

**Załącznik nr 1****SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Opracowanie materiałów zawodoznawczych dla grupy docelowej oraz rodziców w dziedzinie  
Gastronomii i Kelnerstwa****I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest opracowanie materiałów zawodoznawczych dla grupy docelowej oraz rodziców w dziedzinie Gastronomii i Kelnerstwa na potrzeby Branżowego Centrum Umiejętności dla Gastronomii i Kelnerstwa — BCU GiK, tj.:

1. Opracowanie i zastosowanie autorskiej metodyki rozwoju zawodowego ucznia, przeznaczonej do realizacji przedmiotu zamówienia, jako podstawy merytorycznej działania - Część 1,
2. Opracowanie Mapy zawodów gastronomii i kelnerstwa - Część 2,
3. Opracowanie pakietu Kart zawodów obejmującego minimum 20-28 kart zawodów - Część 3,
4. Opracowanie Bilansu kompetencji gastronomicznych - Część 4,
5. Opracowanie Informatora ścieżek kariery w branży Gastronomia i Kelnerstwo - Część 5,
6. Opracowanie Kart pracy ucznia w liczbie minimum 9-10 sztuk - Część 6,
7. Opracowanie Symulatora dnia pracy / scenek sytuacyjnych - Część 7,
8. Opracowanie Quizu wiedzy wraz z testem końcowym - Część 8,
9. Opracowanie Przewodnika rozmowy kwalifikacyjnej - Część 9,
10. Opracowanie Modułu e-learningowego w formie materiałów gotowych do umieszczenia na platformie e-learningowej - Część 10,
11. Opracowanie Portfolio rozwoju zawodowego ucznia – Część 11,
12. Rozszerzenie pakietu o opracowanie Asystenta AI jako rozszerzenia interaktywnego i rozwojowego materiałów - Część 12,

Materiały mają wspierać rozwój kompetencji edukacyjno-zawodowych młodzieży, orientację zawodową, poznanie możliwości rozwoju zawodowego w gastronomii i kelnerstwie, świadome planowanie ścieżki edukacyjnej i zawodowej, komunikację z rodzicami w zakresie wyborów edukacyjno-zawodowych oraz przygotowanie młodych osób do wejścia w branżę gastronomiczną i kelnerską.

Grupa docelowa obejmuje młodzież w wieku 14-24 lata oraz rodziców/opiekunów. Materiały mają dotyczyć gastronomii, kelnerstwa, obsługi gościa, ścieżek kariery w branży, kompetencji zawodowych, kompetencji miękkich, kompetencji zielonych oraz realiów rynku pracy w branży Gastronomia i Kelnerstwo.

**II. KODY CPV:**

- 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe,
- 80500000-9 - Usługi szkoleniowe,
- 79822500-7 - Usługi projektów graficznych,
- 79342200-5 - Usługi w zakresie promocji,
- 80430000-7 - Usługi edukacyjne w dziedzinie kształcenia zawodowego,
- 80521000-2 - Usługi opracowywania programów szkoleniowych.

### III. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest opracowanie kompletnego pakietu materiałów zawodoznawczych dla grupy docelowej oraz rodziców w dziedzinie Gastronomii i Kelnerstwa wraz z przygotowaniem metodyki rozwoju zawodowego ucznia.

#### Celem zamówienia jest:

- wsparcie rozwoju kompetencji edukacyjno-zawodowych młodzieży w wieku 14-24 lata,
- wspomaganie orientacji zawodowej i świadomego planowania ścieżki edukacyjnej i zawodowej,
- przedstawienie możliwości rozwoju zawodowego w gastronomii i kelnerstwie,
- przygotowanie młodych osób do wejścia w branżę gastronomiczną i kelnerską,
- wsparcie rodziców/opiekunów w rozumieniu możliwych ścieżek zawodowych, potencjału branży i kompetencji potrzebnych w gastronomii i kelnerstwie.

#### Część 1

##### Przedmiot zamówienia Część 1

Przedmiotem zamówienia Część 1 jest opracowanie **autorskiej Metodyki diagnostyczno-rozwojowej** dla uczniów kształcących się lub planujących rozwój zawodowy w branży gastronomii i kelnerstwa.

Metodyka ma stanowić nadrzędny fundament merytoryczny dla wszystkich produktów opracowywanych w ramach zamówienia, w tym mapy zawodów, kart zawodów, bilansu kompetencji, informatora ścieżek kariery, kart pracy, scenek sytuacyjnych, quizów, modułu e-learningowego oraz portfolio rozwoju zawodowego ucznia.

