencjalne kierunki dalszego rozwoju edukacyjnego i zawodowego.

Bilans kompetencji powinien obejmować w szczególności:

- ocenę kompetencji zawodowych,
- ocenę kompetencji społecznych i interpersonalnych,
- ocenę kompetencji komunikacyjnych,
- ocenę kompetencji organizacyjnych,
- ocenę kompetencji związanych z obsługą klienta i budowaniem jakości usług,
- ocenę kompetencji związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy,
- ocenę kompetencji rynkowych i gotowości do funkcjonowania w środowisku pracy,
- identyfikację luk kompetencyjnych oraz potrzeb rozwojowych,
- określenie poziomu gotowości do podjęcia zatrudnienia lub praktyki zawodowej.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:

- opracowania kompletnego arkusza bilansu kompetencji wraz z opisem jego konstrukcji, logiką oceny, strukturą obszarów badawczych oraz uzasadnieniem metodologicznym przyjętych rozwiązań,
- opracowania szczegółowej mapy kompetencji zawodowych, społecznych, komunikacyjnych, organizacyjnych, jakościowych, rynkowych oraz kompetencji związanych z funkcjonowaniem w środowisku gastronomicznym,
- opracowania systemu punktacji, wag kompetencyjnych, progów oceny, poziomów zaawansowania oraz zasad interpretacji wyników umożliwiającą budowę indywidualnego profilu kompetencyjnego uczestnika,
- opracowania modelu agregacji wyników pochodzących z różnych obszarów diagnozy oraz zasad ich interpretacji na poziomie całościowym i szczegółowym,
- opracowania mechanizmu generowania indywidualnych rekomendacji szkoleniowych, edukacyjnych, kompetencyjnych i zawodowych wynikających z przeprowadzonego bilansu,
- opracowania wzorców ścieżek rozwojowych dostosowanych do różnych poziomów kompetencji i stopnia przygotowania uczestnika do wejścia do branży,
- opracowania wzoru informacji zwrotnej dla uczestnika zawierającej wyniki bilansu, interpretację rezultatów, rekomendowane działania rozwojowe oraz sugerowane kierunki dalszego kształcenia, szkolenia lub praktyki zawodowej,
- opracowania gotowej karty podsumowania bilansu kompetencji umożliwiającej dokumentowanie wyników oraz ich wykorzystanie podczas indywidualnych konsultacji doradczych,
- przeprowadzenia eksperckiej walidacji opracowanego narzędzia pod kątem trafności diagnostycznej, zgodności z wymaganiami rynku pracy oraz praktycznej użyteczności dla doradców zawodowych i uczestników projektu.

Część 4

Przedmiotem zamówienia w Części 4 jest opracowanie autorskiego narzędzia diagnostycznego „Diagnoza motywacji, zainteresowań i preferencji ścieżki kariery w branży Gastronomia i Kelnerstwo”, wraz z kompletną metodyką badawczą, systemem interpretacji wyników oraz modelem wykorzystania rezultatów w procesie doradztwa edukacyjno-zawodowego. Narzędzie powinno umożliwiać identyfikację indywidualnych preferencji zawodowych uczestnika, jego motywacji do pracy w branży usługowej oraz stopnia dopasowania do różnych ról, stanowisk i ścieżek rozwoju funkcjonujących w sektorze Gastronomia i Kelnerstwo.

Zakres zamówienia w Części 4 musi zawierać:

1. Opracowanie autorskiego modelu diagnozy zainteresowań zawodowych, motywacji wewnętrznej i zewnętrznej, preferencji środowiska pracy oraz indywidualnych aspiracji edukacyjnych i zawodowych uczestnika,
2. Opracowanie wielowymiarowego mechanizmu identyfikacji zainteresowania poszczególnymi obszarami działalności gastronomicznej, obejmującymi między innymi obsługę klienta i gościa, przygotowywanie potraw, organizację wydarzeń gastronomicznych, catering, działalność restauracyjną, funkcjonowanie kawiarni, barów, obiektów hotelarskich oraz kuchni zbiorowego żywienia,
3. Opracowanie modelu oceny preferowanego stylu pracy uczestnika, uwzględniającego skłonność do pracy indywidualnej lub zespołowej, pracy dynamicznej lub uporządkowanej, pracy wymagającej kontaktu z ludźmi lub koncentracji na zadaniach operacyjnych i technicznych,
4. Opracowanie mechanizmu diagnozy preferowanego kierunku rozwoju zawodowego, obejmującego ścieżki specjalistyczne, eksperckie, organizacyjne, koordynacyjne, menedżerskie oraz przedsiębiorcze,
5. Opracowanie modelu oceny motywacji do pracy w sektorze usługowym, w tym identyfikacji czynników wpływających na zaangażowanie zawodowe, satysfakcję z pracy, gotowość do rozwoju oraz długoterminowe funkcjonowanie w branży Gastronomia i Kelnerstwo,

