

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

## **Zarządzanie pracą restauracji**

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: wolnorynkowe

Data włączenia do ZSK: 2019-07-16

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Sektorowa Rama Kwalifikacji: Turystyka

### **Krótką charakterystyka kwalifikacji**

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową "Zarządzanie pracą restauracji" jest przygotowana do samodzielnego planowania pracy restauracji, w tym imprez oraz tworzenia i zarządzania ofertą restauracji. W swojej pracy zarządza personelem restauracji, w tym rekrutuje pracowników, tworzy system motywacyjny dla pracowników, deleguje zadania i rozlicza pracowników z ich wykonania, organizuje i koordynuje pracę, prowadzi lub zleca szkolenia pracowników. Osoba ta posługuje się szeroką wiedzą z zakresu prowadzenia restauracji oraz obsługi gości. W ramach wykonywania zadań zawodowych osoba ta jest gotowa do rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach. Współpracuje z właścicielem restauracji oraz szefem kuchni. Stosuje różnorodne metody podnoszenia rentowności restauracji. Promuje restaurację i jej ofertę. Planuje ścieżki rozwoju zawodowego pracowników, jak również dba o własny rozwój zawodowy. Stosuje się do zasad savoir-vivre i sprawuje nadzór nad ich przestrzeganiem przez pracowników.

### **Informacje o kwalifikacji**

#### **Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji**

Uzyskaniem kwalifikacji mogą być zainteresowani: - absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym, - absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim, - absolwenci szkół

ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym, - absolwenci liceów ogólnokształcących, - studenci wyższych uczelni o profilu zarządzanie, - studenci wyższych uczelni o profilu marketing, - studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym, - studenci wyższych uczelni o profilu turystycznym, - osoby posiadające kompetencje niepotwierdzone formalnymi kwalifikacjami, - osoby pragnące się przekwalifikować, - osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp., - osoby prowadzące agroturystykę, - nauczyciele przedmiotów zawodowych o profilach: marketing, zarządzanie, gastronomia, hotelarstwo, obsługa gości.

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

Należy przedłożyć biznesplan restauracji, który będzie zawierał min. niżej wymienione zagadnienia: - główny cel biznesplanu, - zakres działania, - metody realizacji, - ocenę szans powodzenia.

## **Wymagane kwalifikacje poprzedzające**

### **Opis**

Brak warunków

## **Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji**

Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w karczmach, zajazdach oraz restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowych. Po uzyskaniu dodatkowych kwalifikacji z zakresu prowadzenia rachunkowości, dokumentacji oraz elementów prawa może również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie gastronomii. Manager restauracji zarządza zespołem pracowników zajmujących się obsługą gości. Osoba posiadająca kwalifikację może również w przyszłości zostać kierownikiem gastronomii lub dyrektorem restauracji w kompleksach hotelowych. 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**

Jak podają dane statystyczne, w Polsce istnieje blisko 70 000 placówek gastronomicznych (stan w dniu 31 XII 2015 - 67826), w tym 18 069 restauracji (zanotowano znaczny przyrost w ostatnich latach, zob. w 2005 roku było ich dwukrotnie mniej - 9 716), 23140 barów, 4045 stołówek, 22572 punktów

gastronomicznych (por. Mały Rocznik Statystyczny 2016). W każdej z nich istnieje konieczność zarządzania personelem i finansami placówki. Funkcję tę najczęściej pełnią managerowie restauracji. Włączenie kwalifikacji "Zarządzanie pracą restauracji" do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji znacząco zwiększy szanse na wysoką jakość obsługi w polskich restauracjach, a jednocześnie efektywne funkcjonowanie tych przedsiębiorstw i rozwój firmy. Osoby profesjonalnie zarządzające restauracjami gwarantują bowiem oczekiwany przez gości poziom usług, rozwój firmy i realizację oczekiwań finansowych inwestora. Kwalifikacja "Zarządzanie pracą restauracji" włączona do ZSK pozwoli też na zwiększenie przejrzystości kompetencji managera restauracji i klarowne określenie jego umiejętności, który na rynku pracy czasami bywa utożsamiany np. z kelnerem, z szefem kuchni itd. Pojawienie się na rynku pracy osób posiadających kwalifikację "Zarządzanie pracą restauracji" zapewni wsparcie właścicielom restauracji, których odpowiedzialność, kompetencje i funkcje są często skupione wokół innych zajęć.