##### Zakres Metodyki

Wykonawca opracuje spójny model obejmujący:

1. Model kompetencyjny branży gastronomii i kelnerstwa, uwzględniający kompetencje zawodowe, społeczne, organizacyjne, komunikacyjne i usługowe;
2. Obszary predyspozycji zawodowych ucznia istotne dla pracy w kuchni, obsłudze gościa, sprzedaży, organizacji pracy i współpracy zespołowej;
3. Logikę diagnozy kompetencji i potencjału ucznia, pozwalającą określić jego mocne strony, deficyty rozwojowe oraz rekomendowane kierunki kariery;
4. Zasady interpretacji wyników oraz powiązania ich z rekomendowanymi zawodami, ścieżkami rozwoju i materiałami edukacyjnymi;
5. Sposób wykorzystania metodyki przez nauczyciela, doradcę zawodowego lub trenera w pracy indywidualnej i grupowej z uczniem;
6. Mechanizm monitorowania postępów ucznia oraz aktualizacji jego portfolio rozwoju zawodowego.

##### Wytyczne merytoryczne

Metodyka musi spełnić wytyczne:

1. Mieć charakter autorskiego, kompleksowego rozwiązania edukacyjno-diagnostycznego;
2. Wykraczać poza prosty opis zawodów, tworząc system diagnozy, rozwoju i planowania kariery;

3. Uwzględniać realia współczesnej gastronomii, w tym pracę pod presją czasu, standardy jakości, obsługę klienta, komunikację i odpowiedzialność;
4. Umożliwiać indywidualizację pracy z uczniem w zależności od jego profilu predyspozycji;
5. Zapewniać spójność wszystkich części zamówienia oraz ich praktyczne wykorzystanie w edukacji zawodowej, doradztwie i e-learningu.

### **Oczekiwany rezultat**

Rezultatem zamówienia ma być kompletna metodyka diagnostyczno-rozwojowa stanowiąca wspólny system merytoryczny dla wszystkich części zamówienia.

Metodyka ma umożliwiać przeprowadzenie ucznia przez pełny proces: poznanie zawodów, diagnozę predyspozycji i kompetencji, wybór ścieżki rozwoju, wykonanie ćwiczeń praktycznych, sprawdzenie wiedzy, przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej oraz stworzenie indywidualnego portfolio zawodowego.

### **Część 2**

#### **Przedmiot zamówienia Część 2**

Przedmiotem zamówienia Część 2 jest opracowanie **Mapy zawodów** gastronomii i kelnerstwa jako uporządkowanego narzędzia edukacyjno-doradczego, pokazującego strukturę branży, możliwe role zawodowe oraz kierunki rozwoju ucznia w sektorze gastronomii, obsługi gościa i usług gastronomicznych.

Mapa ma stanowić praktyczny punkt wyjścia do dalszej pracy z uczniem, w tym do diagnozy predyspozycji, wyboru ścieżki rozwoju, korzystania z kart zawodów, bilansu kompetencji oraz portfolio zawodowego.

#### **Zakres opracowania**

Wykonawca opracuje materiał obejmujący:

1. Uporządkowany obraz zawodów, ról i stanowisk występujących w gastronomii i kelnerstwie;
2. Podział zawodów według obszarów pracy, w tym kuchni, obsługi gościa, serwisu, organizacji pracy, sprzedaży, zaplecza operacyjnego i zarządzania;
3. Możliwe kierunki rozwoju zawodowego w branży, od stanowisk podstawowych po role specjalistyczne, koordynacyjne i menedżerskie;
4. Powiązania między rolami kuchennymi, kelnerskimi, serwisowymi, organizacyjnymi i zarządczymi;
5. Kompetencje wymagane w różnych typach pracy, z uwzględnieniem kompetencji zawodowych, społecznych, komunikacyjnych, organizacyjnych i usługowych;
6. Przykładowe ścieżki przejścia pomiędzy zawodami i stanowiskami, pokazujące uczniowi realne możliwości rozwoju w branży.

#### **Wytyczne merytoryczne**

1. Mapa zawodów ma być opracowana w sposób czytelny, praktyczny i zrozumiały dla uczniów, rodziców, nauczycieli oraz doradców zawodowych.
2. Materiał ma wykraczać poza prostą listę zawodów i przedstawiać branżę jako system powiązanych ról, kompetencji i ścieżek rozwoju. Powinien umożliwiać szybkie zrozumienie, jakie możliwości daje branża gastronomiczna, jakie kompetencje są potrzebne na

poszczególnych etapach kariery oraz jakie decyzje edukacyjne mogą wspierać dalszy rozwój zawodowy ucznia.

