

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji*

Przygotowanie deserów restauracyjnych

Skrót nazwy

Deserant

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 deserów restauracyjnych" samodzielnie wykonuje desery zimne i gorące, określa zapotrzebowanie na surowce. Wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu. Przewiduje i określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy na organizm człowieka. Przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej oraz bierze udział we wdrażaniu systemu HACCP. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe poprzez uczestnictwo w dodatkowych szkoleniach podnoszących i poszerzających kwalifikacje zawodowe. Przestrzega tajemnicy zawodowej. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w karczmach, zajazdach oraz restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowych, w których jest zaplecze cukiernicze i wydzielone deserownie. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą. Orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji wynosi 2950 zł brutto

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

160

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 a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa ● osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak

Lista

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

Brak

Zapotrzebowanie na kwalifikację*

W ostatnich latach obserwujemy rozwój szeroko rozumianej gastronomii. Powstają nowe restauracje, kawiarnie, które zabiegają o gościa poprzez podnoszenie jakości serwowanych potraw. Pracownicy pionu gastronomicznego specjalizują się w wybranych wąskich dziedzinach, co przekłada się na podniesienie jakości świadczonych usług. Poziom sporządzanych potraw (w tym deserów) jest gwarancją sukcesu na rynku. Obecnie obserwuje się duże zainteresowanie specjalistycznymi szkoleniami np. monodesery, czekolada w kuchni molekularnej, dekoracje sporządzane na bazie czekolady, karmelu, żelatyny, dekoracje tortów okazjonalnych, dekoracje deserów kwiatami maślanymi, sporządzenie deserów lodowych z naturalnych składników. Rosnące zainteresowanie rynku pracy na kwalifikację „Przygotowanie deserów restauracyjnych Deserant”- odnotowują biura pośrednictwa pracy(1) Sezon na desery trwa cały rok, jednak wiosna i lato to okres zwiększonego zainteresowania gości restauracji i kawiarni słodkimi propozycjami, przede wszystkim deserami lodowymi. Coraz częściej wybór deseru podyktowany jest nie tylko preferencjami smakowymi, ale jakością składników, ich pochodzeniem, sposobem przygotowania, a także ciekawością związaną z oferowanymi nowościami i, co coraz ważniejsze, dostosowaniem do indywidualnych potrzeb gościa.(2) Niniejsza kwalifikacja odpowiada na zapotrzebowanie rynkowe zgłaszane przez właścicieli restauracji prowadzących do tej pory szeroko rozumianą produkcję cukierniczą. Rynek i konkurencja w branży stawia dzisiaj przed cukiernikami bardzo wysokie wymagania i określa szczegółowe kwalifikacje do których zdecydowanie można zaliczyć kwalifikację – Przygotowanie deserów restauracyjnych. Włączenie kwalifikacji „Przygotowanie deserów restauracyjnych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji znacząco zwiększy szanse na wysoką jakość obsługi w polskich restauracjach, a jednocześnie efektywne funkcjonowanie tych przedsiębiorstw i rozwój firmy. Kwalifikacja „Przygotowanie deserów restauracyjnych” włączona do ZSK pozwoli na szczegółowy przydział czynności pracowników zatrudnionych w działach produkcyjnych kawiarni, kuchni restauracyjnej i klarowne określenie jego umiejętności, który na rynku pracy odróżni go od np. ciastkarza, cukiernika, czy szefa 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 deserów restauracyjnych” zapewnią realne wyniki finansowe i standard realizacji zadań. Źródła danych: 1) <https://www.nuzle.pl/stanowisko/deserant> 2) <http://www.poradnikrestauratora.com.pl/krolestwo-za-deser-lodowy>

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

Kwalifikacja „Przygotowanie deserów restauracyjnych” wykazuje podobieństwa do kwalifikacji „Cukiernik” (TG.04) w niewielkim stopniu. W kwalifikacji cukiernik w podstawie programowej większość czasu nauczania jest poświęcona poznaniu i sporządzaniu szerokiego asortymentu ciast. Brak w programie sporządzania deserów. Z deserami w niewielkim wymiarze godzin spotykamy się w kwalifikacji TG.07- kucharz. Dzięki kwalifikacji „Przygotowanie deserów restauracyjnych” cukiernik, kucharz, technik żywienia i organizacji usług gastronomicznych będzie mógł zdobyć dokument potwierdzający posiadanie dodatkowych umiejętności związanych z przygotowaniem deserów. Kwalifikacja „Przygotowanie deserów restauracyjnych” jest przygotowana zarówno z myślą o absolwentach szkół branżowych, jak i osobach posiadających kompetencje związane z pracą w restauracji, a nieposiadających formalnych kwalifikacji z tego zakresu. W tym sensie różni się od kwalifikacji TG.04, TG.07, ponieważ jej zdobycie nie wymaga edukacji w szkole branżowej. Jest więc również przeznaczona dla osób dorosłych chcących się przekwalifikować bez potrzeby uczestnictwa w edukacji formalnej.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie deserów restauracyjnych” może podjąć pracę w restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowych restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowy jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto osoba posiadająca kwalifikację może być zatrudniona przy obsłudze punktu/ stoiska cukierniczego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel). Osoba posiadająca kwalifikację może również w przyszłości zostać kierownikiem, szefem produkcji zakładu cukierniczego. W dalszej perspektywie może zajmować się szkoleniami personelu, doradztwem na rzecz podmiotów gastronomicznych.

