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

Przygotowanie deserów restauracyjnych

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: wolnorynkowe

Data włączenia do ZSK: 2020-06-16

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Sektorowa Rama Kwalifikacji: Turystyka

Krótka charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie deserów restauracyjnych" samodzielnie wykonuje desery zimne i gorące, określa zapotrzebowanie na surowce. Wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu. Przewiduje i określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy na organizm człowieka. Przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej oraz bierze udział we wdrażaniu systemu HACCP. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe poprzez uczestnictwo w dodatkowych szkoleniach podnoszących i poszerzających kwalifikacje zawodowe. Przestrzega tajemnicy zawodowej. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w karczmach, zajazdach oraz restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowych, w których jest zaplecze cukiernicze i wydzielone deserownie. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

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 a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa; ● osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp; ● instruktorzy praktycznej nauki zawodu; ● osoby nieaktywne zawodowo; ● absolwenci szkół branży spożywczej (cukiernik, technik technologii żywności, technolog technologii żywności); ● przedsiębiorcy prowadzący cukiernie.

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 deserów restauracyjnych" może podjąć pracę w restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowych restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowy jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto osoba posiadająca kwalifikację może być zatrudniona przy obsłudze punktu/ stoiska cukierniczego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel). Osoba posiadająca kwalifikację może również w przyszłości zostać kierownikiem, szefem produkcji zakładu cukierniczego. W dalszej perspektywie może zajmować się szkoleniami personelu, doradztwem na rzecz podmiotów gastronomicznych.

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

Zapotrzebowanie na kwalifikację

W ostatnich latach obserwujemy rozwój szeroko rozumianej gastronomii. Powstają nowe restauracje, kawiarnie, które zabiegają o gościa poprzez podnoszenie jakości serwowanych potraw. Pracownicy pionu gastronomicznego specjalizują się w wybranych wąskich dziedzinach, co przekłada się na podniesienie jakości świadczonych usług. Poziom sporządzanych potraw (w tym deserów) jest gwarancją sukcesu na rynku. Obecnie obserwuje się duże zainteresowanie specjalistycznymi szkoleniami np. monodesery, czekolada w kuchni molekularnej, dekoracje sporządzane na bazie czekolady, karmelu, żelatyny, dekoracje tortów okazjonalnych, dekoracje deserów kwiatami maślanymi, sporządzenie deserów lodowych z naturalnych składników. Rosnące zainteresowanie rynku pracy na kwalifikację ,, Przygotowanie deserów restauracyjnych Deserant""- odnotowują biura pośrednictwa pracy(1) Sezon na desery trwa cały rok, jednak wiosna i lato to okres zwiększonego zainteresowania gości restauracji i kawiarni słodkimi propozycjami, przede wszystkim deserami lodowymi. Coraz częściej wybór deseru podyktowany jest nie tylko preferencjami smakowymi, ale jakością składników, ich pochodzeniem, sposobem przygotowania, a także ciekawością związaną z oferowanymi nowościami i, co coraz ważniejsze, dostosowaniem do indywidualnych potrzeb gościa.(2) Niniejsza kwalifikacja odpowiada na zapotrzebowanie rynkowe zgłaszane przez właścicieli restauracji prowadzących do tej pory szeroko rozumianą produkcję cukierniczą. Rynek i konkurencja w branży stawia dzisiaj przed cukiernikami bardzo wysokie wymagania i określa szczegółowe kwalifikacje do których zdecydowanie można zaliczyć kwalifikację – Przygotowanie deserów restauracyjnych. Włączenie kwalifikacji „Przygotowanie deserów restauracyjnych" do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji znacząco zwiększy szanse na wysoką jakość obsługi w polskich restauracjach, a jednocześnie efektywne funkcjonowanie tych przedsiębiorstw i rozwój firmy. Kwalifikacja „Przygotowanie deserów restauracyjnych" włączona do ZSK pozwoli na szczegółowy przydział czynności pracowników zatrudnionych w działach produkcyjnych kawiarni, kuchni restauracyjnej i klarowne określenie jego umiejętności, który na rynku pracy odróżni go od np. ciastkarza, cukiernika, czy szefa 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 deserów restauracyjnych" zapewnią realne wyniki finansowe i standard realizacji zadań. Źródła danych: 1) https://www.nuzle.pl/stanowisko/deserant 2) http://www.poradnikrestauratora.com.pl/krolestwo-za-deser-lodowy