6. Opracowanie modułu diagnozy oczekiwań uczestnika wobec środowiska pracy, kultury organizacyjnej, relacji interpersonalnych, sposobu zarządzania, możliwości awansu, stabilności zatrudnienia oraz warunków wykonywania obowiązków zawodowych,
7. Opracowanie mechanizmu oceny gotowości do pracy zmianowej, weekendowej, sezonowej, pracy w warunkach zwiększonego obciążenia oraz funkcjonowania w środowisku wymagającym elastyczności i szybkiej adaptacji do zmieniających się warunków,
8. Opracowanie modelu diagnozy gotowości uczestnika do uczenia się nowych procedur, standardów obsługi, technologii gastronomicznych, rozwiązań cyfrowych oraz zmian zachodzących na rynku pracy i w branży gastronomicznej,
9. Opracowanie systemu identyfikacji potencjału zawodowego uczestnika oraz określania najbardziej perspektywicznych kierunków dalszego rozwoju edukacyjnego i zawodowego.

Efektom zastosowania narzędzia powinien być kompleksowy profil motywacyjno-zawodowy uczestnika, umożliwiający określenie najbardziej odpowiednich kierunków rozwoju, stanowisk pracy oraz ścieżek kariery odpowiadających jego zainteresowaniom, predyspozycjom, wartościom zawodowym oraz oczekiwaniom wobec przyszłej aktywności zawodowej.

Profil powinien obejmować w szczególności ocenę dopasowania uczestnika do takich ścieżek rozwoju jak:

- kelner / kelnerka,
- barista,
- barman,
- pomoc kuchenna,
- kucharz,
- pracownik cateringu,
- pracownik obsługi wydarzeń i eventów gastronomicznych,
- pracownik sali restauracyjnej,
- pracownik recepcji lub obsługi gościa w obiekcie gastronomiczno-hotelarskim,
- koordynator zmiany,
- lider zespołu gastronomicznego,
- manager gastronomii,
- przedsiębiorca planujący uruchomienie własnej działalności gastronomicznej,
- inne specjalizacje wynikające z indywidualnego profilu uczestnika i potrzeb rynku pracy.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:

- opracowania kompletnego formularza diagnozy motywacji, zainteresowań i preferencji zawodowych wraz z opisem konstrukcji narzędzia, logiką diagnostyczną oraz uzasadnieniem metodologicznym zastosowanych rozwiązań,
- opracowania systemu profili wynikowych umożliwiających klasyfikację uczestników według dominujących zainteresowań, motywatorów zawodowych, preferowanych środowisk pracy oraz potencjalnych kierunków rozwoju kariery,
- opracowania modelu mapowania wyników diagnozy na rzeczywiste stanowiska pracy, role zawodowe oraz ścieżki kariery występujące w branży Gastronomia i Kelnerstwo,
- opracowania systemu interpretacji wyników, obejmującego zasady analizy rezultatów, identyfikacji kluczowych czynników motywacyjnych oraz określania poziomu zgodności pomiędzy profilem uczestnika a wymaganiami poszczególnych ścieżek zawodowych,
- opracowania instrukcji interpretacyjnej dla doradców zawodowych, zawierającej procedurę prowadzenia konsultacji, omawiania wyników oraz wspierania uczestnika w podejmowaniu decyzji edukacyjnych i zawodowych,

