

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

Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: wolnorynkowe

Data włączenia do ZSK: 2023-05-25

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Sektorowa Rama Kwalifikacji: Turystyka

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaje kawę oraz napoje kawowe na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji. Przygotowuje napoje, posługując się wiedzą z zakresu rodzajów ziarna, metod przygotowywania kaw, komponowanych na ich bazie napojów kawowych gorących i zimnych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem do przygotowywania napojów kawowych oraz posiada wiedzę na temat ich użytkowania. Prezentuje i podaje przygotowane napoje kawowe, w tym charakteryzuje napój kawowy i ziarno, z którego został dany napój sporządzony. Wykorzystuje recepturę i kalkuluje koszt kawy oraz danego napoju kawowego. Może pracować w podmiotach świadczących usługi przygotowania i podawania kawy (np. kawiarnie, restauracje, bary, domy weselne) jak również jako osoba prowadząca własną działalność gospodarczą w tym zakresie.

Informacje o kwalifikacji

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Kwalifikacją mogą być zainteresowani:
- uczniowie i studenci oraz absolwenci kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera, barmana, baristy lub someliera;
- pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.;
- handlowcy w branży kawowej;
- osoby

prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy;

- osoby, które ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu przygotowania i podawania kawy;
-
osoby, które chciałyby przekwalifikować się.

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

Nie określa się.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w:
- sklepach specjalistycznych z kawą,

- kawiarniach
- cukierniach,
- kawiarniach sezonowych i mobilnych,
- restauracjach,

- hotelach i innych obiektach hotelarskich,
- w firmach eventowych,
- domach weselnych i
bankietowych oraz na wszelkiego rodzaju bankietach, targach, weselach czy wydarzeniach biznesowych
jako obsługa profesjonalnych stoisk i barów kawowych.

Posiadanie kwalifikacji wiąże się także
z możliwością świadczenia ww. usług w ramach własnej działalności gospodarczej.

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Certyfikat wydawany jest bezterminowo.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Kwalifikacja nierozzerwalnie wiąże się z serwowaniem posiłków gastronomicznych. Świadczy o tym najlepiej liczba obiektów oferujących takie usługi. Zgodnie z raportem z października 2019 r. opublikowanym przez Główny Urząd Statystyczny pod nazwą "Raport wewnętrzny 2018" w 2018 r. w Polsce funkcjonowało 69 829 placówek gastronomicznych w tym samych restauracji 19 675. Przychody tego sektora w 2018 r. wynosiły 43 166 700 000 zł. Dane na stronie <https://analizarynku.eu/> wskazują, że w sezonie 2018-2019 zbiory kawy na świecie były ok. 7 proc. większe w stosunku do poprzedniego roku, a w kolejnych latach jej spożycie ma zwiększyć się o ok. 3 proc. Według analiz Banku BGŻ BNP Paribas w latach 2017/2018 światowa produkcja kawy wyniosła 159,8 mln 60 kg worków (USDA).

Kawa jest jednym z najbardziej popularnych napojów w Polsce - ponad 80% dorosłych Polaków deklaruje regularne picie kawy, znaczna część z nich sięga po nią co najmniej raz dziennie (według danych CBOS, nawet 60%), a aż 16% wypija kilka kaw każdego dnia. Już od kilku lat możemy obserwować zwiększone zapotrzebowanie na kawę. Polacy z roku na rok piją coraz więcej kawy i nic nie wskazuje na to, by w przyszłości miało się to zmienić, konsumenci stają się coraz bardziej świadomi, a co za tym idzie sięgają po lepszą kawę.

Wraz ze wzrostem świadomości rośnie też jakość podawanej kawy oraz wzrasta zapotrzebowanie na specjalistów, którzy ją przygotowują. Ciągłość nadszania za zmianami i jakością sprawiają, że obecnie jest bardzo duże zainteresowanie warsztatami, szkoleniami w tym obszarze (<https://blog.bestwaybeans.pl/rynek-kawy-5-trendow-na-2020-rok/>). Kawę poza domem pije 51% Polaków - wynika z badania Cafe Monitor ARC Rynek i Opinia. (Badanie zostało zrealizowane metodą CAWI (ankiety on-line na panelu badawczym epanel.pl) na łącznej próbie N=1713 osób w wieku 16-65 lat w

dniach 5-21.06.2019 roku).