3. Opracowanie ma być gotowe do wykorzystania w działaniach edukacyjnych, doradczych, warsztatowych oraz jako element szerszej metodyki diagnostyczno-rozwojowej dla branży gastronomii i kelnerstwa.

### Część 3

#### Przedmiot zamówienia Część 3

Przedmiotem zamówienia w Części 3 jest opracowanie pakietu **Kart zawodów gastronomii i kelnerstwa** obejmującego minimum 20–28 kart zawodowych, stanowiących praktyczne narzędzie edukacyjne i doradcze wspierające poznawanie zawodów, planowanie kariery oraz rozwój kompetencji uczniów.

Karty zawodów mają stanowić integralny element metodyki diagnostyczno-rozwojowej oraz umożliwiać uczniom świadome poznanie specyfiki pracy w branży gastronomicznej i usług gastronomicznych.

#### Zakres opracowania

1. Wykonawca opracuje minimum 20–28 kart zawodów obejmujących kluczowe role i stanowiska występujące w gastronomii i kelnerstwie.
2. Każda karta powinna zawierać:
  - 1) charakterystykę zawodu lub roli zawodowej;
  - 2) opis typowych zadań i obowiązków wykonywanych na stanowisku;
  - 3) wymagane kompetencje, predyspozycje i cechy osobowości;
  - 4) warunki oraz specyfikę pracy w danym zawodzie;
  - 5) możliwości rozwoju zawodowego i awansu;
  - 6) powiązania z innymi zawodami i ścieżkami kariery w branży.

#### Wytyczne merytoryczne

1. Karty zawodów powinny posiadać jednolitą strukturę, zapewniającą łatwe porównywanie poszczególnych zawodów oraz analizę możliwych ścieżek rozwoju.
2. Opracowanie powinno mieć charakter praktyczny, syntetyczny i zrozumiały dla uczniów, rodziców, nauczycieli, doradców zawodowych oraz osób prowadzących zajęcia zawodoznawcze.
3. Treści powinny prezentować nie tylko opis zawodu, ale również wskazywać realne możliwości rozwoju, specjalizacji oraz przechodzenia pomiędzy różnymi rolami funkcjonującymi w branży gastronomicznej.

#### Oczekiwany rezultat

Rezultatem zamówienia ma być kompletny pakiet minimum 20–28 kart zawodów tworzących spójne kompendium wiedzy o zawodach gastronomii i kelnerstwa, wspierające proces doradztwa zawodowego, edukacji zawodowej oraz świadomego planowania kariery przez uczniów.

## Część 4

### Przedmiot zamówienia Część 4

Przedmiotem zamówienia w Części 4 jest opracowanie **Bilansu kompetencji gastronomicznych** stanowiącego narzędzie diagnostyczne wspierające identyfikację predyspozycji, kompetencji oraz potencjału rozwojowego uczniów zainteresowanych pracą w branży gastronomii i kelnerstwa. Bilans kompetencji ma stanowić integralny element metodyki diagnostyczno-rozwojowej oraz wspierać świadome planowanie ścieżki edukacyjnej i zawodowej ucznia.

### Zakres opracowania

Wykonawca opracuje narzędzie obejmujące:

1. Identyfikację kompetencji posiadanych przez ucznia;
2. Ocena poziomu kompetencji istotnych dla pracy w gastronomii i kelnerstwie;
3. Określenie mocnych stron oraz obszarów wymagających dalszego rozwoju;
4. Diagnozę predyspozycji zawodowych przydatnych w różnych rolach funkcjonujących w branży;
5. Powiązanie wyników diagnozy z wymaganiami rynku pracy oraz możliwymi ścieżkami rozwoju zawodowego;
6. Ocena kompetencji zawodowych, społecznych, komunikacyjnych, organizacyjnych i rynkowych.

### Wytyczne merytoryczne

Bilans kompetencji powinien posiadać przejrzystą strukturę oraz umożliwiać samodzielną refleksję ucznia nad własnym potencjałem zawodowym.

Narzędzie powinno wykraczać poza ocenę kompetencji technicznych i uwzględniać również kompetencje miękkie, postawy zawodowe, gotowość do pracy z klientem, organizację pracy, komunikację oraz umiejętność funkcjonowania w środowisku zawodowym.

