

Kwalifikacja cząstkowa na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Wykonywanie usług kelnerskich

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2012-09-01

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie

Informacje o kwalifikacji

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

Do egzaminu przystąpić mogą: uczniowie i absolwenci technikum w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację lub osoby, które ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub osoby, które dwa lata kształciły się lub pracowały w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Świadectwo ukończenia gimnazjum albo ukończenie 18 roku życia

Kwalifikacje poprzedzające

Świadectwo ukończenia gimnazjum

Inne warunki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Absolwenci dotychczasowego czteroletniego technikum - do zakończenia roku szkolnego 2024/2025,
Osoby, które ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy - do dnia 31 października 2025 r

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

4C01700155

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

12113

Efekty uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

1) Sporządzanie potraw i napojów

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. dobiera metody i techniki sporządzania potraw i napojów**
- 2. dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania potraw i napojów**
- 3. dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów**
- 4. dokonuje oceny organoleptycznej potraw i napojów**
- 5. monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)**
- 6. ocenia jakość surowców spożywczych**
- 7. określa warunki przechowywania żywności**
- 8. przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów**
- 9. sporządza potrawy i napoje zgodnie z recepturami**
- 10. wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw i napojów**
- 11. wykonuje czynności związane ze wstępną obróbką surowców do sporządzania potraw i napojów**

2) Obsługiwanie gości

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. dobiera metody serwowania potraw i napojów**
- 2. dobiera urządzenia, bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów**
- 3. doradza gościom w wyborze potraw i napojów**
- 4. nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości**
- 5. obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami**
- 6. ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów**
- 7. określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera**
- 8. opracowuje karty menu**
- 9. planuje czynności związane z obsługą gości**

- 10. przyjmuje i rejestruje zamówienia gości**
- 11. rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej**
- 12. sporządza potrawy i napoje w obecności gości**
- 13. wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usługi**
- 14. wykonuje czynności związane z realizacją zamówień room service**
- 15. wykonuje usługi kelnerskie podczas przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym**

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łomży	
3	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Gdańsku	
4	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Warszawie	
5	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu	
6	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi	
7	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna we Wrocławiu	
8	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie	
9	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie	

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji

