

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Wniosek o włączenie do ZSK kwalifikacji SEKTOROWEJ

Potwierdzenie spełniania warunków do złożenia wniosku

☒ Potwierdzam, iż podmiot składający wniosek spełnia warunki uprawniające go do złożenia wniosku o włączenie kwalifikacji sektorowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, określone w art. 15a ustawy o ZSK. Z wnioskiem o włączenie kwalifikacji sektorowej do ZSK może wystąpić organizacja, jeżeli: 1) prowadzi działalność statutową w obszarze danej branży lub danego sektora, którego dotyczy wnioskowana kwalifikacja, 2) działalność ta ma zasięg ogólnokrajowy, 3) działa na podstawie jednej z poniższych ustaw: a) ustawy z dnia 23 maja 1991 r. o organizacjach pracodawców, b) ustawy z dnia 30 maja 1989 r. o izbach gospodarczych, c) ustawy z dnia 7 kwietnia 1989 r. – Prawo o stowarzyszeniach (pod warunkiem, że stowarzyszenie zostało wpisane do Krajowego Rejestru Sądowego), d) ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie, e) ustawy regulującej funkcjonowanie samorządu zawodowego, w tym samorządu zawodu zaufania publicznego oraz samorządu zawodu służby publicznej, f) lub jest sektorową radą do spraw kompetencji działającą na podstawie ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.}

Osoba procedująca

Nazwa kwalifikacji

Nazwa kwalifikacji w języku angielskim

Skrócona nazwa kwalifikacji

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Odniesienie do poziomu Sektorowych Ram Kwalifikacji (SRK)

Nazwa Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Proponowany poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Podstawowe informacje o kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację jest gotowa do przygotowania dań z wykorzystaniem technik kuchni molekularnej i nowoczesnych technologii gastronomicznych np. sferyfikacji, dehydratacji, liofilizacji. Posługuje się wiedzą z zakresu zjawisk fizycznych i chemicznych stosowanych w kuchni molekularnej. Zna i stosuje zasady bezpieczeństwa w tym bezpieczeństwa i higieny przetwórstwa żywności. Posługuje się wiedzą z zakresu przechowywania produktów spożywczych. Jest gotowa do rozwijania własnych kompetencji oraz stosowania norm pracy kucharza.

Grupy osób szczególnie zainteresowanych potwierdzeniem kwalifikacji to:

- osoby z doświadczeniem gastronomicznym, chcące poszerzyć kompetencje o techniki molekularne;
 - kucharze, którzy chcą specjalizować się w nowoczesnej gastronomii;
 - osoby bez formalnego wykształcenia gastronomicznego, które opanowały umiejętności w praktyce i chcą je potwierdzić;
 - osoby zainteresowane pracą w fine-dining, restauracjach kreatywnych, cateringach premium, gastronomii eksperymentalnej.
- Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do samodzielnej pracy w kuchniach nowoczesnych, fine-dining, restauracjach kreatywnych, cateringach premium lub zakładach gastronomicznych, które stosują techniki molekularne lub innowacyjne.

Objętość kwalifikacji [w godz.]

120

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację jest gotowa do przygotowania dań z wykorzystaniem technik kuchni molekularnej i nowoczesnych technologii gastronomicznych np. sferyfikacji, dehydratacji, liofilizacji. Posługuje się wiedzą z zakresu zjawisk fizycznych i chemicznych stosowanych w kuchni molekularnej. Zna i stosuje zasady bezpieczeństwa w tym bezpieczeństwa i higieny przetwórstwa żywności. Posługuje się wiedzą z zakresu przechowywania produktów spożywczych. Jest gotowa do rozwijania własnych kompetencji oraz stosowania norm pracy kucharza.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu

1

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Wiedza o kuchni molekularnej

Efekty uczenia się

Numer efektu

Nazwa efektu

1

Charakteryzuje surowce i dodatki stosowane w kuchni molekularnej

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

a

omawia dodatki żelujące,

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

b

omawia dodatki emulgujące,

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

c

omawia dodatki zagęszczające.