- opracowania modelu generowania indywidualnych rekomendacji edukacyjnych, szkoleniowych, rozwojowych i zawodowych, dostosowanych do wyników diagnozy oraz potencjału uczestnika,
- opracowania wzorców możliwych ścieżek kariery wraz z opisem wymaganych kompetencji, potencjalnych kierunków rozwoju oraz rekomendowanych działań przygotowujących do podjęcia pracy w danym obszarze branży,
- opracowania karty rozmowy doradczej umożliwiającej dokumentowanie przebiegu konsultacji oraz wykorzystanie wyników diagnozy podczas indywidualnej pracy z uczestnikiem,
- opracowania wzoru informacji zwrotnej dla uczestnika zawierającej interpretację wyników, opis potencjalnych kierunków rozwoju, rekomendowane działania edukacyjne oraz sugerowane ścieżki kariery,
- przeprowadzenia eksperckiej walidacji opracowanego narzędzia pod kątem trafności diagnostycznej, zgodności z realiami branży Gastronomia i Kelnerstwo oraz skuteczności wspierania procesów doradztwa edukacyjno-zawodowego.

Część 5

Przedmiotem zamówienia w Części 5 jest opracowanie autorskiego narzędzia diagnostyczno-doradczego „Indywidualny profil rozwojowy i plan kariery w branży Gastronomia i Kelnerstwo”, integrującego wyniki wszystkich wcześniejszych diagnoz oraz umożliwiającego przygotowanie spersonalizowanej ścieżki rozwoju edukacyjno-zawodowego uczestnika. Narzędzie powinno stanowić końcowy element procesu diagnostycznego, pozwalający na przekształcenie wyników badań w praktyczne rekomendacje, plan działań oraz indywidualną mapę rozwoju zawodowego dostosowaną do potencjału, kompetencji, predyspozycji i aspiracji uczestnika.

Zakres zamówienia w Części 5 musi zawierać:

- opracowanie autorskiego modelu integracji wyników pochodzących z diagnozy predyspozycji zawodowych, bilansu kompetencji gastronomiczno-kelnerskich oraz diagnozy motywacji, zainteresowań i preferencji ścieżki kariery,
- opracowanie mechanizmu budowy indywidualnego profilu rozwojowego uczestnika uwzględniającego jego potencjał zawodowy, kompetencje aktualne, obszary wymagające rozwoju, motywację, preferencje zawodowe oraz poziom gotowości do wejścia lub rozwoju w branży Gastronomia i Kelnerstwo,
- opracowanie modelu identyfikacji i klasyfikacji mocnych stron uczestnika, obejmującego kompetencje zawodowe, społeczne, organizacyjne, komunikacyjne, adaptacyjne i rozwojowe wraz z oceną ich znaczenia dla dalszej kariery zawodowej,
- opracowanie systemu identyfikacji luk kompetencyjnych oraz obszarów wymagających wsparcia, doskonalenia lub uzupełnienia w kontekście wymagań rynku pracy oraz oczekiwań pracodawców branży gastronomicznej,
- opracowanie metody określania preferowanego kierunku zawodowego uczestnika wraz z analizą zgodności pomiędzy jego potencjałem, zainteresowaniami i wymaganiami poszczególnych stanowisk funkcjonujących w branży Gastronomia i Kelnerstwo,
- opracowanie modelu definiowania krótkoterminowych, średnioterminowych i długoterminowych celów rozwojowych oraz zawodowych, wraz z określeniem rekomendowanej kolejności działań prowadzących do ich osiągnięcia,
- opracowanie systemu rekomendowania szkoleń, kursów, praktyk zawodowych, staży, działań rozwojowych oraz aktywności zwiększających szanse uczestnika na skuteczne wejście na rynek pracy lub dalszy rozwój zawodowy,

- opracowanie mechanizmu oceny gotowości uczestnika do wejścia na rynek pracy wraz z identyfikacją działań zwiększających jego atrakcyjność zawodową i konkurencyjność na rynku zatrudnienia,
- opracowanie modelu oceny i rozwoju kompetencji zielonych, kompetencji związanych ze zrównoważonym rozwojem, odpowiedzialnością środowiskową oraz nowoczesnymi trendami funkcjonującymi w branży gastronomicznej,
- opracowanie systemu oceny kompetencji rynkowych obejmujących znajomość oczekiwań pracodawców, zasad funkcjonowania rynku pracy, elastyczności zawodowej, gotowości do zmian oraz umiejętności świadomego planowania kariery,
- opracowanie modułu rekomendacji dotyczących budowania doświadczenia zawodowego, przygotowania do rozmów kwalifikacyjnych, tworzenia dokumentów aplikacyjnych, budowania portfolio zawodowego, rozwijania marki osobistej oraz doskonalenia kompetencji autoprezentacyjnych.

