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

Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi

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

Krótka charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi" posiada wiedzę i umiejętności pozwalające na samodzielną pracę na stanowisku związanym z serwowaniem sushi bezpośrednio dla klienta. Przygotowuje ręcznie wszystkie rodzaje sushi: maki, uramaki, temaki. Jest przygotowana do tworzenia zestawów sushi na wydarzenia organizowane w restauracjach lub cateringach. Posługuje się profesjonalną terminologią (nawiązującą do historii i pochodzenia sushi),oryginalnym nazewnictwem oraz przekłada je na język ojczysty. Posługuje się pałeczkami i demonstruje gościom jak ich używać. Śledzi trendy i innowacje w zakresie przygotowania i serwowania sushi. W ramach wykonywania zadań zawodowych osoba ta samodzielnie rozwiązuje problemy, również w nietypowych sytuacjach. Stosuje się do zasad etykiety zawodowej i ogólnych zasad savoir-vivre. Współpracuje z właścicielem restauracji oraz Sushi masterem. Dba o własny rozwój zawodowy. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w sushi barach, restauracjach samodzielnych (w których sushi stanowi jeden z typów serwowanych potraw) lub też restauracji będących częścią kompleksów hotelowych, w których jest przewidziane zaplecze i wydzielone stanowisko do przygotowania sushi.

Informacje o kwalifikacji

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 w zakresie przygotowania i serwowania sushi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji; ● osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.; ● absolwenci szkół ponadpodstawowych; ● absolwenci szkół wyższych o profilu gastronomiczno – hotelarskim; ● pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharze, szefowie zmianowi, szefowie kuchni.

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

Brak wymagań

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak warunków

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi” 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 lub stoiska przygotowania i serwowania sushi podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel). Osoba posiadająca kwalifikację może również w przyszłości zostać kierownikiem (Sushi masterem) w sushi barze, restauracji (w której sushi stanowi jedną z podawanych potraw) lub kompleksach hotelowych. W dalszej perspektywie może zajmować się szkoleniami personelu, doradztwem na rzecz podmiotów gastronomicznych o podobnej specyfikacji.

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

Zapotrzebowanie na kwalifikację

W raporcie Makro „Polska na talerzu" 9 proc. Polaków wskazało kuchnię japońską jako jedną ze swoich ulubionych, a jej popularność rośnie szczególnie w grupie osób w wieku 25-34 lat. 8 proc. ankietowanych chętnie stołuje się w sushi barach, a 5 proc. zamawia sushi na wynos lub z dowozem.(1) Restaurację sushi

cieszą się coraz większą popularnością nie tylko na zachodzie, ale i w Polsce. Wzrasta zatem zapotrzebowanie na sushi masterów. Lokale gastronomiczne, hotele i restauracje nie tylko w Polsce, ale i w całej Unii Europejskiej poszukują osób, znających się na gotowaniu, najlepiej zaświadczonym dyplomem ukończenia kursu kucharskiego.(2) Tak popularne od lat w USA czy Europie Zachodniej japońskie sushi, w Polsce zaczęło cieszyć się sporym zainteresowaniem. Świadectwem tego trendu jest powstawanie coraz większej liczby sushi barów i restauracji oraz odważne plany istniejących już lokali dotyczące rozwoju tej działalności.(3) Kuchnia japońska jest jedną z dominujących kuchni dalekowschodnich w naszym kraju. Część z restauracji to obiekty specjalizujące się w przygotowaniu sushi, które w ostatnich latach istotnie zyskały na znaczeniu, co automatycznie przełożyło się na wzrost zapotrzebowania na kucharzy – specjalistów mających wysokie kompetencje w zakresie przyrządzania sushi i dań pokrewnych. Włączenie kwalifikacji “Przygotowanie i serwowanie sushi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji znacząco zwiększy szanse na wysoką jakość obsługi w restauracjach sushi w Polsce, a także Unii Europejskiej, a jednocześnie efektywne funkcjonowanie tych przedsiębiorstw i ich rozwój. Profesjonaliści gwarantują bowiem oczekiwany przez gości poziom usług, rozwój firmy i realizację oczekiwań finansowych inwestora. Włączenie kwalifikacji “Przygotowanie i serwowanie sushi” do ZSK pozwoli także na zwiększenie przejrzystości kompetencji pracowników kuchni restauracyjnej i klarowne określenie ich umiejętności ponieważ na rynku pracy osoba posiadająca kwalifikacje przygotowanie i serwowanie sushi bywa utożsamiana np. sushi maker-em (pomocnikiem) lub Sushi masterem (szefem 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 i serwowanie sushi” zapewnią realne wyniki finansowe i oczekiwany standard realizacji zadań. Źródła danych: 1) https://mediamakro.pl/pr/394477/jak-polacy-zamawiaja-jedzenie-w-jakich-mediach-spolecznosciowych-szuka]. 2) https://www.gowork.pl/kursy-i-szkolenia/kursy-gastronomiczne/kurs-sushi-480 3) http://papaja.pl/?m=a&id=1482