Opracowanie powinno być przygotowane w sposób umożliwiający wykorzystanie podczas zajęć edukacyjnych, warsztatów oraz indywidualnej pracy doradczej.

### Oczekiwany rezultat

Rezultatem zamówienia ma być kompleksowe narzędzie diagnostyczne pozwalające na ocenę potencjału zawodowego ucznia, identyfikację obszarów rozwojowych oraz rekomendowanie kierunków dalszego kształcenia i rozwoju w branży gastronomii i kelnerstwa.

## Część 5

### Przedmiot zamówienia Część 5

Przedmiotem zamówienia w Części 5 jest opracowanie **Informatora ścieżek kariery** w branży gastronomii i kelnerstwa, stanowiącego praktyczne narzędzie wspierające uczniów w planowaniu edukacji, rozwoju kompetencji oraz świadomym budowaniu kariery zawodowej.

Informator ma prezentować możliwe kierunki rozwoju zawodowego w branży oraz wskazywać powiązania pomiędzy edukacją, zdobywaniem kwalifikacji i osiąganiem kolejnych etapów kariery.

### Zakres opracowania

Wykonawca opracuje materiał obejmujący:

1. Możliwe ścieżki edukacyjne i zawodowe w branży gastronomii i kelnerstwa;
2. Sposoby rozpoczęcia kształcenia i zdobywania pierwszych doświadczeń zawodowych;

3. Etapy rozwoju zawodowego od poziomu początkującego do stanowisk specjalistycznych i menedżerskich;
4. Kwalifikacje, uprawnienia i specjalizacje wspierające rozwój kariery;
5. Możliwości zatrudnienia w różnych segmentach rynku gastronomicznego;
6. Przykładowe scenariusze przejścia od edukacji do zatrudnienia oraz dalszego rozwoju zawodowego.

### **Wytyczne merytoryczne**

1. Informator powinien być opracowany w sposób przejrzysty, praktyczny i zrozumiały dla uczniów, rodziców, nauczycieli oraz doradców zawodowych.
2. Materiał powinien prezentować realne warianty rozwoju zawodowego, pokazywać zależności pomiędzy edukacją, kompetencjami i karierą oraz ułatwiać podejmowanie świadomych decyzji dotyczących dalszego kształcenia i pracy w branży gastronomicznej.

### **Oczekiwany rezultat**

Rezultatem zamówienia ma być kompleksowy informator przedstawiający możliwości rozwoju zawodowego w gastronomii i kelnerstwie, wspierający uczniów w planowaniu kariery, wyborze kierunku kształcenia oraz identyfikacji potencjalnych ścieżek specjalizacji i awansu zawodowego.

## **Część 6**

### **Przedmiot zamówienia Część 6**

Przedmiotem zamówienia w Części 6 jest opracowanie pakietu **Kart pracy ucznia** w liczbie minimum 9–10 sztuk, wspierających rozwój świadomości zawodowej, diagnozę potencjału oraz planowanie ścieżki edukacyjno-zawodowej w branży gastronomii i kelnerstwa.

Karty pracy mają stanowić praktyczne narzędzie aktywizujące ucznia oraz wspierać realizację działań edukacyjnych, warsztatowych i doradczych.

### **Zakres opracowania**

Wykonawca opracuje minimum 9–10 kart pracy obejmujących:

1. Analizę zainteresowań zawodowych i edukacyjnych;
2. Rozpoznawanie własnych kompetencji, mocnych stron i obszarów rozwojowych;
3. Porównywanie zawodów i ścieżek kariery w branży gastronomicznej;
4. Analizę sytuacji zawodowych i wyzwań występujących w pracy;
5. Pracę z informacjami dotyczącymi rynku pracy i oczekiwań pracodawców;
6. Przygotowanie do rozmowy z doradcą zawodowym lub planowania własnej kariery;
7. Formułowanie celów edukacyjnych i zawodowych oraz planów ich realizacji.

### **Wytyczne merytoryczne**

Karty pracy powinny mieć charakter aktywny i angażujący, zachęcający ucznia do samodzielnej analizy, podejmowania decyzji oraz refleksji nad własnym rozwojem zawodowym.

Materiały powinny być dostosowane do odbiorców w wieku 14–24 lata oraz umożliwić wykorzystanie zarówno podczas zajęć edukacyjnych i warsztatowych, jak również w indywidualnej pracy doradczej.