Numer efektu	Nazwa efektu
2	Charakteryzuje zjawiska fizyczne i chemiczne oraz koloidy wykorzystywane w kuchni molekularnej

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
a	omawia emulsje spożywcze,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
b	omawia piany,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
c	omawia żele i zole,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
d	omawia liofilizację,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
e	omawia dehydratację,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
f	omawia sferyfikację.

Numer zestawu

2

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Wiedza z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni
--

Efekty uczenia się

Numer efektu	Nazwa efektu
1	Charakteryzuje zasady gospodarki magazynowej

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
a	omawia warunki przechowywania surowców, półproduktów i produktów spożywczych,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
b	omawia warunki przechowywania substratów służących do prowadzenia procesów fizycznych i chemicznych np.: ciekły azot, suchy lód,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
c	omawia zasady gospodarki magazynowej: FIFO, FEFO.

Numer efektu	Nazwa efektu
2	Charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny w kuchni molekularnej

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	wymienia założenia systemu HACCP,
---	-----------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wymienia założenia dobrej praktyki produkcyjnej (GMP),
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	wymienia założenia dobrej praktyki higienicznej (GHP),
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	omawia zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem wykorzystywanym w kuchni molekularnej,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	omawia zasady bezpiecznego posługiwania się substratami specjalnymi np. ciekłym azotem, suchym lodem.
---	---

Numer zestawu

3

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Przygotowanie i wydawanie potraw kuchni molekularnej
--

Efekty uczenia się

Numer efektu Nazwa efektu

1	Przygotowuje danie wg receptury, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	dobiera surowce oraz półprodukty,
---	-----------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	ocenia jakość surowców i półproduktów,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	stosuje środki ochrony indywidualnej,
---	---------------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	wykonuje obróbkę wstępną surowców i dodatków,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

f	przygotowuje dania stosując np.: emulsje, piany, żele, sferyfikaty,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

g	stosuje substraty np. ciekły azot, suchy lód,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

h	porcuje dania,
---	----------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

i	przygotowuje prezentację i wydaje danie.
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

2	Prezentuje danie klientowi
---	----------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	przedstawia składniki dania,
---	------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	opisuje zastosowane w daniu techniki kulinarne,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	charakteryzuje walory sensoryczne,
---	------------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	dostosowuje komunikat do klienta.
---	-----------------------------------

Numer efektu Nazwa efektu

3	Przygotowuje dania do przechowywania
---	--------------------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	zabezpiecza dania do przechowywania,
---	--------------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	przygotowuje dokumentację związaną z przechowywaniem.
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

4	Przygotowuje liofilizaty lub dehydrataty
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	przygotowuje surowce, półprodukty lub produkty do procesu liofilizacji lub dehydratacji,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	nastawia parametry liofilizatora lub suszarki,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	monitoruje proces liofilizacji lub dehydratacji,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	regeneruje liofilizat.
---	------------------------

Numer zestawu

4

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Planowanie rozwoju zawodowego

Efekty uczenia się

Numer efektu

Nazwa efektu

1

Charakteryzuje normy pracy kucharza

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

a

określa zakres tajemnicy gastronomicznej,

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

b

omawia zakres obowiązku informacyjnego wobec gości restauracji,

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

c

wymienia zasady etyki kucharza.

Numer efektu

Nazwa efektu

2

Planuje rozwój zawodowy

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

a

wskazuje możliwości podnoszenia własnych kompetencji w zakresie kuchni molekularnej,

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

b

przygotowuje bilans własnych kompetencji.

