

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

Przygotowanie potraw grill i barbecue

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: wolnorynkowe

Data włączenia do ZSK: 2020-06-03

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Sektorowa Rama Kwalifikacji: Turystyka

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” jest gotowa do samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji miejsca pracy. Dobiera i przygotowuje surowce zgodnie z zamówieniem. Dobiera składniki i przyprawy do potraw oraz dodatki tj: sałatki, sosy, dipy, dresingi. Obsługuje piec w którym przygotowuje mięso, drób, dania rybne oraz wegetariańskie. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” współpracuje z managerem, właścicielem oraz szefem kuchni.

Informacje o kwalifikacji

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Kwalifikacja „Przygotowanie potraw grill i barbecue” skierowana jest do: ● absolwentów szkół o profilu gastronomicznym; ● absolwentów szkół o profilu hotelarskim; ● absolwentów szkół o profilu turystycznym; ● absolwentów liceów ogólnokształcących; ● studentów wyższych uczelni o profilach związanych z żywieniem i przetwarzaniem żywności; ● studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym; ● osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania potraw z grill i barbecue, a nieposiadających formalnego ich potwierdzenia; ● osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp. ● osób prowadzących działalność turystyczną na obszarach wiejskich.

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

Brak warunków

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak warunków

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto osoba posiadająca kwalifikację może być zatrudniona przy obsłudze punktu/ stoiska grillowego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Według badania "Polska na talerzu" przygotowanego przez firmę MAKRO Polska, w ostatnim roku aż 94% Polaków odwiedziło lokale gastronomiczne. W porównaniu z badaniem wykonanym w 2017 roku, odnotowano wzrost o 17%. To samo badanie wskazuje, że ponad połowa respondentów wskazała restauracje i lokale typu fast food jako miejsca, w których najczęściej korzystają z oferty gastronomicznej. Głównym czynnikiem determinującym powrót do lokalu jest smak potraw, dopiero na drugim miejscu pojawia się cena.(1) Moda na grillowanie coraz ważniejszym źródłem dochodu dla producentów i handlowców Zamiłowanie Polaków do grillowania stało się ważnym czynnikiem generującym znaczące dochody w segmencie producentów wybranych kategorii spożywczych oraz handlu. Tak jak niektóre święta generują olbrzymi popyt ze strony konsumentów na prezenty, tak długa majówka generuje znaczący już i zauważalny popyt na artykuły spożywcze, alkoholowe oraz akcesoria niezbędne do zorganizowania imprezy grillowej.(2) W celu podniesienia efektywności, jakości oraz atrakcyjności oferowanych usług, zalecana jest specjalizacja osób świadczących usługi oraz wyraźny podział zadań pomiędzy kucharzy. Jedną z pożądanych specjalności przez placówki gastronomiczne jest kucharz potraw grill i barbecue. Powyższe stanowisko potwierdzają informacje zawarte na portalach

branżowych, np. na stronie internetowej wiadomości handlowe.pl, na której stwierdza się, że aż 79,5 proc. Polaków posiada grilla, a kolejne 13,5 proc. planuje jego zakup. Co więcej, prawie trzy czwarte Polaków regularnie grilluje: 30,7 proc. co najmniej raz w tygodniu, a 43,6 proc. 2–3 razy w miesiącu. Na bazie tych danych jednoznacznie można stwierdzić, że zapotrzebowanie na kwalifikację jest bardzo duże w trakcie wydarzeń specjalnych np. wydarzeń firmowych, wesel, bankietów, etc. Większość (81%) ankietowanych w badaniu "Grillowe zwyczaje Polaków" przyznała, że grilluje przynajmniej raz w ciągu roku. 62% badanych stwierdziło, że ceni tę czynność ze względu na czas spędzany z rodziną i znajomymi. Zleceniodawcą badania przeprowadzonego przez IQS jest Coca-Cola Poland Services.(3) Dodatkowym bodźcem zwiększającym zapotrzebowanie na osoby posiadające kwalifikację "Przygotowanie potraw grill i barbecue" jest coraz częstsze korzystanie przez polskich konsumentów z targów śniadaniowych oraz tzw. Food-trucków. Wg danych formy PMR, około 18% Polaków odwiedza tego typu punkty gastronomiczne. Włączenie kwalifikacji " Przygotowanie potraw grill i barbecue" do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji znacząco zwiększy szanse na wysoką jakość obsługi w polskich restauracjach oraz innych lokalach gastronomicznych, a jednocześnie efektywne funkcjonowanie tych przedsiębiorstw i rozwój firmy. Profesjonaliści gwarantują bowiem oczekiwany przez gości poziom usług, rozwój firmy i realizację oczekiwań finansowych inwestora. Kwalifikacja "Przygotowanie potraw grill i barbecue" włączona do ZSK pozwoli też na zwiększenie przejrzystości kompetencji pracowników kuchni restauracyjnej i klarowne określenie ich umiejętności. Ułatwiony zostanie proces rekrutacji zarówno dla pracodawcy, który będzie mógł w sposób jasny ocenić potrzeby w swoim lokalu, a także dla osoby posiadającej kwalifikację, ponieważ będzie mogła wykazać swoją specjalizację. Źródła danych: 1) <https://mediamakro.pl/pr/394477/jak-polacy-zamawiaja-jedzenie-w-jakich-mediach-spolesnosciovych-szuka>. 2) <https://www.gfk.com/pl/aktualnosci/report/badanie-okazji-zakupowych-zakupy-na-grill/> 3) <https://marketingprzykawie.pl/espresso/grillowe-zwyczaje-polakow-badanie-iqs/>

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

W odniesieniu do kwalifikacji pełnej Kucharz, TG.07 „Sporządzanie potraw i napojów” jak i kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”; kwalifikacja „Przygotowanie potraw grill i barbecue” potwierdza posiadanie odrębnej umiejętności nie uwzględnionej w innych kwalifikacjach. Kwalifikacja ta nie zawiera wspólnych zestawów uczenia się z kwalifikacjami branżowo zbliżonymi poza dotyczącymi towaroznawstwa oraz przygotowania stanowiska pracy.