Karty powinny stanowić praktyczne uzupełnienie metodyki diagnostyczno-rozwojowej, wspierając proces przejścia od poznania własnego potencjału do świadomego planowania kariery zawodowej.

### **Oczekiwany rezultat**

Rezultatem zamówienia ma być zestaw minimum 9–10 kart pracy ucznia tworzących spójny pakiet ćwiczeń rozwojowych i diagnostycznych, wspierających budowanie kompetencji zarządzania karierą, podejmowanie decyzji edukacyjno-zawodowych oraz przygotowanie do wejścia na rynek pracy.

## **Część 7**

### **Przedmiot zamówienia Część 7**

Przedmiotem zamówienia w Części 7 jest opracowanie **Symulatora dnia pracy / scenek sytuacyjnych** dla branży gastronomii i kelnerstwa, umożliwiającego uczniom praktyczne poznanie realiów pracy zawodowej oraz rozwijanie kompetencji niezbędnych do funkcjonowania w środowisku gastronomicznym.

Symulator powinien stanowić narzędzie wspierające rozwój kompetencji zawodowych, społecznych i organizacyjnych poprzez analizę oraz rozwiązywanie realistycznych sytuacji występujących w codziennej pracy.

### **Zakres opracowania**

Wykonawca opracuje zestaw scenek sytuacyjnych i symulacji obejmujących:

1. Obsługę gościa i komunikację z klientem;
2. Współpracę pomiędzy personelem kuchni i sali;
3. Reagowanie na problemy, błędy i reklamacje;
4. Organizację pracy podczas zmiany oraz pracę pod presją czasu;
5. Utrzymywanie standardów obsługi, jakości i estetyki;
6. Podejmowanie decyzji wpływających na przebieg i jakość realizowanej usługi;
7. Sytuacje wymagające odpowiedzialności, samodzielności oraz współpracy zespołowej.

### **Wytyczne merytoryczne**

Scenki powinny być oparte na rzeczywistych sytuacjach występujących w branży gastronomicznej oraz odzwierciedlać wyzwania spotykane przez pracowników na różnych stanowiskach.

Materiał powinien umożliwiać uczniom analizę sytuacji, ocenę możliwych działań, podejmowanie decyzji oraz wyciąganie wniosków dotyczących standardów pracy i oczekiwań pracodawców.

Opracowanie powinno być dostosowane do wykorzystania podczas zajęć edukacyjnych, warsztatów, ćwiczeń praktycznych oraz indywidualnej pracy doradczej.

### **Oczekiwany rezultat**

Rezultatem zamówienia ma być praktyczny symulator zawierający zestaw realistycznych scenariuszy zawodowych, wspierających rozwój kompetencji zawodowych, komunikacyjnych, organizacyjnych i społecznych oraz przygotowujących uczniów do funkcjonowania w rzeczywistym środowisku pracy branży gastronomicznej.

## Część 8

### Przedmiot zamówienia Część 8

Przedmiotem zamówienia w Części 8 jest opracowanie **Quizu wiedzy oraz Testu końcowego** dla branży gastronomii i kelnerstwa, służących weryfikacji wiedzy, utrwalaniu treści edukacyjnych oraz ocenie poziomu przygotowania ucznia do funkcjonowania w środowisku zawodowym.

Narzędzia powinny stanowić element procesu edukacyjnego i doradczego oraz wspierać ocenę efektów uczenia się.

### Zakres opracowania

Wykonawca opracuje quiz wiedzy oraz test końcowy obejmujące:

1. Znajomość zawodów i ról występujących w branży gastronomii i kelnerstwa;
2. Podstawowe zasady obsługi gościa i komunikacji z klientem;
3. Podstawy pracy kelnerskiej i gastronomicznej;
4. Zasady higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy;
5. Kompetencje zawodowe, społeczne i komunikacyjne wymagane w branży;
6. Ścieżki kariery i możliwości rozwoju zawodowego;
7. Kompetencje zielone oraz zagadnienia związane ze zrównoważonym rozwojem;
8. Podstawowe informacje dotyczące rynku pracy i oczekiwań pracodawców.

### Wytyczne merytoryczne

Pytania powinny być opracowane w sposób przejrzysty, praktyczny i dostosowany do odbiorców w wieku 14–24 lata.

Narzędzia powinny umożliwiać sprawdzenie zarówno wiedzy branżowej, jak i rozumienia realiów pracy, wymagań zawodowych oraz możliwości rozwoju kariery w gastronomii i kelnerstwie.