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

Kwalifikacja “Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji TG.07 „Sporządzanie potraw i napojów”. Wspólne efekty uczenia się dotyczą towaroznawstwa żywności oraz przygotowania stanowiska pracy. 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", osoba posiadająca kwalifikację ,,Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi” nabywa odrębną umiejętność, co wskazuje na zasadność utworzenia tej kwalifikacji rynkowej. Kwalifikacja ,,Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi” w przeciwieństwie do kwalifikacji TG.07 nie potwierdza efektów uczenia się związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej. Kwalifikacja “Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi” koncentruje się na wąskim wycinku wiedzy kulinarnej dotyczącej przygotowania tej konkretnej japońskiej potrawy.

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 komisja). 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 w ramach przygotowania sushi. 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 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 co najmniej z 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. Członek komisji powinien spełniać następujące warunki: – co najmniej jeden członek komisji – 10 lat doświadczenia w branży gastronomicznej, w tym udokumentowane minimum 2 lata doświadczenia na stanowisku pracy sushi master, – 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 może 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, o której mowa w 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, - sprzęt niezbędny do przygotowania sushi i sashimi, np. pałeczki, naczynia, akcesoria kuchenne itp. - surowce do wyrobu sushi i sashimi. 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 jest 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 i serwowanie sushi i sashimi< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2020-06-03 r., poz. 481)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2021-04-06

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

248

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)

3C812000026

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13829

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 zatem atrakcyjne uzupełnienie zawodów kształconych w systemie oświaty (szkolnictwo branżowe) w obszarze gastronomii. Zastosowane w załączniku 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 i serwowanie sushi i sashimi” jest gotowa do organizacji stanowiska pracy, przygotowuje ręcznie i wydaje różne rodzaje sushi i sashimi, m.in. maki, uramaki i temaki. Posługuje się pałeczkami i demonstruje gościom, jak ich używać. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu technik oraz nazewnictwa związanego z kulturą sushi. W pracy stosuje procedury bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), zwanego dalej „HACCP”, i ochrony przeciwpożarowej. Dba o własny rozwój zawodowy. Stosuje zasady savoir-vivre.

Zestawy efektów uczenia się

1) Organizacja stanowiska pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Omawia sposób organizacji stanowiska pracy

Kryteria weryfikacji:

a. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy
b. omawia założenia HACCP
c. omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością
d. omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi
e. omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman

2. Omawia metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania

Kryteria weryfikacji:

a. omawia surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów
b. nazywa surowce dedykowane do sushi i sashimi, stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym
c. odróżnia surowce oryginalne od substytutów
d. określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i produktów
e. omawia zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania
f. omawia zasady oceny organoleptycznej surowców

2) Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki

Kryteria weryfikacji:

a. określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania
b. stosuje oryginalne receptury
c. stosuje receptury sushi dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami
d. przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi, tamago
e. wymienia rodzaje ryb stosowane do przygotowania sushi i sashimi oraz nazywa je przy użyciu języka branżowego, np. hirame (halibut), sumi-ika (mątwa), aji (marynowana makrela), akami, chutoro, o-toro (tuńczyk), kohada (śledź), katsuo (wędzony tuńczyk), karei (flądra), anago (węgorz)
f. wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka, np. akami, chu-toro, o-toro, i dlaczego ważne jest, aby umieć je rozpoznać
g. uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi
h. wymienia owoce morza stosowane do przygotowania sushi oraz nazywa je przy użyciu języka branżowego, np. tako (ośmiornica), hamaguri (małż sercówka), ebi (krewetka), uni (jeżowiec), kobashira (przegrzebek), kani (krab)
i. ocenia świeżość i filetuje rybę, np. makrelę, łososia
j. oczyszcza i przygotowuje owoce morza
k. przygotowuje różne rodzaje ryżu do sushi, przygotowuje zaprawę, gotuje i zaprawia ryż (shari)

2. Sporządza i określa metody serwisu sushi i sashimi

Kryteria weryfikacji:

a. przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji
b. sporządza różne rodzaje sushi, np. nigiri, maki, futo-maki, hoso-maki, gunkan, ura-maki, temaki
c. przygotowuje serwis sushi i sashimi z użyciem specjalistycznego sprzętu
d. nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej
e. instruuje gości o sposobie konsumpcji sushi, w tym demonstruje gościom, jak używać pałeczek
f. stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi
g. prezentuje metody zwijania (rolowania) klasycznych form sushi
h. demonstruje układanie pałeczek (hashi) na stole gościa zgodnie z japońską kulturą stołu
i. nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi (sushi sets)

3) Doskonalenie umiejętności zawodowych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Omawia wizerunek sushimana w restauracji

Kryteria weryfikacji:

a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman
b. omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana
c. omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre)

2. Dba 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	

Wnioskodawca:

Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Sportu i Turystyki