

# Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

## Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji\*

Przygotowanie potraw grill i barbecue

Skrót nazwy

Kucharz grill i barbecue

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 potraw grill i barbecue” jest gotowa do samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji miejsca pracy. Dobiera i przygotowuje surowce zgodnie z zamówieniem. Dobiera składniki i przyprawy do potraw oraz dodatki tj: sałatki, sosy, dipy, dresingi. Obsługuje piec w którym przygotowuje mięso, drób, dania rybne oraz wegetariańskie. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” współpracuje z managerem, właścicielem oraz szefem kuchni. Orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji wynosi 2400 zł brutto.

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

80

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji\*

Kwalifikacja „Przygotowanie potraw grill i barbecue” skierowana jest do: ● absolwentów szkół o profilu gastronomicznym; ● absolwentów szkół o profilu hotelarskim; ● absolwentów szkół o profilu turystycznym; ● absolwentów liceów ogólnokształcących; ● studentów wyższych uczelni o profilach związanych z żywieniem i przetwarzaniem żywności; ● studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym; ● osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania potraw z grill i barbecue, a nieposiadających formalnego ich potwierdzenia; ● osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp. ● osób prowadzących działalność turystyczną na obszarach wiejskich.

## Wymagane kwalifikacje poprzedzające

### Opis

Brak

### Lista

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

Brak

## Zapotrzebowanie na kwalifikację\*

Według badania „Polska na talerzu” przygotowanego przez firmę MAKRO Polska, w ostatnim roku aż 94% Polaków odwiedziło lokale gastronomiczne. W porównaniu z badaniem wykonanym w 2017 roku, odnotowano wzrost o 17%. To samo badanie wskazuje, że ponad połowa respondentów wskazała restauracje i lokale typu fast food jako miejsca, w których najczęściej korzystają z oferty gastronomicznej. Głównym czynnikiem determinującym powrót do lokalu jest smak potraw, dopiero na drugim miejscu pojawia się cena.(1) Moda na grillowanie coraz ważniejszym źródłem dochodu dla producentów i handlowców. Zamiłowanie Polaków do grillowania stało się ważnym czynnikiem generującym znaczące dochody w segmencie producentów wybranych kategorii spożywczych oraz w handlu. Tak jak niektóre święta generują olbrzymi popyt ze strony konsumentów na prezenty, tak długa majówka generuje znaczący już i zauważalny popyt na artykuły spożywcze, alkoholowe oraz akcesoria niezbędne do zorganizowania imprezy grillowej.(2) W celu podniesienia efektywności, jakości oraz atrakcyjności oferowanych usług, zalecana jest specjalizacja osób świadczących usługi oraz wyraźny podział zadań pomiędzy kucharzy. Jedną z pożądanych specjalności przez placówki gastronomiczne jest kucharz potraw grill i barbecue. Powyższe stanowisko potwierdzają informacje zawarte na portalach branżowych, np. na stronie internetowej wiadomości handlowe.pl, na której stwierdza się, że aż 79,5 proc. Polaków posiada grilla, a kolejne 13,5 proc. planuje jego zakup. Co więcej, prawie trzy czwarte Polaków regularnie grilluje: 30,7 proc. co najmniej raz w tygodniu, a 43,6 proc. 2-3 razy w miesiącu. Na bazie tych danych jednoznacznie można stwierdzić, że zapotrzebowanie na kwalifikację jest bardzo duże w trakcie wydarzeń specjalnych np. wydarzeń firmowych, wesel, bankietów, etc. Większość (81%) ankietowanych w badaniu „Grillowe zwyczaje Polaków” przyznała, że grilluje przynajmniej raz w ciągu roku. 62% badanych stwierdziło, że ceni tę czynność ze względu na czas spędzany z rodziną i znajomymi. Zleceniodawcą badania przeprowadzonego przez IQS jest Coca-Cola Poland Services.(3) Dodatkowym bodźcem zwiększającym zapotrzebowanie na osoby posiadające kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” jest coraz częstsze korzystanie przez polskich konsumentów z targów śniadaniowych oraz tzw. Food-trucków. Wg danych formy PMR, około 18% Polaków odwiedza tego typu punkty gastronomiczne. Włączenie kwalifikacji “ Przygotowanie potraw grill i barbecue” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji znacząco zwiększy szanse na wysoką jakość obsługi w polskich restauracjach oraz innych lokalach gastronomicznych, a jednocześnie efektywne funkcjonowanie tych przedsiębiorstw i rozwój firmy. Profesjonaliści gwarantują bowiem oczekiwany przez gości poziom usług, rozwój firmy i realizację oczekiwań finansowych inwestora. Kwalifikacja “Przygotowanie potraw grill i barbecue” włączona do ZSK pozwoli też na zwiększenie przejrzystości kompetencji pracowników kuchni restauracyjnej i klarowne określenie ich umiejętności. Ułatwiony zostanie proces rekrutacji zarówno dla pracodawcy, który będzie mógł w sposób jasny ocenić potrzeby w swoim lokalu, a także dla osoby posiadającej kwalifikację, ponieważ będzie mogła wykazać swoją specjalizację. Źródła danych: 1)