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 minimum ogólnopolskim organizowanych przez szkoły, stowarzyszenia i firmy branżowe; potwierdzone wdrożenie branżowych rozwiązań nowatorskich opartych na usługach doradczych lub stażach zawodowych w innych placówkach tej samej branży; potwierdzone wdrożenie nowych form prezentacji wcześniej niestosowanych do przygotowania potraw grill i barbecue. Druga część weryfikacji efektów uczenia się 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 W procesie walidacji biorą udział: – w przypadku gdy test teoretyczny przeprowadzany jest w elektronicznym systemie – operator systemu egzaminacyjnego, który organizuje zaplecze techniczne do przeprowadzenia weryfikacji i nadzoruje przebieg tego testu, – komisja walidacyjna, zwana dalej "komisją", składająca się z co najmniej dwóch członków. Operator systemu egzaminacyjnego musi udokumentować: – wykształcenie minimum średnie; – znajomość obsługi komputera w zakresie uruchamiania oraz podstawowej obsługi systemu i zainstalowanych aplikacji; – umiejętność rozwiązywania problemów w sytuacji trudności z nawiązaniem lub zanikiem połączenia internetowego lub obsługą przeglądarki w zakresie kompatybilności z platformą egzaminacyjną. Członkowie komisji spełniają łącznie następujące warunki: – co najmniej jeden członek komisji – 10 lat doświadczenia w branży gastronomicznej, w tym udokumentowane minimum 2 lata doświadczenia na stanowisku pracy: kucharz grill i barbecue; – co najmniej jeden członek komisji – udokumentowane minimum 5 lat doświadczenia w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych z branży gastronomiczno-hotelarskiej. Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w elektronicznym systemie, to co najmniej jeden z członków komisji musi być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego.

1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne W razie stosowania metody obserwacji w warunkach symulowanych instytucja certyfikująca w rozumieniu art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226) zapewnia: – dostęp do komputera z Internetem i specjalistycznym oprogramowaniem stosowanym w gastronomii; – pomieszczenie spełniające warunki kuchni w zakładach żywienia zbiorowego; – odzież ochronną; – sprzęt niezbędny do przygotowania potraw grill i barbecue, w tym: różne rodzaje grilla, naczynia, akcesoria kuchenne, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze, itp.; – surowce do wyrobu potraw z grilla i barbecue, w tym: różne rodzaje mięsa, ryby, warzywa, przyprawy, surowce do wyrobu sosów i dodatków. Instytucja certyfikująca musi zapewnić na czas trwania egzaminu salę egzaminacyjną spełniającą warunki do przeprowadzenia testu teoretycznego. Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w elektronicznym systemie, sala egzaminacyjna musi być wyposażona w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu.

2. Etapy identyfikowania i dokumentowania Nie określa się wymagań dotyczących etapów identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Obwieszczenia Ministra Rozwoju z dnia 2020-05-25 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Przygotowanie potraw grill i barbecue< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2020-06-03 r., poz. 482)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2021-04-06

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

80

Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Termin następnego przeglądu kwalifikacji

2030-06-03

Kod dziedziny kształcenia

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD (wg klasyfikacji 2007)

56.10.A - Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

3C812000025

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13828

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Rynek pracy dla zawodów związanych z sektorem usług gastronomicznych, ma znaczący potencjał rozwojowy na rynku pracy. Przedmiotowa kwalifikacja może stanowić atrakcyjne uzupełnienie zawodów kształconych w systemie oświaty (szkolnictwo branżowe) w obszarze gastronomii. Zastosowane kryteria pozwolą osobom posiadającym przedmiotową kwalifikację dysponować wystandaryzowaną wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi, co umożliwi zapewnienie wykwalifikowanych kadr w branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie potraw grill i barbecue” jest gotowa do organizowania stanowiska pracy i samodzielnego przygotowania potraw. Dobiera wstępne surowce do przygotowywania potraw grill i barbecue. Posługuje się wiedzą z zakresu obróbki wstępnej i grillowania różnych rodzajów mięsa, ryb, warzyw i owoców. Dobiera dodatki do potraw. Wydaje gotowe potrawy. Przestrzega zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, zwanego dalej „HACCP”, oraz zasad bezpieczeństwa i higieny (BHP) pracy. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Zestawy efektów uczenia się

1) Organizowanie stanowiska pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue

Kryteria weryfikacji:

- a. charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue
- b. wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach
- c. stosuje ocenę organoleptyczną surowców
- d. organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania
- e. określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue

2. Przygotowuje stanowisko pracy

Kryteria weryfikacji:

- a. stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy
- b. przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań
- c. dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue
- d. utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)

2) Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje grilla do użytku
- b. omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe
- c. przestrzega zasad obsługi grilla

2. Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue

Kryteria weryfikacji:

- a. stosuje receptury
- b. dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue
- c. określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue
- d. wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue
- e. przygotowuje półprodukty do grillowania
- f. grilluje różne grupy surowców
- g. sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
- h. porcuje i wydaje gotową potrawę

3) Doskonalenie umiejętności zawodowych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue

Kryteria weryfikacji:

- a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue
- b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

2. Dbą o własny rozwój zawodowy

Kryteria weryfikacji:

- a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
- b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik	
2	CONS-MED Sp. z o.o.	

Wnioskodawca:

Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Sportu i Turystyki