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

☐

Brak warunków}

Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Osoba przystępująca do walidacji powinna posiadać półroczne doświadczenie w gastronomii oraz zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W razie potrzeby inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji

☒

Brak warunków}

Inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji

Ramowe wymagania dotyczące walidacji, w tym:

a) wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji

W trakcie walidacji stosowane są następujące metody:

- test teoretyczny,
- rozmowa z komisją (wywiad swobodny),
- analiza dowodów i deklaracji.

b) wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację

Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków. Każdy z członków komisji powinien spełnić co najmniej jeden warunek:

1. być medalistą olimpiady IKA lub kulinarnego pucharu świata,
2. posiadać doświadczenie w przeprowadzeniu kursów i szkoleń z tematyki związanej z kuchnią molekularną w liczbie co najmniej 600 godzin.

c) wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji

Część praktyczna walidacji odbywa się w pomieszczeniach spełniających wymogi BHP, bezpieczeństwa żywności, higieny oraz wymogi sanitarne obowiązujące w kuchni restauracyjnej.

Instytucja Certyfikująca zapewnia:

- sprzęt wykorzystywany w kuchni molekularnej, np. liofilizator, sprzęt do dehydratacji, urządzenia próżniowe, precyzyjne wagi, narzędzia kuchenne, sprzęt do kontroli temperatury, termometry, pipety, blendery, miksery, naczynia, urządzenia chłodnicze i zamrażające,
- ciekły azot oraz suchy lód oraz osprzęt potrzebny do jego wykorzystania w kuchni molekularnej,
- środki utrzymania czystości,
- różne dodatki, surowce i półprodukty spożywcze wykorzystywane w kuchni molekularnej.

d) ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji

Nie dotyczy

Zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora

Rozwój sektora gastronomicznego w Polsce oraz rosnące znaczenie gastronomii autorskiej i eksperymentalnej powodują zwiększone zapotrzebowanie na specjalistyczne kompetencje zawodowe kucharzy, w tym w obszarze nowoczesnych technik kulinarnych. Jednym z kierunków rozwoju współczesnej gastronomii jest kuchnia molekularna, która polega na wykorzystaniu wiedzy z zakresu chemii, fizyki i technologii żywności do projektowania potraw o nowych strukturach, teksturach i właściwościach sensorycznych. W praktyce gastronomicznej oznacza to stosowanie technik takich jak sferyfikacja, żelowanie, emulsje, przygotowywanie pian kulinarnych, wykorzystanie ciekłego azotu czy kontrolowana obróbka w niskiej temperaturze (np. sous-vide). Techniki te wykorzystywane są przede wszystkim w restauracjach autorskich, restauracjach typu fine dining oraz w gastronomii hotelowej i eventowej.

Analiza danych statystycznych wskazuje, że sektor gastronomiczny w Polsce należy do dynamicznie rozwijających się obszarów gospodarki. Według danych Głównego Urzędu Statystycznego w 2024 r. w Polsce funkcjonowało około 101,5 tys. placówek gastronomicznych, w tym 29 546 restauracji, 26 209 barów, 5 787 stołówek oraz 39 949 punktów gastronomicznych, co oznacza wzrost liczby placówek o 8,8% w stosunku do roku poprzedniego. Jednocześnie przychody z działalności gastronomicznej wyniosły 85,2 mld zł, co oznacza wzrost o 11,1% rok do roku (GUS, 2025). Dane te wskazują na systematyczny rozwój branży gastronomicznej w Polsce oraz rosnące znaczenie sektora usług gastronomicznych w gospodarce.

Wraz z rozwojem rynku gastronomicznego zwiększa się znaczenie segmentu restauracji o podwyższonym standardzie, w których wykorzystywane są zaawansowane techniki kulinarne. Zgodnie z danymi przewodnika Michelin oraz analiz rynku gastronomicznego w Polsce w 2024 r. funkcjonowało około 70–80 restauracji typu fine dining oraz restauracji autorskich o wysokim standardzie kulinarnym, w tym 6 restauracji posiadających gwiazdkę Michelin oraz kilkadziesiąt restauracji wyróżnionych rekomendacją Michelin. Restauracje te koncentrują się głównie w największych ośrodkach miejskich, takich jak Warszawa, Kraków, Wrocław, Poznań czy Trójmiasto, i w wielu przypadkach wykorzystują nowoczesne techniki kulinarne, w tym elementy kuchni molekularnej, jako element budowania unikalnej oferty gastronomicznej.

