



Stowarzyszenie Carving Team Poland  
ul. Suwalska 8/B4  
84-230 Rumia  
KRS 0000452752

[www.CarvingTeamPoland.pl](http://www.CarvingTeamPoland.pl)

---

Rumia, dn.03.09.2013 r.

## REKOMENDACJA

(dot. szkoleń z zakresu carvingu i wymagań wstępnych dla wykonawców)

W związku z rosnącą popularnością carvingu rośnie ilość przetargów na zorganizowanie i przeprowadzenie kursu carvingowego .

Osoby składające zamówienie na taki przetarg stoją przed nie łatwym zadaniem

*Jak znaleźć odpowiednią osobę która profesjonalnie przeprowadzi szkolenie?*

*Jaki program szkolenia wybrać ?*

Stowarzyszenie **POLSKA GRUPA CARVINGOWA** rekomenduje kryteria doboru osób **bezpośrednio** prowadzących szkolenia

### KRYTERIUM

#### **Wiedza i doświadczenie**

Udokumentowane występowaniem w co najmniej 3 ogólnopolskich lub zagranicznych konkursach na których co najmniej 1 razy osoba zajęła miejsce od 1 do 3.

*Stowarzyszenie CTP uważa ,że osoby uczestniczące w tego typu konkursach .Są w stanie przekazać więcej informacji na temat carvingu, odpowiedzieć na więcej pytań niż inni ,z reguły dysponują zdjęciami z zawodów oraz mogą podzielić się własnymi doświadczeniami z kursantami ,co w znaczącym stopniu wpłynie na poziom merytoryczny szkolenia*

#### **Doświadczenie w organizacji i prowadzeniu szkoleń carvingowych**

Udokumentowane przeprowadzeniem co najmniej 3 szkoleń dla co najmniej 15 osób popartych pozytywną rekomendacją zamawiającego .

**Stowarzyszenie POLSKA GRUPA CARVINGOWA rekomenduje także:**

#### PLAN SZKOLENIA CARVINGOWEGO I stopnia (Kurs podstawowy)

1. Zapoznanie się z historią carvingu , narzędziami do carvingu, sposobem ich prawidłowego trzymania i używania
2. Ćwiczenia podstawowe kształtujące prawidłowe posługiwanie się narzędziami. Wycinanie kwiatów i motywów z:



Stowarzyszenie Carving Team Poland  
ul. Suwalska 8/B4  
84-230 Rumia  
KRS 0000452752

[www.CarvingTeamPoland.pl](http://www.CarvingTeamPoland.pl)

---

- a. Kwiatki z rzodkiewki (2 rodzaje)
  - b. Cukinii (kwiaty i liście)
  - c. Marchewki (szyszka i 1 rodzaj kwiatka)
  - d. Róża z kalarepy lub buraka
  - e. Kwiat w melonie (dowolny rodzaj) z dodatkowymi motywami roślinnymi
  - f. Arbuz lub dynia - według uznania instruktora (może posłużyć jako element egzaminu lub weryfikacji zdobytej wiedzy przez kursantów)
3. Tworzenie kompozycji kwiatowej z wyrzeźbionych owoców i warzyw
  4. Omówienie sposobów przechowywania i pielęgnacji dekoracji carvingowych

Pozostałe elementy instruktorzy mogą dobrać według swego uznania lub indywidualnych umów z zamawiającym

**W imieniu Zarządu**



1. Paweł Sztenderski, sekretarz CTP

2. Grzegorz Gniech, skarbnik CTP