**Ministerstwo Sportu i Turystyki**

**Podsumowanie wyników konsultacji** z zainteresowanymi środowiskami

wniosku o włączenie do ZSK kwalifikacji rynkowej „**Dobieranie i podawanie wina**”

złożonego przez: Zofia Leś Unlimited

Konsultacje zostały przeprowadzone

zgodnie z art. 19 ust. 1 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa podmiotu** | **Opiniowane zagadnienie wniosku - zapis z wniosku budzący wątpliwość instytucji opiniującej**  *(numer strony, tytuł części wniosku)* | **Treść zgłoszonej opinii**  *(propozycja zmiany, komentarz, uzasadnienie)* | **Uzasadnienie zgłoszonej uwagi** | **Odniesienie Wnioskodawcy do zgłoszonych opinii** |
| **1** | Stowarzyszenie Sommelierów Polskich | **Czy istnieje społeczno-gospodarcza potrzeba włączenia kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji?** | Złożona propozycja wykazuje pełną zbieżność z istniejącą klasyfikacją „Sommelier” (Według Klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy (KZiS 2010), Krajowy Standard Kompetencji Zawodowych nr 513203, rok publikacji 2013). W związku z powyższym w ocenie Stowarzyszenia Sommelierów Polskich nie istnieje potrzeba tworzenia tożsamej do istniejącej kwalifikacji zawodowej o nazwie tj. Dobieranie i podawania wina.  Pełna charakterystyka zawodu do wglądu:  <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl/STANDARDY%20KOMPETENCJI%20ZAWODOWYCH/146_513203_sommelier.pdf>    Stowarzyszenie Sommelierów Polskich (w skrócie: SSP) prowadzi szkolenia oraz egzaminy dla osób ubiegających się o uzyskanie certyfikatu sommeliera. Kwalifikacja zawodowa odbywa się poprzez egzamin komisyjny podczas, którego ocenie podlegają m.in. praktyczne zdolności związane z podawaniem wina oraz jego degustacją, a także wiedza teoretyczna z zakresu tematyki wymienionej w opiniowanym wniosku, złożonym przez Zofia Leś Unlimited.  Metodologia egzaminacyjna stosowana przez SSP jest zgodna ze standardem przyjętym i uznawanym przez Międzynarodowe Stowarzyszenie Sommelierów (ASI). Pozytywne zaliczenie egzaminu SSP, uprawnia kandydata lub kandydatkę do posługiwania się tytułem zawodowym „Sommelier”. |  |  |
| **2** | Stowarzyszenie Sommelierów Polskich | **Czy wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację są wystarczająco przejrzyście zapisane?** | Błędy merytoryczne, na przykład „sommelier WSET”- nie istnieje taki certyfikat |  |  |
| **3** | Sektorowa Rada ds. Kompetencji Turystyki  Zespół branżowy – Gastronomia. Przewodniczący Zespołu Wojciech Fronczak, Horeca Expert, | **Uwagi ogólne**  *Str 3/8, 5/8 i 6/8.*  *Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz zestaw efektów uczenia sie nr 1 & 2. ą* | PROPONOWANE JEST ODRZUCENIE WNIOSKU W CAŁOŚĆI | Po analizie zapisów zgłoszonego wniosku należy uznać, że jego przyjęcie może doprowadzić nie tylko do niepotrzebnego rozdrobnienia i powielenia kwalifikacji rynkowych w polskiej gastronomii i hotelarstwie ale też do znacznego obniżenia rangi zawodowej i społecznej funkcji osób pracujących z winem w lokalach gastronomicznych i hotelach.  Funkcji tradycyjnie wykonywanej przez Sommeliera jako tradycyjnego i uznanego społecznie oraz gospodarczo zawodu wymagającego bardzo wysokich kwalifikacji i kompetencji (w zakresie teorii na minimalnym poziomie zgodnym z funkcjonującymi na rynku międzynarodowym i krajowym założeniami programu WSET1 i docelowo na kolejnych jego poziomach ) a także ogromnego doświadczenia i umiejętności praktycznych który jak sam Wnioskodawca zauważa funkcjonuje już na rynku pracy. Zawodu, który jest niezwykle potrzebny dla wysokiej klasy przedsiębiorstw gastronomicznych funkcjonujących niezależnie lub jako część przedsiębiorstw hotelarskich.  Należy pamiętać, że z winem, choć w nie tak zaawansowanym/pełnym zakresie jak sommelierzy, pracują również praktycznie kierownicy restauracji, kelnerzy i barmani a także szefowie kuchni. Dodatkowo, zaproponowany przez wnioskodawcę wymiar 61 godzin ( lub 25+36=51) w żaden sposób nie jest w stanie zapewnić w procesie edukacyjnym dostarczenia i utrwalenia odpowiedniego poziomu wiedzy wymaganego dla w pełni profesjonalnej pracy z winem w polskiej gastronomii i hotelarstwie.  Tym samym pozyskany w wypadku zatwierdzenia złożonego wniosku certyfikat będzie tylko i wyłącznie mało wartościowym dokumentem legitymizującym ułomne w stosunku do potrzeb wymagających konsumentów i gestorów branży gastronomicznej i hotelarskiej kwalifikacje zawodowe.  Mając na uwadze powyższe w imieniu Zespołu ds. Gastronomii SRKT rekomenduję odrzucenie przedmiotowego wniosku w całości. |  |