Potrzeba włączenia niniejszej kwalifikacji do ZSK wynika również z analizy rynku pracy. W ogłoszeniach rekrutacyjnych publikowanych na polskich portalach z ofertami pracy coraz częściej pojawiają się wymagania dotyczące znajomości nowoczesnych technik kulinarnych. Analiza ofert pracy według stanu na 24 kwietnia 2026 r. wskazuje, że zapotrzebowanie na pracowników gastronomii w Polsce pozostaje wysokie. Przykładowo wyszukiwanie ofert pracy na portalu Pracuj.pl dla stanowiska „kucharz” wskazuje ponad 650 aktualnych ofert pracy w sektorze gastronomicznym w Polsce. Na portalu OLX Praca dostępnych jest około 900 ogłoszeń dotyczących pracy dla kucharzy, natomiast na portalu LinkedIn publikowanych jest około 120 ofert pracy związanych z gastronomią i stanowiskami typu chef lub sous-chef. Dodatkowo portal branżowy GastroJob publikuje około 200

aktualnych ogłoszeń dotyczących pracy w gastronomii, w tym w restauracjach o podwyższonym standardzie. W części ogłoszeń pojawiają się wymagania dotyczące znajomości nowoczesnych technik kulinarnych, takich jak sous-vide, fermentacja, nowoczesna prezentacja potraw czy wykorzystanie elementów kuchni molekularnej (Pracuj.pl, 2026; OLX, 2026; LinkedIn, 2026).

Na zapotrzebowanie na specjalistyczne kompetencje kulinarne wpływają również zmieniające się trendy żywieniowe i gastronomiczne. W raportach branżowych dotyczących rynku HoReCa wskazuje się na rosnące zainteresowanie konsumentów gastronomią doświadczeń (experience dining), w której istotną rolę odgrywa kreatywność szefów kuchni, innowacyjne techniki przygotowywania potraw oraz spektakularna prezentacja dań. Coraz większą popularnością cieszą się także degustacyjne menu autorskie oraz restauracje oferujące nowoczesne interpretacje tradycyjnych potraw. Wśród najważniejszych trendów gastronomicznych wymienia się również rozwój kuchni eksperymentalnej, łączenie gastronomii z nauką o żywności oraz wykorzystywanie nowych technologii w procesie przygotowywania potraw. Trendy te sprzyjają rozwojowi technik charakterystycznych dla kuchni molekularnej, które umożliwiają tworzenie nowych struktur i form potraw oraz zwiększają atrakcyjność doświadczenia kulinarnego dla klientów restauracji (EHL Hospitality Insights, 2025).

Choć liczba ogłoszeń bezpośrednio odnoszących się do stanowiska „kucharz kuchni molekularnej” jest stosunkowo niewielka, kompetencje w tym zakresie coraz częściej pojawiają się jako wymaganie dodatkowe lub element przewagi konkurencyjnej kandydatów w ogłoszeniach dotyczących pracy w restauracjach autorskich, restauracjach fine dining oraz w gastronomii hotelowej. Oznacza to, że techniki molekularne stają się elementem rozszerzonego zakresu kompetencji zawodowych kucharza, a ich znajomość zwiększa konkurencyjność pracownika na rynku pracy.