Zapotrzebowania na kwalifikację stanowi odpowiedź na bieżące oczekiwania pracodawców oraz podmiotów świadczących usługi przygotowywania i podawania kawy. Zapotrzebowanie na kwalifikację potwierdzają opinie zarówno pracodawców, jak i duża liczba chętnych zainteresowanych taką tematyką szkoleń. Ponadto zapotrzebowanie na odpowiednią jakość kawy znajduje swoje odzwierciedlenie w organizacji na różnego rodzaju eventach i spotkaniach, czy to biznesowych, czy o charakterze rodzinnym, barów kawowych z profesjonalną obsługą. Praktycznie w każdej restauracji lub restauracji hotelowej podaje się kawę, oraz w wielu barach i punktach gastronomicznych, co nam potwierdza zapotrzebowanie na specjalistów z potwierdzonymi wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami w tym zakresie.

Włączenie kwalifikacji do ZSK zwiększy świadomość osób ubiegających się o pracę w miejscach, w których serwis i jakość podawanej kawy ma niebagatelne znaczenie. Powstanie kwalifikacji zwiększy ponadto czytelność wymagań i oczekiwań dla pracodawców oraz dla osób uczących się i planujących rozwój kariery zawodowej. Instytucje lub firmy szkoleniowe będą miały możliwość przygotowywania kursów i szkoleń, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji włączonych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, w oparciu o opisy efektów uczenia się zawartych w opisie kwalifikacji.

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

Niniejsza kwalifikacja jest powiązana z kwalifikacją "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" w aspekcie modelowania procesu podawania (serwisu) oraz w zakresie relacji i komunikacji z klientem. (Kod kwalifikacji w ZRK - 4C811900002). Istotną różnicą w przedmiotowej kwalifikacji jest to, iż odnosi się ona bezpośrednio do przygotowywania i podawania kawy, a wskazana powyżej kwalifikacja cząstkowa jest powiązana z przedmiotową kwalifikacją w aspekcie elementów pośrednich i procesów, które w ramach niej występują, ale nie odnosi się kompleksowo ani bezpośrednio do przygotowywania i podawania kawy oraz napojów kawowych.

W opisanych dotychczas kwalifikacjach nie ma żadnej odnoszącej się do działań związanych z przygotowaniem i podawaniem samej kawy oraz napojów kawowych.

Niniejsza kwalifikacja jest również powiązana z kwalifikacją zawodową "Kelner 513101" w zakresie umiejętności "HGT.01.4. Obsługiwanie gości". Kwalifikacje wykazują pewne podobieństwo w zakresie kompetencji związanych z serwowaniem napojów; historią kawy oraz wiedzą na temat składników potrzebnych do przygotowania poszczególnych napojów kawowych, jak również umiejętnością przygotowania poszczególnych napojów kawowych.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

**1. Etapy weryfikacji

 1.1. Metody
**

Na etapie weryfikacji dopuszczalne są następujące metody walidacji: test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych, prezentacja kawy i napojów kawowych, wywiad swobodny (rozmowa z komisją). Obserwacja wykonywanych zadań oraz prezentacja uzyskanych rezultatów powinna odbywać się zgodnie z arkuszem obserwacji i kryteriami oceniania.

1.2. Zasoby kadrowe Komisja walidacyjna składa się minimum z dwóch członków, z których jeden pełni funkcję przewodniczącego komisji i ma decydujący głos. Przewodniczący komisji musi posiadać potwierdzoną i udokumentowaną wiedzę z zakresu kwalifikacji (np. ukończone szkolenie specjalistyczne, wykształcenie gastronomiczne). Każdy z członków komisji musi znać zasady przeprowadzania walidacji i stosowane metody.
Każdy z człon

ków komisji musi spełniać przynajmniej jeden z następujących warunków:
- posiadać udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie zawodowe w przygotowywaniu i podawaniu kawy i napojów kawowych zdobyte w okresie ostatnich 7 lat,
- posiadać udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń lub walidacji w zakresie przygotowywania i podawania kawy i napojów kawowych.
Komisja walidacyjna musi spełniać łącznie powyższe warunki.

1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne
Walidacja składa się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej.
W pierwszej części - teoretycznej zastosowany jest test teoretyczny w formie elektronicznej lub tradycyjny w formie pakietu.
Część praktyczna następuje po pozytywnej weryfikacji części teoretycznej.