Opracowanie powinno być przygotowane w sposób umożliwiający wykorzystanie podczas zajęć edukacyjnych, warsztatów, szkoleń oraz indywidualnej pracy doradczej.

### Oczekiwany rezultat

Rezultatem zamówienia ma być kompletny quiz wiedzy oraz test końcowy pozwalające na ocenę poziomu wiedzy ucznia, monitorowanie postępów edukacyjnych oraz weryfikację stopnia przygotowania do dalszego rozwoju zawodowego w branży gastronomii i kelnerstwa.

## Część 9

### Przedmiot zamówienia Część 9

Przedmiotem zamówienia w Części 9 jest opracowanie **Przewodnika rozmowy kwalifikacyjnej** dla branży gastronomii i kelnerstwa, wspierającego uczniów i osoby młode w przygotowaniu do procesu rekrutacji oraz wejścia na rynek pracy.

Przewodnik powinien stanowić praktyczne narzędzie pomagające w budowaniu pewności siebie, prezentowaniu kompetencji oraz przygotowaniu do rozmów prowadzonych przez pracodawców branży gastronomicznej.

### Zakres opracowania

Wykonawca opracuje materiał obejmujący:

1. Przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej oraz kontaktu z pracodawcą;
2. Przykładowe pytania rekrutacyjne wraz z rekomendowanymi sposobami odpowiedzi;

3. Zasady prezentowania własnych kompetencji, predyspozycji i osiągnięć;
4. Sposoby mówienia o doświadczeniu zawodowym lub jego braku;
5. Zasady zachowania podczas rozmowy kwalifikacyjnej;
6. Zagadnienia związane z dyspozycyjnością, pracą zmianową, obsługą klienta i współpracą zespołową;
7. Wskazówki dotyczące autoprezentacji, przygotowania CV oraz portfolio zawodowego ucznia.

### **Wytyczne merytoryczne**

Przewodnik powinien być opracowany w sposób praktyczny, zrozumiały i dostosowany do specyfiki branży gastronomicznej oraz potrzeb uczniów i osób rozpoczynających karierę zawodową.

Materiał powinien uwzględniać sytuację kandydatów posiadających ograniczone lub zerowe doświadczenie zawodowe oraz koncentrować się na umiejętnościach prezentowania potencjału, kompetencji i gotowości do pracy.

Opracowanie powinno być możliwe do wykorzystania podczas zajęć edukacyjnych, warsztatów, konsultacji doradczych oraz samodzielnego przygotowania do procesu rekrutacyjnego.

### **Oczekiwany rezultat**

Rezultatem zamówienia ma być praktyczny przewodnik przygotowujący uczniów do udziału w procesach rekrutacyjnych w branży gastronomii i kelnerstwa, wspierający rozwój kompetencji związanych z poszukiwaniem pracy, autoprezentacją oraz świadomym wejściem na rynek pracy.

## **Część 10**

### **Przedmiot zamówienia Część 10**

Przedmiotem zamówienia w Części 10 jest opracowanie **Modułu e-learningowego** dla branży gastronomii i kelnerstwa w formie materiałów gotowych do umieszczenia lub dalszego przetworzenia na platformie e-learningowej.

Moduł powinien stanowić spójny element pakietu edukacyjno-doradczego oraz wspierać samodzielne zdobywanie wiedzy, rozwój kompetencji i przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.

### **Zakres opracowania**

Wykonawca opracuje materiały obejmujące:

1. Charakterystykę zawodów gastronomicznych i kelnerskich;
2. Kompetencje zawodowe i branżowe wymagane w sektorze gastronomicznym;
3. ścieżki kariery i możliwości rozwoju zawodowego;
4. Przykładowe sytuacje zawodowe występujące w środowisku pracy;
5. Przygotowanie do wejścia na rynek pracy;
6. Kompetencje miękkie istotne dla pracy z klientem i zespołem;
7. Kompetencje zielone oraz zagadnienia związane ze zrównoważonym rozwojem;
8. Podstawowe realia i wymagania rynku pracy w branży gastronomicznej.

### **Wytyczne merytoryczne**

Moduł powinien być przygotowany w sposób umożliwiający wykorzystanie w edukacji zdalnej, hybrydowej oraz samokształceniu ucznia.