<https://mediamakro.pl/pr/394477/jak-polacy-zamawiaja-jedzenie-w-jakich-mediach-spolesznosci-wych-szuka>]. 2)

<https://www.gfk.com/pl/aktualnosci/report/badanie-okazji-zakupowych-zakupy-na-grill/> 3)

<https://marketingprzykawie.pl/espresso/grillowe-zwyczaje-polakow-badanie-iqs/>

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

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”; kwalifikacja „Przygotowanie potraw grill i barbecue” potwierdza posiadanie odrębnej umiejętności nie uwzględnionej w innych kwalifikacjach. Kwalifikacja ta nie zawiera wspólnych zestawów uczenia się z kwalifikacjami branżowo zbliżonymi poza dotyczącymi towaroznawstwa oraz przygotowania stanowiska pracy.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji\*

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” 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/ stoiska grillowego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).

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 (w miejscu pracy) lub symulowanych 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 potraw grill i barbecue. 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: Kucharz Grill i BBQ - 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 razie stosowania metody obserwacji w warunkach symulowanych, instytucja certyfikująca zapewnia: - dostęp do komputera z Internetem i specjalistycznym oprogramowaniem stosowanym w gastronomii, - pomieszczenie spełniające warunki kuchni w zakładach żywienia zbiorowego; - sprzęt niezbędny do

przygotowania potraw grill i barbecue w tym: różne rodzaje grilla, naczynia, akcesoria kuchenne, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze, etc. - surowce do wyrobu potraw z grilla i barbecue, w tym: różne rodzaje mięsa, ryby, warzywa, przyprawy, surowce do wyrobu sosów i dodatków, etc. 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 potraw grill i barbecue” jest gotowa do samodzielnego planowania pracy na swoim stanowisku, dobierania wstępnego surowców oraz do przygotowywania potraw grill i barbecue. W ramach swoich zadań współpracuje z pozostałymi działami produkcyjnymi w obrębie tej samej placówki gastronomicznej. Osoba posiadająca kwalifikację posługuje się wiedzą z zakresu obróbki wstępnej i cieplnej różnych rodzajów mięsa, ryb i warzyw oraz decyduje o formach łączenia ich z dodatkami. W swojej pracy jest przygotowana do kreowania nowych pomysłów aranżacji potraw. W pracy rozwiązuje proste typowe problemy w częściowo zmiennych warunkach. Przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej, HACCP oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

### Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji\*

1

Nazwa zestawu\*

1. Organizowanie 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 zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) ● omawia założenia systemu HACCP; ● omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej; ● omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością.

Efekt uczenia się

02. Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue

Kryteria weryfikacji\*

● omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, ● rozróżnia urządzenia potrzebne do produkcji potraw z grilla i barbecue; ● stosuje różnorodne techniki podczas procesu przygotowania i produkcji dań z grilla i barbecue; ● stosuje nazewnictwo branżowe; ● stosuje standardy temperatur stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue;

Numer zestawu w kwalifikacji\*

2

Nazwa zestawu\*

2. Aranżacja i sporządzanie potraw

Poziom PRK\*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

40

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. Magazynuje i ocenia surowce

Kryteria weryfikacji\*

● charakteryzuje surowce spożywcze stosowane w przygotowaniu potraw grill i barbecue, w tym występowanie alergenów; ● charakteryzuje rodzaje mięsa i przetworów stosowanych w grill i barbecue ● stosuje metody oceny organoleptycznej surowców; ● organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania; ● określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw.

Efekt uczenia się

02. Sporządza potrawy z grilla i barbecue

Kryteria weryfikacji\*

● przygotowuje receptury; ● dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue; ● organizuje i wyposaża stanowisko pracy; ● określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue ● planuje procesy obróbki wstępnej i cieplnej dla różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue; ● sporządza dania bezglutenowe dla osób z alergiami pokarmowymi; ● przygotowuje potrawy na bazie produktów regionalnych

bio i eko, ● wykonuje prezentację potrawy do konsumpcji. ● przestrzega przepisów bhp na stanowisku pracy

Numer zestawu w kwalifikacji\*

3

Nazwa zestawu\*

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych

Poziom PRK\*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

10

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 źródła wiedzy branżowej; ● omawia rolę staży zawodowych w pracy; ● charakteryzuje źródła inspiracji nowych potraw i dodatków.

Efekt uczenia się

02. Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue

Kryteria weryfikacji\*

● omawia zadania kucharza grill i barbecue; ● omawia zasady współpracy z właścicielem restauracji; ● omawia elementy profesjonalnego wizerunku kucharza grill i barbecue ● omawia zasady komunikacji kucharza grill i barbecue 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 żywienie

Kod PKD\*

56.10.A - Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	.PRZELEW „KUCHARZ BBQ” - PRZYGOTOWANIE POTRAW GRILL I.pdf
2	ZRK_FKU_Kucharz grill i barbecue
3	ZRK_FKU_Kucharz grill i barbecue
4	ZRK_FKU_Kucharz grill i barbecue



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