W części praktycznej stosuje się metodę 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:
-

pomieszczenie umożliwiające samodzielną pracę,
-

materiały niezbędne do przeprowadzenia walidacji,
- wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do:
- bieżącej wody,
- środków czystości,
- składników i dodatków:

-- minimum dwa gatunki kaw (w tym arabikę i robustę),
-- mleko oraz napoje roślinne,
-- śmietanka 30% i 36%, bita śmietanka,
- dodatki do napojów kawowych pozwalające na wykonanie kaw w skazanych w kwalifikacji:
-- syropy (w tym: karmelowy, czekoladowy, miętowy, waniliowy, cymentowy, pomarańczowy i cytrynowy),

-- przyprawy (w tym: cynamon, kardamon, kakao sproszkowane),
-- substancje słodzące (w tym: cukier biały, trzcinowy, ksylitol, słodzik, miód), whisky, lody konsumpcyjne, lód,
-

sprzętu, naczyń i akcesoriów:
-- ekspres ciśnieniowy kolbowy z dyszą spieniającą,
--

ekspres przelewowy,
-- młynek żarnowy,
-- odbijak do kawy,
-- tamper,
-- wybrane urządzenie do alternatywnych metod przygotowywania kawy, w tym: kawiarka, chemex, frenchpress, shaker lub blender,
-- naczynia i akcesoria niezbędne do prezentacji i podania kaw i napojów kawowych wymienionych w efektach uczenia się.

2. Identyfikowanie i dokumentowanie
Nie określa się wymogów dla etapu identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 2023-04-27 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2023-05-25 r., poz. 527)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2024-01-01

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

40

Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Termin następnego przeglądu kwalifikacji

2033-05-25

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 (od 2020 roku)

14004

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

W procesie włączania tej kwalifikacji rynkowej do ZSK dokonano korekty zestawów efektów uczenia się zgodnie z sugestiami specjalistów i ekspertów. Ponadto uwzględniono uwagi zgłaszane podczas konsultacji społecznych. Zespół ekspertów doprecyzował wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację.

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaje kawę oraz napoje kawowe na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji. Przygotowuje napoje, posługując się wiedzą z zakresu rodzajów ziarna, metod przygotowywania kaw, komponowanych na ich bazie napojów kawowych gorących i zimnych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem do przygotowywania napojów kawowych oraz posiada wiedzę na temat ich użytkowania. Prezentuje i podaje przygotowane napoje kawowe, w tym charakteryzuje napój kawowy i ziarna, z którego został dany napój sporządzony. Wykorzystuje recepturę i sporządza kalkulację kosztową kawy oraz danego napoju kawowego.

Zestawy efektów uczenia się

1) Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych)

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Charakteryzuje ziarna kawy

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia historię i pochodzenie kawy,
- b. charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość,
- c. omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie wypalenia kawy,
- d. omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa),
- e. omawia sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków.

2. Charakteryzuje kawy i napoje kawowe

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami,
- b. omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol),
- c. omawia alternatywne metody parzenia kawy.

3. Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę),
- b. omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy,
- c. omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso,
- d. omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw,
- e. omawia zasady i techniki sztuki latte art.

2) Przygotowywanie i podawanie kawy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego,
- b. przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.

2. Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera),
- b. sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna,
- c. przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów),
- d. przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka,
- e. przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych,
- f. czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem,
- g. sprząta stanowisko pracy.

3. Przygotowuje kawy i napoje kawowe

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo,
- b. przygotowuje caffè americano,
- c. przygotowuje cappuccino, café latte, café latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffè mocha,
- d. przygotowuje kawę mrożoną, caffè affogato,
- e. przygotowuje caffè crema,
- f. przygotowuje irish coffee,
- g. przygotowuje własną kompozycję kawową,
- h. przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego,
- i. dobiera dodatki do napojów kawowych,
- j. dekoruje napoje kawowe,
- k. dobiera naczynia do podania napoju kawowego,
- l. stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).

4. Serwuje kawy i napoje kawowe

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadefka) do podania kawy i napojów kawowych,
- b. przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości,
- c. prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi,
- d. podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Zofia Leś UNLIMITED	
2	Fundacja VCC	
3	Open Bar Tomasz Szczęsny	

Wnioskodawca:

Zofia Leś UNLIMITED

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Sportu i Turystyki