Materiały powinny zawierać treści edukacyjne, elementy aktywizujące oraz ćwiczenia wspierające utrwalanie wiedzy i rozwój kompetencji. Opracowanie powinno być dostosowane do odbiorców w wieku 14–24 lata oraz zapewniać spójność merytoryczną z pozostałymi elementami pakietu edukacyjnego.

### **Oczekiwany rezultat**

Rezultatem zamówienia ma być kompletny moduł e-learningowy umożliwiający samodzielne zdobywanie wiedzy, rozwój kompetencji oraz przygotowanie uczniów do świadomego planowania kariery i funkcjonowania w branży gastronomii i kelnerstwa.

### **Część 11**

#### **Przedmiot zamówienia Część 11**

Przedmiotem zamówienia w Części 11 jest opracowanie **Portfolio rozwoju zawodowego ucznia** stanowiącego narzędzie wspierające dokumentowanie postępów, planowanie kariery oraz świadome zarządzanie własnym rozwojem edukacyjno-zawodowym w branży gastronomii i kelnerstwa.

Portfolio powinno integrować efekty pracy ucznia powstające w ramach realizacji całego pakietu edukacyjno-doradczego oraz wspierać proces podejmowania decyzji dotyczących dalszej edukacji i kariery.

#### **Zakres opracowania**

Wykonawca opracuje narzędzie umożliwiające:

1. Dokumentowanie zainteresowań zawodowych oraz preferowanych kierunków rozwoju;
2. Gromadzenie informacji o kompetencjach, mocnych stronach i obszarach wymagających rozwoju;
3. Określanie i monitorowanie celów edukacyjnych oraz zawodowych;
4. Dokumentowanie wykonanych ćwiczeń, diagnoz i działań rozwojowych;
5. Rejestrowanie refleksji związanych z wyborem zawodu i planowaniem kariery;
6. Przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej oraz wejścia na rynek pracy;
7. Planowanie kolejnych etapów rozwoju zawodowego.

#### **Wytyczne merytoryczne**

Portfolio powinno mieć charakter praktycznego i rozwojowego narzędzia pracy ucznia, umożliwiającego systematyczne monitorowanie postępów oraz budowanie własnej ścieżki kariery. Materiał powinien być dostosowany do odbiorców w wieku 14–24 lata oraz umożliwiać wykorzystanie zarówno przez ucznia, jak i nauczyciela, wychowawcę lub doradcę zawodowego. Opracowanie powinno zachowywać pełną spójność z pozostałymi elementami pakietu, w szczególności bilansem kompetencji, kartami pracy, przewodnikiem rozmowy kwalifikacyjnej oraz informatorami ścieżek kariery.

### **Oczekiwany rezultat**

Rezultatem zamówienia ma być kompleksowe Portfolio rozwoju zawodowego ucznia, umożliwiające dokumentowanie procesu rozwoju kompetencji, planowanie kariery oraz świadome przygotowanie do wejścia na rynek pracy w branży gastronomii i kelnerstwa.

## Część 12

### Przedmiot zamówienia Część 12

Przedmiotem zamówienia w Części 12 jest element dodatkowy pakietu, jako opracowanie Asystenta AI rozszerzającego pakiet materiałów o funkcjonalności interaktywne i rozwojowe.

### Zakres opracowania

Zakres zamówienia obejmuje:

1. Inteligencję praktyczną gastronomiczno-serwisową,
2. Personalizację ścieżki rozwoju ucznia,
3. Symulację rzeczywistych sytuacji zawodowych,
4. Rozwój kompetencji miękkich i kultury obsługi,
5. Monitorowanie gotowości zawodowej ucznia,
6. Rozwój nowoczesnych i zielonych kompetencji gastronomicznych,
7. Monitorowanie rynku gastronomicznego i trendów branżowych w czasie rzeczywistym,
8. Analizę zmian technologicznych i innowacji w branży HoReCa,
9. Bieżące monitorowanie standardów obsługi klienta i oczekiwań rynku,
10. Aktualizację wiedzy o rynku pracy, zawodach i kompetencjach przyszłości.

### Wytyczne merytoryczne

Wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania elementów interaktywnych, jeżeli asystent AI zostanie zaoferowany,
- uwzględnienia minimum 2 testów on line do 10 pytań, scenariuszy sytuacyjnych, elementów e-learningowych i funkcji angażujących użytkownika,
- zapewnienia spójności asystenta AI z pakietem materiałów zawodoznawczych.