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 , potwierdzonego 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 deserów restauracyjnych. 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: cukiernik, deserant,

kucharz, lodziarz - 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, ● niezbędne narzędzia i urządzenia oraz surowce do wykonania deserów. Weryfikacja efektów uczenia się powinna się odbyć w części produkcyjnej kawiarni lub restauracji bądź w ośrodku kształcenia w pracowni, która odpowiada warunkami rzeczywistej deserowni. 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 PRK

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się*

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie deserów restauracyjnych” jest gotowa do samodzielnego planowania pracy w deserowni. Planuje część oferty restauracji w obszarze swojej kwalifikacji. Stosuje zasady prawidłowego magazynowania (przechowywania). Współpracuje z właścicielem restauracji, managerem restauracji oraz szefem kuchni. Uczestniczy w przygotowaniu oferty na różne wydarzenia zamawiane w restauracji np. bankiety, catering. Osoba posiadająca kwalifikację przygotowuje desery posługując się umiejętnościami i wiedzą z zakresu szeroko pojętego cukiernictwa. Serwując desery stosuje różnorodne elementy dekoracyjne. Dbą o własny rozwój zawodowy, poprzez uczestnictwo w szkoleniach podnoszących jego umiejętności. Stosuje się do zasad savoir-vivre. Przestrzega zasad p-poż, bhp, GHP i GMP oraz stosuje założenia systemu HACCP.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji*

1

Nazwa zestawu*

Organizowanie pracy deserowni

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.Organizuje stanowisko pracy (Mise en place)

Kryteria weryfikacji*

organizuje stanowisko pracy zgodnie obowiązującymi wymaganiami ergonomii; - rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji deserów; - omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny na stanowisku pracy; - omawia przepisy ochrony p.poż i ochrony środowiska; - identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności; - monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP.

Efekt uczenia się

02.Omawia i przechowuje surowce, półprodukty i produkty

Kryteria weryfikacji*

- rozpoznaje surowce cukiernicze; - ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze; - rozmieszcza surowce i półprodukty cukiernicze oraz omawia warunki ich magazynowania;

Numer zestawu w kwalifikacji*

2

Nazwa zestawu*

Wytwarzanie i dekorowanie deserów

Poziom PRK*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

100

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 proces produkcji deserów

Kryteria weryfikacji*

- planuje procesy produkcji deserów; - wykorzystuje receptury kuchni międzynarodowej; - wykorzystuje receptury z kuchni staropolskiej i polskiej z użyciem surowców bio oraz regionalnych; - przygotowuje własne niekonwencjonalne receptury; - dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji deserów; - dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów; - posługuje się językiem branżowym.

Efekt uczenia się

02.Wytwarza desery

Kryteria weryfikacji*

sporządza półprodukty do produkcji deserów; - przygotowuje desery z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta; - sporządza desery np. z wykorzystaniem zasad kuchni molekularnej, monodesery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami; - stosuje przepisy GHP przy produkcji deserów; - przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji; - sporządza wykaz składników alergizujących występujących w deserze.

Efekt uczenia się

03.Wykonuje elementy dekoracyjne

Kryteria weryfikacji*

- opracowuje projekty dekoracji i prezentacji deserów; - dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów; - dobiera urządzenia oraz sprzęt do wykonania dekoracji deserów; - wykonuje dekoracje do deserów np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze-polewę lustrzaną.

Efekt uczenia się

04.Serwuje desery

Kryteria weryfikacji*

- dobiera sztucze do deserów; - dobiera zastawę szklaną i porcelanową do deserów.

Numer zestawu w kwalifikacji*

3

Nazwa zestawu*

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 źródła wiedzy branżowej; - omawia rolę staży zawodowych w pracy

Efekt uczenia się

02.Omawia wizerunek deseranta w restauracji

Kryteria weryfikacji*

- charakteryzuje zadania, za które odpowiedzialny jest deserant w restauracji; - omawia zasady współpracy z szefem kuchni i właścicielem restauracji.

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 | DESERANT" - PRZYGOTOWANIE DESERÓW RESTAURACYJNYCH |
| 2 | ZRK_FKU_Deserant |
| 3 | ZRK_FKU_Deserant |



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