Efektom zastosowania narzędzia powinien być kompleksowy indywidualny dokument doradczy stanowiący spersonalizowaną mapę rozwoju uczestnika, integrującą wszystkie wyniki diagnostyczne oraz wskazującą rekomendowaną ścieżkę dalszego rozwoju edukacyjnego i zawodowego.

Dokument powinien obejmować w szczególności:

- kompleksowy profil zawodowy uczestnika,
- syntetyczne podsumowanie wyników wszystkich przeprowadzonych diagnoz,
- identyfikację mocnych stron oraz potencjału zawodowego,
- identyfikację luk kompetencyjnych oraz obszarów wymagających rozwoju,
- rekomendowaną ścieżkę kariery zawodowej,
- rekomendowane kierunki dalszego kształcenia i rozwoju kompetencji,
- listę priorytetowych działań rozwojowych,
- plan wzmocnienia kompetencji zawodowych, społecznych i rynkowych,
- plan budowania doświadczenia zawodowego,
- rekomendowane działania zwiększające gotowość do wejścia na rynek pracy,
- rekomendowany harmonogram realizacji kolejnych kroków rozwojowych,
- indywidualną informację zwrotną możliwą do wykorzystania podczas konsultacji doradczej.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:

- opracowania kompletnego wzoru indywidualnego profilu rozwojowego wraz z zasadami jego tworzenia, aktualizacji i interpretacji,
- opracowania autorskiego wzoru planu kariery zawodowej umożliwiającego planowanie kolejnych etapów rozwoju uczestnika w perspektywie krótko-, średnio- i długoterminowej,
- opracowania metodologii integrowania wyników pochodzących z różnych narzędzi diagnostycznych wraz z zasadami ważenia, agregacji oraz interpretacji rezultatów,
- opracowania systemu generowania rekomendacji edukacyjnych, rozwojowych i zawodowych dostosowanych do indywidualnej sytuacji uczestnika,
- opracowania modelu mapowania wyników diagnozy na rzeczywiste ścieżki kariery funkcjonujące w branży Gastronomia i Kelnerstwo,
- opracowania procedury wykorzystania profilu rozwojowego podczas indywidualnych konsultacji doradczych,
- opracowania wzorców rekomendacji dla różnych typów uczestników, poziomów gotowości zawodowej oraz wariantów ścieżek rozwojowych,
- opracowania systemu monitorowania realizacji rekomendowanych działań rozwojowych oraz możliwości aktualizacji planu kariery w miarę postępów uczestnika,

- opracowania finalnego wzoru dokumentu doradczego zawierającego wszystkie elementy profilu rozwojowego, planu kariery, rekomendacji edukacyjnych i zawodowych oraz informacji zwrotnej dla uczestnika,
- przeprowadzenia eksperckiej walidacji opracowanego narzędzia pod kątem trafności doradczej, użyteczności praktycznej, zgodności z wymaganiami rynku pracy oraz skuteczności wspierania uczestników w planowaniu kariery zawodowej.

Część 6

Przedmiotem zamówienia w Części 6 jest opracowanie autorskiego komponentu AI w postaci inteligentnego asystenta konwersacyjnego działającego w środowisku Chat GPT lub równoważnym środowisku wykorzystującym modele językowe (LLM), którego zadaniem będzie prowadzenie użytkownika przez kompletny proces diagnozy edukacyjno-zawodowej, interpretacji wyników oraz budowy indywidualnego profilu rozwojowego i planu kariery w branży Gastronomia i Kelnerstwo.

Asystent AI powinien stanowić zintegrowane narzędzie wspierające proces doradztwa edukacyjno-zawodowego, umożliwiające realizację wszystkich etapów diagnozy w sposób spójny, interaktywny, zindywidualizowany oraz dostosowany do poziomu wiedzy, doświadczenia i potrzeb uczestnika.