### Wymagania wspólne dla wszystkich materiałów

Materiały powinny odnosić się do realiów branży Gastronomia i Kelnerstwo, w szczególności do takich obszarów jak:

- obsługa gości, gastronomia, kelnerstwo, praca w restauracji, praca w kawiarni, praca w cateringu, praca w hotelarstwie gastronomicznym oraz praca przy obsłudze wydarzeń,
- praca na zapleczu kuchennym, kultura obsługi, komunikacja z klientem, praca zespołowa i standardy serwisu,
- kompetencje potrzebne w branży, przygotowanie do zatrudnienia, rozwój ścieżek kariery, kompetencje zielone i nowoczesne oraz trendy branżowe i rynkowe.

Materiały mają być dostosowane do grupy docelowej w wieku 14-24 lata oraz do rodziców/opiekunów. Powinny być zrozumiałe, praktyczne, atrakcyjne edukacyjnie, przydatne w orientacji zawodowej, możliwe do wykorzystania w pracy doradczej, możliwe do wykorzystania przez rodziców oraz użyteczne dla osób dopiero poznających branżę gastronomiczną i kelnerską.

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do opracowania merytorycznego materiałów, opracowania graficznego materiałów, przygotowania materiałów w wersji elektronicznej, przygotowania materiałów dostosowanych do potrzeb grupy docelowej, opracowania materiałów zgodnie ze standardem WCAG 2.1, przekazania materiałów w edytowalnych formatach elektronicznych, uwzględnienia uwag Zamawiającego zgłoszonych na etapie odbioru oraz przeniesienia na Zamawiającego autorskich praw majątkowych do wszystkich opracowanych materiałów.

## Produkty końcowe

Rezultatem zamówienia powinien być kompletny pakiet materiałów zawodoznawczych obejmujący 10 zagadnień tematycznych:

1. Mapa zawodów gastronomii i kelnerstwa.
2. Karty zawodów — minimum 20-28 kart.
3. Bilans kompetencji gastronomicznych.
4. Informator ścieżek kariery.
5. Karty pracy ucznia — minimum 9-10 sztuk.
6. Symulator dnia pracy / scenki sytuacyjne.
7. Quiz wiedzy wraz z testem końcowym.
8. Przewodnik rozmowy kwalifikacyjnej.
9. Moduł e-learningowy — materiały gotowe do umieszczenia na platformie e-learningowej.
10. Portfolio rozwoju zawodowego ucznia.

Dodatkowo, możliwe jest przygotowanie Asystenta AI spełniającego wskazane kryteria funkcjonalne i branżowe.

## Forma przekazania materiałów

Materiały mają zostać przygotowane i przekazane:

- w wersji elektronicznej,
- w edytowalnych formatach elektronicznych,
- w formie zgodnej ze standardem WCAG 2.1,
- jako komplet gotowy do wykorzystania przez Zamawiającego.

Materiały powinny obejmować zarówno opracowanie merytoryczne, opracowanie graficzne, jak i materiały gotowe do zastosowania edukacyjnego, doradczego lub e-learningowego.

## Warunki realizacji i odbioru

Odbiór zamówienia następuje na podstawie protokołu odbioru końcowego. Warunkiem odbioru jest przekazanie kompletnego pakietu materiałów, akceptacja wszystkich materiałów przez Zamawiającego oraz uwzględnienie ewentualnych uwag Zamawiającego zgłoszonych na etapie odbioru.

Materiały będą oceniane pod kątem tego, czy odpowiadają zakresowi zamówienia i mogą zostać praktycznie wykorzystane przez Zamawiającego. Płatność następuje po podpisaniu protokołu odbioru końcowego oraz wystawieniu faktury VAT, chyba że umowa stanowi inaczej.

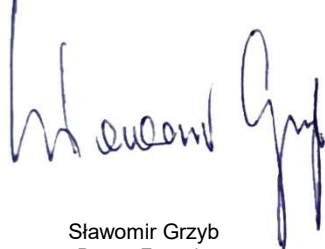
Warszawa, 09.06.2026 r.

Zamawiający:

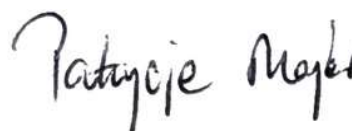
**Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej**

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

Osoba do kontaktów: **Sławomir Grzyb**, e-mail: [zmowienia@iggp.p](mailto:zmowienia@iggp.p)



Sławomir Grzyb  
Prezes Zarządu



Patrycja Majer  
Członek Zarządu