Obecnie system kształcenia zawodowego w gastronomii koncentruje się przede wszystkim na klasycznych technikach przygotowywania potraw, natomiast zagadnienia związane z gastronomią eksperymentalną, wykorzystaniem wiedzy z zakresu chemii żywności czy obsługą specjalistycznego sprzętu gastronomicznego są obecne głównie w ramach kursów specjalistycznych i szkoleń branżowych. W efekcie pracodawcy z sektora gastronomii autorskiej oraz restauracji o podwyższonym standardzie wskazują na trudności w znalezieniu pracowników posiadających zarówno klasyczne umiejętności kucharzkie, jak i kompetencje związane z nowoczesnymi technikami kulinarnymi. Luka ta dotyczy w szczególności umiejętności projektowania potraw z wykorzystaniem technik molekularnych, znajomości procesów fizykochemicznych zachodzących w żywności oraz umiejętności pracy z nowoczesnym sprzętem gastronomicznym.

Wprowadzenie niniejszej kwalifikacji sektorowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji umożliwi uporządkowanie i standaryzację kompetencji zawodowych w tym obszarze oraz stworzy formalną ścieżkę potwierdzania specjalistycznych umiejętności zawodowych związanych z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych. Może również przyczynić się do zwiększenia konkurencyjności polskich restauracji, rozwoju gastronomii innowacyjnej oraz wzmocnienia znaczenia turystyki kulinarnej w Polsce. Restauracje wykorzystujące nowoczesne techniki kulinarne przyciągają klientów poszukujących unikalnych doświadczeń gastronomicznych i stanowią ważny element promocji polskiej kultury kulinarnej na rynku międzynarodowym.

Barham, P. (2010) Molecular gastronomy: A new emerging scientific discipline. EMBO Reports.

Główny Urząd Statystyczny (2025) Rynek wewnętrzny w 2024 r. Warszawa: GUS.

Michelin Guide (2024) Restaurants in Poland – Michelin Guide Selection.

EHL Hospitality Insights (2025) Food trends shaping modern gastronomy.

Pracuj.pl (2026) Oferty pracy w gastronomii – stanowisko kucharz.

OLX (2026) Oferty pracy – gastronomia.

LinkedIn (2026) Chef jobs in Poland.

GastroJob (2026) Oferty pracy w gastronomii.

Podobieństwa i różnice w odniesieniu do kwalifikacji o zbliżonym charakterze, w szczególności kwalifikacji włączonych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Efekty uczenia się dla niniejszej kwalifikacji w niewielkim stopniu pokrywają się z efektami kształcenia w zawodzie kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych w zakresie podstawowym (BHP, organizacja pracy, ogólna wiedza o surowcach), natomiast w zdecydowanej większości stanowią rozszerzenie i specjalizację kompetencji zawodowych. Szczególnie widoczna jest luka kompetencyjna w obszarze stosowania zaawansowanych technik kulinarnych, znajomości procesów fizykochemicznych wykorzystywanych w gastronomii oraz obsługi specjalistycznego sprzętu wykorzystywanego w kuchni molekularnej. Inaczej niż zawody szkolnictwa branżowego, niniejsza kwalifikacja obejmuje nowoczesne i eksperymentalne kierunki rozwoju gastronomii.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy

☒ Kwalifikacja może być przydatna dla uczniów szkół branżowych lub techników kształcących się w określonych zawodach

Wskaż zawody szkolnictwa branżowego, z którymi związana jest kwalifikacja

Technik żywienia i usług gastronomicznych - hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy

☐ Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów uczenia się z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego}

Wskaż „dodatkowe umiejętności zawodowe” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego zawierające wspólne lub zbliżone zestawy efektów uczenia się

Inne przesłanki potwierdzające zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora

Efekty uczenia się koncentrują się na znajomości przemian fizykochemicznych stosowanych w kuchni molekularnej oraz wykorzystania substratów takich jak suchy lód czy ciekły azot. Część efektów uczenia się związanych jest z bezpieczeństwem żywności, w tym podstawowych zasad gospodarki magazynowej. W kuchni eksperymentalnej ważna jest prezentacja potraw oraz umiejętność opowiedzenia o nich, co również znalazło odzwierciedlenie w efektach uczenia się.

