



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zapraszamy wykładowców do składania ofert na przeprowadzenie szkolenia „PRACOWNIK MAŁEJ GASTRONOMI Z ELEMENTAMI ORGANIZACJI PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

Data dodania: 20.02.2013 / Autor: Mateusz Kania

Kategoria: Zapytania ofertowe

W związku z realizacją projektu „Niepełnosprawni – sprawni na rynku pracy”

współfinansowanego ze środków Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VI „Rynek pracy otwarty dla wszystkich”, Działanie 6.1 „Poprawa dostępu do zatrudnienia oraz wspieranie aktywności zawodowej w regionie”, Poddziałanie 6.1.1 „Wsparcie osób pozostających bez zatrudnienia na regionalnym rynku pracy” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Koneckie Stowarzyszenie Wspierania Przedsiębiorczości zaprasza do składania ofert, dotyczących przeprowadzenia szkolenia „Pracownik małej gastronomi z elementami organizacji przyjęć okolicznościowych”

Szkolenie obejmuje:

150 godzin dydaktycznych z zakresu: zasad produkcji kulinarnej, zasad kalkulacji gastronomicznej, obsługi sprzętu gastronomicznego, przygotowania jadłospisu/menu, sporządzania oraz serwowania potraw, sosów, sałatek, zup, przystawek i deserów, zasad organizacji wesel oraz różnego typu spotkań rodzinnych, integracyjnych oraz eventów.

Planowany termin realizacji szkolenia to: 04 marca 2013 r. do 28 marca 2013 r. Szkolenie realizowane będzie na terenie miasta Kielce.

Oferta powinna zawierać:

- cenę brutto za godzinę dydaktyczną realizowanego szkolenia;
- doświadczenie w prowadzeniu tego typu szkoleń;
- przygotowanie merytoryczne;

O wyborze decydować będą następujące kryteria:

- cena;
- doświadczenie w prowadzeniu w/w szkoleń;
- wykształcenie;

Oferujemy:

- umowę zlecenie/ lub o dzieło;



KONECKIE STOWARZYSZENIE
W WSPIERANIE
PRZEDSIĘBIORCZOŚCI
26-200 Koneckie, ul. Staszica 2A,
tel./fax. 041 375 14 55/56,
e-mail: kswp@kswp.org.pl,
www.kswp.org.pl



Projekt „Niepełnosprawni – sprawni na rynku pracy”
jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach
Europejskiego Funduszu Społecznego,
Podziałanie 6.1.1 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.
Projekt realizowany na podstawie umowy podpisanej
z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Kielcach, pełniącym rolę
Instytucji Pośredniczącej 2 stopnia w ramach Programu
Operacyjnego Kapitał Ludzki





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- pracę od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 16:00;
- możliwość nawiązania stałej współpracy;

Informacje dodatkowe:

Zamawiający – KSWP Końskie, oświadcza i informuje, że niniejsze zapytanie ofertowe ma wyłącznie charakter sondażu rynku pod kątem wyboru propozycji najkorzystniejszej pod względem ceny. Złożenie ewentualnej oferty nie stwarza po stronie oferenta roszczenia pod względem KSWP Końskie o zawarcie umowy. Zastrzegamy sobie prawo wyboru oferty i zawarcia umowy z wybranym oferentem.

Miejsce i termin złożenia oferty:

Prosimy o przesyłanie ofert e-mailem na adres i_klimczyk@kswp.org.pl lub składanie w Biurze Projektu w Kielcach przy Al. IX Wieków Kielc 6/24-25, najpóźniej do dnia 22.02.2013 r. do godz. 12.00

Dodatkowych informacji udziela Iwona Klimczyk- Asystentka Lokalna Koordynatorki, Tel.: 41/343 17 80

Elementy powiązane

- Niepełnosprawni – sprawni na rynku pracy



KONECKIE STOWARZYSZENIE
W SPIERANIA
PRZED SIĘBIORCZOŚCI
26-200 Koneckie, ul. Staszica 2A,
tel./fax. 041 375 14 55/56,
e-mail: kswp@kswp.org.pl,
www.kswp.org.pl



Projekt „Niepełnosprawni – sprawni na rynku pracy”
jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach
Europejskiego Funduszu Społecznego,
Poddziałanie 6.1.1 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.
Projekt realizowany na podstawie umowy podpisanej
z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Kielcach, pełniącym rolę
Instytucji Pośredniczącej 2 stopnia w ramach Programu
Operacyjnego Kapitał Ludzki

