

# Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

## Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji\*

Przygotowanie i serwowanie sushi

Skrót nazwy

Sushi Man

Rodzaj kwalifikacji\*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji\*

3

Krótką charakterystyka kwalifikacji, obejmująca informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji\*

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie i serwowanie sushi" posiada wiedzę i umiejętności pozwalające na samodzielną pracę na stanowisku związanym z serwowaniem sushi bezpośrednio dla klienta. Przygotowuje ręcznie wszystkie rodzaje sushi: maki, uramaki, temaki. Jest przygotowana do tworzenia zestawów sushi na wydarzenia organizowane w restauracjach lub cateringach. Posługuje się profesjonalną terminologią (nawiązującą do historii i pochodzenia sushi), oryginalnym nazewnictwem oraz przekłada je na język ojczysty. Posługuje się pałeczkami i demonstruje gościom jak ich używać. Śledzi trendy i innowacje w zakresie przygotowania i serwowania sushi. W ramach wykonywania zadań zawodowych osoba ta samodzielnie rozwiązuje problemy, również w nietypowych sytuacjach. Stosuje się do zasad etykiety zawodowej i ogólnych zasad savoir-vivre. Współpracuje z właścicielem restauracji oraz Sushi masterem. Dbą o własny rozwój zawodowy. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w sushi barach, restauracjach samodzielnym (w których sushi stanowi jeden z typów serwowanych potraw) lub też restauracji będących częścią kompleksów hotelowych, w których jest przewidziane zaplecze i wydzielone stanowisko do przygotowania sushi. Orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji wynosi 2400 zł brutto.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]\*

248

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji\*

Absolwenci: ● szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; ● szkół

ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim; ● szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym ● liceów ogólnokształcących; Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji: ● studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym; ● studenci wyższych uczelni o profilu turystycznym; ● osoby posiadające kompetencje w zakresie przygotowania i serwowania sushi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji; ● osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.; ● nauczyciele przedmiotów zawodowych o profilach: gastronomia, hotelarstwo, obsługa gości

#### Wymagane kwalifikacje poprzedzające

##### Opis

Brak

##### Lista

#### W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji\*

Brak

#### Zapotrzebowanie na kwalifikację\*

W raporcie Makro „Polska na talerzu” 9 proc. Polaków wskazało kuchnię japońską jako jedną ze swoich ulubionych, a jej popularność rośnie szczególnie w grupie osób w wieku 25-34 lat. 8 proc. ankietowanych chętnie stołuje się w sushi barach, a 5 proc. zamawia sushi na wynos lub z dowozem.(1) Restaurację sushi cieszą się coraz większą popularnością nie tylko na zachodzie ale i w Polsce. Wzrasta zatem zapotrzebowanie na sushi masterów. Lokale gastronomiczne, hotele i restauracje nie tylko w Polsce ale i w całej Unii Europejskiej poszukują osób, znających się na gotowaniu, najlepiej zaświadczonego dyplomem ukończenia kursu kucharskiego.(2) Tak popularne od lat w USA czy Europie Zachodniej japońskie sushi, w Polsce zaczęło cieszyć się sporym zainteresowaniem. Świadectwem tego trendu jest powstawanie coraz większej liczby sushi barów i restauracji oraz odważne plany istniejących już lokali dotyczące rozwoju tej działalności.(3) Kuchnia japońska jest jedną z dominujących kuchni dalekowschodnich w naszym kraju. Część z restauracji to obiekty specjalizujące się w przygotowaniu sushi, które w ostatnich latach istotnie zyskały na znaczeniu, co automatycznie przełożyło się na wzrost zapotrzebowania na kucharzy – specjalistów mających wysokie kompetencje w zakresie przyrządzania sushi i dań pokrewnych. Włączenie kwalifikacji “Przygotowanie i serwowanie sushi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji znacząco zwiększy szanse na wysoką jakość obsługi w restauracjach sushi w Polsce, a także Unii Europejskiej, a jednocześnie efektywne funkcjonowanie tych przedsiębiorstw i ich rozwój. Profesjonaliści gwarantują bowiem oczekiwany przez gości poziom usług, rozwój firmy i realizację oczekiwań finansowych inwestora. Włączenie kwalifikacji “Przygotowanie i serwowanie sushi” do ZSK pozwoli także na zwiększenie przejrzystości kompetencji pracowników kuchni restauracyjnej i klarowne określenie ich umiejętności ponieważ na rynku pracy osoba posiadająca kwalifikacje przygotowanie i serwowanie sushi bywa utożsamiana np. sushi maker-em (pomocnikiem) lub Sushi masterem (szefem kuchni). Włączenie tej kwalifikacji do ZSK zapewni też wsparcie właścicielom restauracji, których odpowiedzialność, kompetencje i funkcje są często skupione wokół innych zajęć i którym osoby z kwalifikacją “Przygotowanie i serwowanie sushi” zapewnią realne wyniki finansowe i oczekiwany standard realizacji zadań. Źródła danych:

1)

<https://mediamakro.pl/pr/394477/jak-polacy-zamawiaja-jedzenie-w-jakich-mediach-spolesznosciowych-szuka>. 2) <https://www.gowork.pl/kursy-i-szkolenia/kursy-gastronomiczne/kurs-sushi-480> 3)

<http://papaja.pl/?m=a&id=1482>

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się\*

Kwalifikacja „Przygotowanie i serwowanie sushi” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji TG.07 „Sporządzanie potraw i napojów”. Wspólne efekty uczenia się dotyczą towaroznawstwa żywności oraz przygotowania stanowiska pracy. W odniesieniu do kwalifikacji pełnej Kucharz, TG.07 „Sporządzanie potraw i napojów” jak i kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”, osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i serwowanie sushi” nabywa odrębną umiejętność, co wskazuje na zasadność utworzenia tej kwalifikacji rynkowej. Kwalifikacja „Przygotowanie i serwowanie sushi” w przeciwieństwie do kwalifikacji TG.07 nie potwierdza efektów uczenia się związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej. Kwalifikacja „Przygotowanie i serwowanie sushi” koncentruje się na wąskim wycinku wiedzy kulinarnej dotyczącej przygotowania tej konkretnej japońskiej potrawy.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji\*

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i serwowanie sushi” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto osoba posiadająca kwalifikację może być zatrudniona przy obsłudze punktu lub stoiska przygotowania i serwowania sushi podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel). Osoba posiadająca kwalifikację może również w przyszłości zostać kierownikiem (Sushi masterem) w sushi barze, restauracji (w której sushi stanowi jedną z podawanych potraw) lub kompleksach hotelowych. W dalszej perspektywie może zajmować się szkoleniami personelu, doradztwem na rzecz podmiotów gastronomicznych o podobnej specyfikacji.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację\*

1. Etap weryfikacji 1.1. Metody Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się następujące metody: - test teoretyczny; - obserwacja w warunkach rzeczywistych lub symulowanych (w miejscu pracy) połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją); - analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją). W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się stosuje się test teoretyczny lub analizę dowodów i deklaracji połączoną z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją). Całość lub część efektów uczenia się może być sprawdzona za pomocą metody analizy dowodów i deklaracji. Każdorazowo metoda analizy dowodów i deklaracji musi być połączona z wywiadem swobodnym (rozmową z komisją) Do dopuszczalnych dowodów zalicza się np.: Zaświadczenie ukończenia branżowego kursu akredytowanego lub kwalifikacyjnego, potwierdzone Świadectwem Czeladniczym lub Mistrzowskim, potwierdzenie udziału jako finalista lub juror w konkursach o zasięgu min. ogólnopolskim organizowanych przez szkoły, stowarzyszenia i firmy branżowe, potwierdzone wprowadzenie branżowych rozwiązań nowatorskich opartych na usługach doradczych lub stażach zawodowych w innych placówkach tej samej branży, potwierdzone wdrożenie nowych form prezentacji wcześniej nie stosowanych w ramach przygotowania sushi. Druga część weryfikacji obejmuje zadanie praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji. Obserwacja w miejscu pracy lub obserwacja w warunkach symulowanych musi być każdorazowo połączona z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany). 1.2. Zasoby kadrowe Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków. Członkowie komisji muszą spełniać warunki: - co najmniej jeden posiada 10-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej, w tym udokumentowane minimum 2-letnie doświadczenie na stanowisku pracy: Sushi master - co najmniej jeden posiada udokumentowane minimum 5-letnie doświadczenie w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych z branży gastronomiczno-hotelarskiej. 1.3. Sposób organizacji

walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne W przypadku stosowania metody obserwacji w warunkach symulowanych, instytucja certyfikująca zapewnia: ● dostęp do komputera z Internetem i specjalistycznym oprogramowaniem stosowanym w gastronomii, ● niezbędne narzędzia i urządzenia oraz surowce do wykonania sushi; Weryfikacja efektów uczenia się powinna się odbyć w sali restauracyjnej lub innej, która odpowiada warunkami rzeczywistej restauracji sushi. 2. Etapy identyfikowania i dokumentowania Nie określa się wymagań dot. etapów identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Sektorowa Rama Kwalifikacji w sektorze turystyka dla branży: podrama Gastronomia - 3

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się\*

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie i serwowanie sushi" przygotowuje ręcznie różne rodzaje sushi, m.in. maki, uramaki, temaki. Posługuje się pałeczkami i demonstruje gościom jak ich używać. Jest przygotowana do samodzielnego planowania pracy na przydzielonym stanowisku, udziału w planowaniu imprez oraz współtworzenia oferty restauracji. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu historii, technik oraz nazewnictwa związanego z kulturą sushi. W ramach wykonywania zadań zawodowych jest gotowa do rozwiązywania prostych typowych problemów w częściowo zmiennych warunkach. Współpracuje z właścicielem restauracji oraz szefem kuchni (Sushi masterem). Podnosi własne kompetencje oraz dba o własny rozwój zawodowy. Stosuje się do zasad savoir-vivre.

### Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji\*

1

Nazwa zestawu\*

1. Organizacja stanowiska pracy

Poziom PRK\*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

30

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia\*

### Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

01.Omawia sposób organizacji stanowiska pracy

Kryteria weryfikacji\*

● omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku gastronomicznym; ● omawia założenia systemu HACCP; ● omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej; ● omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą

żywnością.

Efekt uczenia się

02.Omawia metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania

Kryteria weryfikacji\*

● omawia surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi, w tym występowanie alergenów; ● nazywa surowce dedykowane do sushi stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym; ● odróżnia surowce oryginalne od substytutów; ● omawia zasady oceny organoleptycznej surowców; ● omawia patogeny występujące w surowcach, półproduktach i gotowym produkcie; ● omawia zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania; ● określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i produktów;

Numer zestawu w kwalifikacji\*

2

Nazwa zestawu\*

2. Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi

Poziom PRK\*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

188

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia\*

### **Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

Efekt uczenia się

01.Przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki

Kryteria weryfikacji\*

● określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania; ● przygotowuje oryginalne oraz własne receptury sushi i sashimi; ● przygotowuje receptury sushi i sashimi dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami; ● przygotowuje dodatki np. sosy, topinigi; ● planuje metody przygotowania i serwisu różnych rodzajów sushi i sashimi; ● selekcjonuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do przygotowania sushi i sashimi; ● dobiera urządzenia i narzędzia do produkcji sushi i sashimi

Efekt uczenia się

02. Przygotowuje menu i określa metody serwisu sushi, sashimi

### Kryteria weryfikacji\*

● przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych fazach produkcji; ● sporządza różne rodzaje sushi w tym: Nigiri, Maki, Futo-maki, Hoso-maki, Gunkan, Ura-maki, Temaki, Sashimi; ● przygotowuje autorską prezentację i serwis sushi z użyciem specjalistycznego sprzętu np. noży do carvingu, różnych form; ● nazywa poszczególne elementy sushi oraz narzędzia przy użyciu języka branżowego ● instruuje gości o sposobie konsumpcji sushi, w tym demonstruje gościom jak używać pałeczek.

### Numer zestawu w kwalifikacji\*

3

### Nazwa zestawu\*

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych

### Poziom PRK\*

3

### Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

30

### Rodzaj zestawu

obowiązkowy

### Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia\*

#### **Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

##### Efekt uczenia się

01.Planuje własny rozwój zawodowy

##### Kryteria weryfikacji\*

● wymienia polskie i obcojęzyczne źródła wiedzy branżowej; ● omawia rolę staży zawodowych w pracy.

##### Efekt uczenia się

02.Omawia wizerunek sushi mana w restauracji

##### Kryteria weryfikacji\*

● charakteryzuje zadania, za które odpowiedzialny jest sushi man ● omawia zasady współpracy z sushi masterem oraz właścicielem restauracji; ● omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushi mana; ● omawia zasady komunikacji sushi mana z gośćmi;

### Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

### Wnioskodawca\*

Agencja Promocji Pracy i Reklamy "Wschód" - Grzegorz Górnik

Minister właściwy\*

Ministerstwo Sportu i Turystyki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności\*

Bezterminowo

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji\*

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji\*

Nie dotyczy

Kod dziedziny kształcenia\*

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienia

Kod PKD\*

56.10.A - Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	. PRZELEW „SUSHI MAN” - PRZYGOTOWANIE I SERWOWANIE SUSHI.pdf
2	ZRK_FKU_Sushi Man
3	ZRK_FKU_Sushi Man



Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji rynkowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.\*

Dane o podmiocie, który złożył wniosek

Agencja Promocji Pracy i Reklamy "Wschód" - Grzegorz Górnik, Grzegorz Górnik

Adres zamieszkania: Piłsudskiego 37A, 24-100 Puławy

Adres do doręczeń: ,

NIP: 7161555103

REGON: 431426426

Numer KRS: 7161555103

Reprezentacja: Grzegorz Górnik

Adres elektroniczny osoby wnoszącej wniosek: grzegorz.gornik@wp.pl