| **4** | Departament Turystyki w MRPiT | **Efekty uczenia** **się – wiedza, umiejętności, kompetencje** | W efektach uczenia brak wiedzy dot. zasad savoir-vivre, których stosowanie ujęto w syntetycznej charakterystyce efektów uczenia się. |  |  |
| **5** | Departament Turystyki w MRPiT | **Wymagania dot. walidacji i certyfikacji:** • wymagania dotyczące podmiotów przeprowadzających walidację | Wątpliwości budzi następujący wymóg dot. komisji walidacyjnej: doktorat z publikacjami z zakresu winiarstwa. | Może warto rozważyć pozostawienie certyfikatów i ew. rozszerzenie tego katalogu np. o certyfikat ASI.  Pozostałe wymogi dot. komisji walidacyjnej powinny dot. głównie doświadczenia zawodowego dot. usług sommelierskich i ew. kelnerskich. |  |
| **6** | Departament Turystyki w MRPiT | **Uwagi ogólne**  *Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do samodzielnej samodzielna obsługa produktu jakim jest wino w różnych obiektach gastronomicznych i turystycznych.* | Należy poprawić i uzupełnić krótką charakterystykę kwalifikacji. Sommelier obsługuje wino, czy gościa? | Krótka charakterystyka powinna obejmować usługę dopasowaną do preferencji gościa, w tym umiejętne doradzenie klientom wyboru alkoholu dopasowanego do podawanej potrawy, okoliczności i gustu klienta. Osoba posiadająca tę kwalifikację potrafi zareklamować odpowiedni gatunek, opowiedzieć historię konkretnego wina, regionu z jakiego pochodzi i winnicy. Oraz potrafi w umiejętny i efektowny sposób serwować wybrany trunek. |  |
| **7** | Departament Turystyki w MRPiT | **Uwagi ogólne** | Należy zweryfikować odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze…  W tym miejscu należy podkreślić, że nie ma kwalifikacji zawodowej „Barman”, czy „Semmelier”. Wyżej wymienione nazwy funkcjonują w klasyfikacji zawodów i specjalności jako nazwy zawodów wykonywanych na rynku pracy i mają przyporządkowany numer w tej klasyfikacji. |  |  |
| **8** | Departament Turystyki w MRPiT | Wymagane kwalifikacje poprzedzające: *Kwalifikacja pełna z poziomem min. II* | Wymagane kwalifikacje poprzedzające: Kwalifikacja pełna z poziomem min. IV. |  |  |
| **9** | Departament Turystyki w MRPiT | Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone efekty uczenia się….  Technik hotelarstwa (422402) | Kwalifikacja zawiera podobne efekty uczenia się z kwalifikacją HGT 01 Wykonywanie usług kelnerskich, która występuje w kształceniu branżowym w zawodach Kelner (513101) oraz Technik usług kelnerskich (513102). |  |  |
| **10** | Departament Turystyki w MRPiT | **Czy istnieje społeczno-gospodarcza potrzeba włączenia kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji?** | Włączenie przedmiotowej kwalifikacji do ZSK będzie stanowiło uzupełnienie oferty edukacyjnej w sektorze usług turystycznych. |  |  |
| **11** | Departament Turystyki w MRPiT | **Czy dostępne są jakieś inne, niewymienione we wniosku dane i informacje obrazujące zapotrzebowanie rynku pracy na tę kwalifikację?** | Na podstawie monitorowania potrzeb rynku pracy można stwierdzić, że sommelierzy nie są pracownikami poszukiwanymi do zatrudnienia przez pracodawców (niewielka liczba ofert pracy). |  |  |
| **12** | Departament Turystyki w MRPiT | **Jeżeli przez „efekty uczenia się” rozumiemy wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się, to czy poszczególne efekty uczenia się (podzielone na zestawy) oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia są sformułowane prawidłowo?** | Należy położyć większy nacisk na kompetencje społeczne niezbędne do zapewnienia jakości bezpośredniej obsługi gościa. |  |  |
| **13** | Departament Turystyki w MRPiT | **Czy wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację są wystarczająco przejrzyście zapisane?** | Należy zweryfikować wymogi dot. komisji walidacyjnej. W części praktycznej walidacji, należy rozważyć przygotowanie zestawów menu, do których dobrane zostanie odpowiednie wino zgodne z preferencjami gościa. |  |  |
| **14** | Departament Turystyki w MRPiT | **Czy nazwa kwalifikacji „Podawanie i dobieranie wina” jest prawidłowa, czy też należy ją zmienić? Jeśli tak, to na jaką?** | Może warto dodać skrót np. sommelier |  |  |