

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

Organizacja usług gastronomicznych

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)

4C01700167

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

12125

Efekty uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

1) Planowanie usług gastronomicznych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usługi gastronomicznej**
- 2. klasyfikuje usługi gastronomiczne**
- 3. określa wpływ układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego na organizację pracy**
- 4. określa zakres usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne**
- 5. planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych**
- 6. planuje i organizuje obsługę przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym**
- 7. planuje usługi gastronomiczne**
- 8. przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych**
- 9. przygotowuje oferty usług gastronomicznych**
- 10. stosuje kryteria oceny jakości usług gastronomicznych**

2) Rozliczanie usług gastronomicznych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych**
- 2. obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie**
- 3. przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług kelnerskich**
- 4. rozlicza koszty usług gastronomicznych**
- 5. sporządza dokumentację usług gastronomicznych**
- 6. sporządza kalkulację cen potraw i napojów**
- 7. sporządza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty spożywcze**
- 8. stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług gastronomicznych**

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