Zakres zamówienia w Części 6 musi zawierać:

- opracowanie kompletnej architektury logicznej asystenta AI obejmującej strukturę procesu diagnostycznego, sposób prowadzenia rozmowy, mechanizmy zadawania pytań, gromadzenia odpowiedzi, interpretacji danych oraz generowania wyników i rekomendacji,
- opracowanie autorskiego modelu konwersacyjnego umożliwiającego prowadzenie użytkownika przez wieloetapowy proces diagnozy obejmujący predyspozycje zawodowe, bilans kompetencji, motywacje, zainteresowania zawodowe, preferencje środowiska pracy oraz planowanie ścieżki kariery,
- opracowanie logiki dynamicznego dostosowywania przebiegu rozmowy do odpowiedzi użytkownika, poziomu jego wiedzy, doświadczenia zawodowego, wieku, celów edukacyjnych oraz poziomu zaawansowania w procesie rozwoju zawodowego,
- opracowanie systemu pytań diagnostycznych, scenariuszy rozmów, instrukcji, komunikatów, podpowiedzi oraz ścieżek prowadzenia użytkownika zgodnych z zakresem wszystkich opracowanych narzędzi diagnostycznych,
- opracowanie mechanizmu integracji wyników pochodzących z różnych etapów diagnozy oraz ich automatycznej agregacji w jeden spójny profil uczestnika,
- opracowanie modelu analizy odpowiedzi użytkownika umożliwiającego identyfikację predyspozycji, kompetencji, motywacji, zainteresowań, potencjału rozwojowego oraz poziomu gotowości zawodowej,
- opracowanie systemu generowania indywidualnych profili rozwojowych, raportów diagnostycznych, rekomendacji edukacyjnych, zawodowych i kompetencyjnych na podstawie przebiegu rozmowy z użytkownikiem,
- opracowanie mechanizmu mapowania wyników diagnozy na konkretne stanowiska pracy, ścieżki kariery, kierunki rozwoju zawodowego oraz możliwości dalszego kształcenia funkcjonujące w branży Gastronomia i Kelnerstwo,
- opracowanie modelu generowania indywidualnych planów rozwojowych oraz rekomendowanych działań zwiększających szanse uczestnika na skuteczne wejście lub rozwój na rynku pracy,
- opracowanie systemu uwzględniającego specyfikę branży Gastronomia i Kelnerstwo, w tym realia pracy w gastronomii, hotelarstwie, cateringu, obsłudze klienta, organizacji wydarzeń gastronomicznych, zarządzaniu zespołem oraz prowadzeniu działalności gastronomicznej,

- opracowanie mechanizmów zapewniających spójność merytoryczną, logiczną i metodologiczną pomiędzy poszczególnymi etapami diagnozy oraz końcowymi rekomendacjami generowanymi przez asystenta.

Asystent AI powinien umożliwiać realizację pełnego procesu doradczego obejmującego:

- diagnozę predyspozycji zawodowych,
- bilans kompetencji gastronomiczno-kelnerskich,
- diagnozę motywacji, zainteresowań i preferencji ścieżki kariery,
- opracowanie indywidualnego profilu rozwojowego,
- opracowanie planu kariery,
- przygotowanie rekomendacji edukacyjnych i zawodowych,
- przygotowanie informacji zwrotnej dla uczestnika,
- wsparcie procesu indywidualnej konsultacji doradczej.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:

- opracowania kompletnej dokumentacji funkcjonalnej i metodologicznej asystenta AI opisującej jego architekturę, logikę działania, strukturę procesu diagnostycznego oraz sposób generowania wyników,
- opracowania szczegółowego opisu działania asystenta obejmującego wszystkie scenariusze pracy, ścieżki użytkownika, warianty odpowiedzi oraz sposób obsługi różnych profili uczestników,
- opracowania instrukcji użytkownika dla doradców zawodowych, trenerów, konsultantów oraz uczestników korzystających z narzędzia,
- opracowania kompletu przykładowych scenariuszy rozmów, ścieżek diagnostycznych oraz przypadków użycia odzwierciedlających różne profile użytkowników i różne wyniki diagnozy,
- opracowania zasad interpretacji wyników generowanych przez asystenta oraz sposobu ich wykorzystania podczas indywidualnych konsultacji doradczych,
- opracowania modelu zapewnienia zgodności działania asystenta z celami doradztwa edukacyjno-zawodowego oraz wymaganiami wszystkich opracowanych narzędzi diagnostycznych,
- opracowania systemu walidacji odpowiedzi, kontroli jakości procesu diagnostycznego oraz weryfikacji spójności generowanych rekomendacji,
- opracowania wzorców raportów, profili rozwojowych, planów kariery i informacji zwrotnych generowanych przez asystenta,
- przygotowania materiałów wdrożeniowych umożliwiających samodzielne uruchomienie, konfigurację, rozwój lub dalszą rozbudowę rozwiązania przez Zamawiającego,
- dostarczenia kompletnego pakietu materiałów źródłowych, dokumentacji funkcjonalnej, instrukcji wdrożeniowych oraz zasobów umożliwiających praktyczne wykorzystanie komponentu AI w działalności doradczej Zamawiającego,
- przeprowadzenia eksperckiej walidacji opracowanego rozwiązania pod kątem poprawności metodologicznej, jakości procesu diagnostycznego, zgodności z założeniami doradztwa edukacyjno-zawodowego oraz użyteczności dla grupy docelowej.

Komponent AI powinien stanowić samodzielne, kompletne i gotowe do wdrożenia rozwiązanie eksperckie integrujące funkcje diagnostyczne, analityczne, rekomendacyjne i doradcze, umożliwiające realizację zindywidualizowanego procesu wsparcia edukacyjno-zawodowego z wykorzystaniem technologii sztucznej inteligencji.

Wymagania wspólne dla wszystkich opracowywanych narzędzi diagnostycznych

Każde z opracowanych narzędzi powinno stanowić element spójnego systemu diagnozy i wsparcia edukacyjno-zawodowego, zaprojektowanego specjalnie na potrzeby branży Gastronomia i Kelnerstwo oraz

dostosowanego do specyfiki grupy docelowej. Narzędzia powinny być wzajemnie komplementarne, umożliwiać porównywalność wyników oraz tworzyć zintegrowany model oceny potencjału uczestnika.

W szczególności każde z narzędzi powinno:

- zostać opracowane w oparciu o autorski model kompetencyjny uwzględniający specyfikę branży Gastronomia i Kelnerstwo, aktualne wymagania rynku pracy, oczekiwania pracodawców oraz kierunki rozwoju sektora usług gastronomicznych,
- uwzględniać rzeczywiste warunki wykonywania pracy w gastronomii, kelnerstwie, hotelarstwie, cateringu, obsłudze gościa, organizacji wydarzeń gastronomicznych oraz innych obszarach związanych z funkcjonowaniem nowoczesnych usług gastronomicznych,
- opierać się na analizie potencjału uczestnika, jego predyspozycji, kompetencji, motywacji, stylu funkcjonowania oraz możliwości rozwojowych, a nie wyłącznie na sprawdzaniu wiedzy deklaratywnej lub znajomości zagadnień teoretycznych,
- umożliwiać identyfikację zarówno aktualnego poziomu przygotowania uczestnika, jak również jego potencjału do dalszego rozwoju zawodowego, nabywania nowych kompetencji oraz adaptacji do wymagań rynku pracy,
- wykorzystywać podejście diagnostyczne pozwalające na analizę wielu wzajemnie powiązanych obszarów funkcjonowania uczestnika, w tym kompetencji zawodowych, społecznych, organizacyjnych, komunikacyjnych, rozwojowych oraz środowiskowych,
- zostać opracowane z uwzględnieniem zasad projektowania narzędzi przyjaznych użytkownikowi, tak aby były zrozumiałe, intuicyjne i możliwe do wykorzystania przez osoby młode, osoby rozpoczynające ścieżkę zawodową oraz osoby posiadające ograniczone doświadczenie zawodowe,
- uwzględniać zróżnicowany poziom doświadczenia uczestników oraz umożliwiać prowadzenie diagnozy zarówno wobec osób całkowicie początkujących, jak i osób posiadających już pierwsze doświadczenia zawodowe lub edukacyjne związane z branżą,
- zawierać mechanizmy interpretacji wyników umożliwiające przełożenie rezultatów diagnozy na praktyczne rekomendacje edukacyjne, rozwojowe i zawodowe,
- umożliwiać budowanie indywidualnych profili uczestników, prezentujących mocne strony, obszary wymagające rozwoju, potencjalne kierunki specjalizacji oraz poziom gotowości do funkcjonowania na rynku pracy,
- wspierać doradcę zawodowego w prowadzeniu indywidualnego procesu doradczego poprzez dostarczanie uporządkowanych danych diagnostycznych, materiałów interpretacyjnych, rekomendacji oraz wskazówek do dalszej pracy z uczestnikiem,
- zawierać narzędzia wspomagające przygotowanie indywidualnej informacji zwrotnej, planów rozwojowych, rekomendacji szkoleniowych oraz propozycji dalszych działań edukacyjnych i zawodowych,
- umożliwiać identyfikację potencjalnych ścieżek edukacyjnych, praktyk zawodowych, staży, miejsc zatrudnienia oraz kierunków dalszego rozwoju odpowiadających profilowi uczestnika,
- uwzględniać kompetencje społeczne związane ze współpracą, komunikacją interpersonalną, obsługą klienta, budowaniem relacji oraz funkcjonowaniem w środowisku usługowym,
- uwzględniać kompetencje komunikacyjne związane z profesjonalnym kontaktem z gościem, prezentacją oferty, rozwiązywaniem problemów oraz funkcjonowaniem w środowisku wymagającym wysokiej jakości obsługi,
- uwzględniać kompetencje organizacyjne obejmujące planowanie pracy, zarządzanie zadaniami, samodzielność, odpowiedzialność, punktualność oraz utrzymywanie standardów jakościowych,

- uwzględniać kompetencje zawodowe związane z funkcjonowaniem w branży Gastronomia i Kelnerstwo, w tym świadomość standardów branżowych, jakości usług, bezpieczeństwa żywności oraz odpowiedzialności zawodowej,
- uwzględniać podstawowe kompetencje zielone związane ze zrównoważonym rozwojem, racjonalnym gospodarowaniem zasobami, ograniczaniem marnowania żywności, odpowiedzialnością środowiskową oraz nowoczesnymi trendami rozwoju sektora gastronomicznego,
- uwzględniać kompetencje rynkowe obejmujące znajomość realiów rynku pracy, oczekiwań pracodawców, elastyczności zawodowej, gotowości do uczenia się oraz zdolności do planowania własnej ścieżki kariery,
- wykorzystywać spójny system interpretacji wyników, umożliwiający integrowanie rezultatów pochodzących z różnych narzędzi oraz budowę kompleksowego obrazu potencjału edukacyjno-zawodowego uczestnika,
- podlegać eksperckiej walidacji metodologicznej, funkcjonalnej i branżowej potwierdzającej ich przydatność diagnostyczną, zgodność z realiami rynku pracy oraz skuteczność wspierania procesów doradztwa edukacyjno-zawodowego.

Całość opracowanych narzędzi powinna tworzyć jednolity, zintegrowany system diagnostyczno-doradczy umożliwiający kompleksową ocenę potencjału uczestnika, przygotowanie indywidualnych rekomendacji rozwojowych oraz wspieranie świadomego planowania ścieżki edukacyjnej i zawodowej w branży Gastronomia i Kelnerstwo.

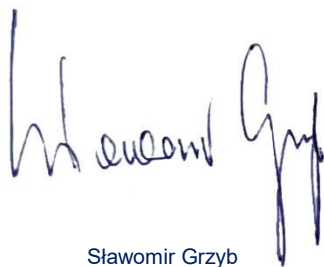
Warszawa, 05.06.2026 r.

Zamawiający:

Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej

ul. Domaniewska 47 lok. 10, 02-672 Warszawa, KRS: 0000851744, NIP: 1231472372.

Osoba do kontaktów: **Sławomir Grzyb**, e-mail: zmowienia@iggp.p



Sławomir Grzyb
Prezes Zarządu



Patrycja Majer
Członek Zarządu