Warunki przystąpienia do walidacji pozwalają na przyjęcie założenia, że osoby będą posiadały podstawową wiedzę i umiejętności pracy w kuchni restauracyjnej, która jest diametralnie różna od przygotowywania posiłków w domu.

Okres ważności certyfikatu kwalifikacji

Bezterminowo

Warunki przedłużenia ważności certyfikatu

Kod Międzynarodowej Standardowej Klasyfikacji Edukacji (ISCED)

1013 - Hotele, restauracje i catering

Kod PKD wg klasyfikacji 2025

56.11.Z - Restauracje

Kod PKD wg klasyfikacji 2007

Minister właściwy wskazany przez wnioskodawcę

Minister Sportu i Turystyki

Minister właściwy rozpatrujący wniosek

Minister Sportu i Turystyki

W razie potrzeby, uzasadnienie wskazania ministra właściwego przez wnioskodawcę

Wnioskodawca

Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej

Dane wnioskodawcy (dane uzupełniane automatycznie z bazy ZRK)

Należy zweryfikować poprawność i aktualność wczytanych danych z bazy ZRK. Jeżeli dane wymagają aktualizacji należy przed złożeniem wniosku skontaktować się z pracownikami ZRK w celu ich aktualizacji.

Ulica

Domaniewska

Numer budynku

47

Numer lokalu

10

Kod pocztowy

02-672

Miejscowość

Warszawa

Numer NIP

1231472372

Numer KRS, o ile został nadany

0000851744

Numer identyfikacyjny w przypadku osoby zagranicznej

Imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentowania podmiotu

Imię

Nazwisko

E-mail osoby składającej wniosek

Osoba do kontaktu w sprawie wniosku

Należy wskazać dane kontaktowe osoby, do której będą mogli zwracać się pracownicy ministerstwa rozpatrującego wniosek, np. w przypadku potrzeby dyskusji o treści opisu kwalifikacji.

Imię

Nazwisko

E-mail

Numer telefonu

Klauzula RODO



Oświadczam, że jestem uprawniony/a do przekazywania IBE PIB danych osobowych osób trzecich (pracowników, współpracowników, ekspertów) oraz zobowiązuję się spełnić względem tych osób obowiązek informacyjny IBE PIB, którego treść dostępna jest w Klauzuli informacyjnej (https://cas.kwalifikacje.gov.pl/klauzula_informacyjna.pdf)

Załączniki do wniosku

Załącznik

PLIK: 2025.10.15-Umowa-Partnerska-IGGP-ZDZ.pdf

Typ załącznika

Inne

Załącznik

PLIK: 2026.07.31-STATUT-IGGP-AKTUALNY-KRS.pdf

Typ załącznika

Załączniki dot. procedowania wniosku

Branżowe Centrum Umiejętności - zaznacz, o ile dotyczy

☒ Oświadczam, iż podmiot składający wniosek jest organem prowadzącym Branżowe Centrum Umiejętności, o którym mowa w art. 4 pkt 30a ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe, lub jest stroną porozumienia, o którym mowa w art. 8 ust. 3a ustawy – Prawo oświatowe.}

Należy podać nr wpisu BCU w Rejestrze Szkół i Placówek Oświatowych (RSPO) w systemie SIO oraz nazwę, dziedzinę i adres Branżowego Centrum Umiejętności, dla którego podmiot składający wniosek jest organem prowadzącym lub jest stroną porozumienia

RSPO: 484945, BRANŻOWE CENTRUM UMIEJĘTNOŚCI W DZIEDZINIE GASTRONOMII I KELNERSTWA W RADOMIU, ul. Saska 4 lok. 6, 26-600 Radom (mazowieckie)

Zaznacz właściwe:

- ☐ Wnioskodawca jest organem prowadzącym ww. Branżowe Centrum Umiejętności}
- ☒ Wnioskodawca jest stroną porozumienia dla ww. Branżowego Centrum Umiejętności – w takim przypadku do wniosku należy załączyć skan porozumienia z danym BCU}

Oświadczenie

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