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

Kwalifikacja „Przygotowanie deserów restauracyjnych" wykazuje podobieństwa do kwalifikacji "Cukiernik" (TG.04) w niewielkim stopniu. W kwalifikacji cukiernik w podstawie programowej większość czasu nauczania jest poświęcona poznaniu i sporządzaniu szerokiego asortymentu ciast. Brak w programie sporządzania deserów. Z deserami w niewielkim wymiarze godzin spotykamy się w kwalifikacji TG.07- kucharz. Dzięki kwalifikacji ,,Przygotowanie deserów restauracyjnych" cukiernik, kucharz, technik żywienia i organizacji usług gastronomicznych będzie mógł zdobyć dokument potwierdzający posiadanie dodatkowych umiejętności związanych z przygotowaniem deserów. Kwalifikacja „Przygotowanie deserów restauracyjnych" jest przygotowana zarówno z myślą o absolwentach szkół branżowych, jak i osobach posiadających kompetencje związane z pracą w restauracji, a nieposiadających formalnych kwalifikacji z tego zakresu. W tym sensie różni się od kwalifikacji TG.04, TG.07, ponieważ jej zdobycie nie wymaga edukacji w szkole branżowej. Jest więc również przeznaczona dla osób dorosłych chcących się przekwalifikować bez potrzeby uczestnictwa w edukacji formalnej.

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 w ramach przygotowania deserów restauracyjnych. 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 (wywiadem ustrukturyzowanym). 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. 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: cukiernik lub deserant, lub kucharz, lub lodziarz, – 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 stosowany w gastronomii, - narzędzia, urządzenia, zastawę stołową do wydawania deserów oraz surowce do wykonywania deserów. Weryfikacja efektów uczenia się powinna odbyć się w części produkcyjnej kawiarni lub restauracji lub w ośrodku kształcenia, w pracowni, która odpowiada warunkom rzeczywistym deserowi. 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 deserów restauracyjnych< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2020-06-16 r., poz. 517)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2021-04-06

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

160

Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Termin następnego przeglądu kwalifikacji

2030-06-16

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)

3C812000028

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13831

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 w załączniku do ww. obwieszczenia 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 deserów restauracyjnych” jest gotowa do organizowania pracy deserowni i samodzielnej pracy. Stosuje zasady prawidłowego magazynowania (przechowywania) surowców i gotowych wyrobów. Wytwarza desery na podstawie receptur. Stosuje różnorodne elementy dekoracyjne. Dobiera zastawę stołową do wydania deserów restauracyjnych. W pracy stosuje procedury bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), zwanego dalej „HACCP”, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Dba o własny rozwój zawodowy.

Zestawy efektów uczenia się

1) Organizowanie pracy deserowni

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP

Kryteria weryfikacji:

a. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych
b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku
c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP

2. Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze

Kryteria weryfikacji:

a. rozpoznaje surowce cukiernicze
b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze
c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych

2) Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych

Kryteria weryfikacji:

a. planuje proces technologiczny produkcji deserów
b. stosuje receptury deserów
c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów
d. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (np. miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów)
e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"

2. Wytwarza desery restauracyjne

Kryteria weryfikacji:

a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze
b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów
c. sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami
d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów
e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji

3. Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych

Kryteria weryfikacji:

a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów
b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów
c. wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glace - polewę lustrzaną)

4. Wydaje desery restauracyjne

Kryteria weryfikacji:

a. dobiera zastawę stołową
b. dobiera dodatki do deseru
c. porcjuje i dekoruje deser
d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów

3) Doskonalenie umiejętności zawodowych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Omawia wizerunek deseranta

Kryteria weryfikacji:

a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant
b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

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	
2	Fundacja VCC	

Wnioskodawca:

Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Sportu i Turystyki