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

Kwalifikacja "Zarządzanie pracą restauracji" wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji "Organizacja usług gastronomicznych" (TG.11) będącej częścią zawodu: Kelner. Wspólne efekty uczenia się dotyczą planowania i rozliczania usług gastronomicznych, natomiast różnice polegają na tym, że kwalifikacja "Zarządzanie pracą restauracji" zawiera zestawy: "Zarządzanie personelem restauracji" oraz "Doskonalenie umiejętności zawodowych", których nie ma w kwalifikacji "Organizacja usług gastronomicznych". Zawiera tym samym efekty uczenia się dotyczące rekrutacji pracowników, tworzenia systemu motywacyjnego oraz planu rozwojowego dla pracowników, a także planowania własnego rozwoju zawodowego w obszarze zarządzania restauracją. Kwalifikacja "Zarządzanie pracą restauracji" jest przygotowana zarówno z myślą o absolwentach szkół branżowych, jak i osobach posiadających kompetencje związane z pracą w restauracji a nie posiadających formalnych kwalifikacji z tego zakresu. W tym sensie różni się od kwalifikacji TG.11, 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**

Metody stosowane w walidacji Na etapie weryfikacji efektów uczenia się dopuszczalne jest stosowanie następujących metod: - obserwacja w warunkach symulowanych; - obserwacja w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy); - test teoretyczny; - analiza dowodów i deklaracji. Efekty uczenia się sprawdzane są metodami: obserwacji w warunkach symulowanych, obserwacji w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy) lub testu teoretycznego, mogą być również weryfikowane w części lub w całości metodą analizy dowodów i deklaracji. Dopuszczalne dowody to np.: zaświadczenie ukończenia branżowego kursu akredytowanego lub kwalifikacyjnego, potwierdzonego świadectwem czeladniczym lub dyplomem mistrzowskim, potwierdzenie udziału jako finalista lub juror w konkursach o zasięgu min. ogólnopolskim organizowanych przez szkoły, stowarzyszenia i izby branżowe; potwierdzone wprowadzenie 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 zarządzania i przedsiębiorczości w restauracji, dokumenty potwierdzające pracę na stanowisku managera

restauracji lub równorzędnym lub wyższym w obszarze gastronomii. Zasoby kadrowe Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków. Członkowie komisji muszą spełniać następujące warunki: - co najmniej jeden posiada 10-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej, w tym udokumentowane minimum 2-letnie doświadczenie na stanowisku pracy: kierownik, manager lub dyrektor restauracji; - co najmniej jeden posiada udokumentowane minimum 5-letnie doświadczenie w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych z branży gastronomiczno-hotelarskiej lub egzaminatora kursów kwalifikacji zawodowych lub wykładowcy szkoły wyższej/uczelni na kierunku gastronomicznym. Sposób prowadzenia walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego prowadzenia walidacji Instytucja Certyfikująca zapewnia warunki do przeprowadzenia weryfikacji wszystkich efektów uczenia się metodą obserwacji w warunkach symulowanych, w tym: zapewnia dostęp do komputera z internetem i specjalistycznym oprogramowaniem stosowanym w gastronomii, zastawę stołową i bieliznę stołową. Weryfikacja efektów uczenia się powinna się odbyć w sali restauracyjnej lub innej, która odpowiada warunkami rzeczywistej restauracji. Instytucja prowadząca walidację musi zapewnić bezstronną i niezależną procedurę odwoławczą, w ramach której osoby uczestniczące w procesie walidacji mają możliwość odwołania się od decyzji dotyczących spełnienia wymogów formalnych, przeprowadzenia etapów weryfikacji, a także decyzji kończącej walidację. W przypadku negatywnego wyniku weryfikacji instytucja prowadząca walidację, na wniosek osoby uczestniczącej w procesie walidacji, jest zobowiązana przedstawić pisemne uzasadnienie decyzji. 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 2019-06-13 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Zarządzanie pracą restauracji< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2019-07-16 r., poz. 684)

### **Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK**

2019-11-14

### **Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)**

540

### **Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji**

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

### **Termin następnego przeglądu kwalifikacji**

2029-07-16

### **Kod dziedziny kształcenia**

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienia

### **Kod PKD (wg klasyfikacji 2007)**

56.10.A - Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

**Kod kwalifikacji (do 2020 roku)**

5C811900061

**Kod kwalifikacji (od 2020 roku)**

12695

**Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji**

W ramach poszczególnych etapów procesu włączania niniejszej kwalifikacji rynkowej do ZSK: 1) przeprowadzono konsultacje z zainteresowanymi środowiskami, tj.: Radą ds. Kompetencji Sektora Turystyki, stowarzyszeniami, organizacjami i izbami związanymi z rynkiem HoReCa; 2) zasięgnięto opinii specjalistów w sprawie społeczno-gospodarczej potrzeby włączenia proponowanej kwalifikacji rynkowej do ZSK; 3) powołano ekspertów do oceny efektów uczenia się oraz przypisania poziomu PRK dla kwalifikacji. Na podstawie zebranych opinii od poszczególnych podmiotów, specjalistów i ekspertów reprezentujących branżę gospodarki turystycznej, dokonano oceny efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji, adekwatności wymagań dotyczących walidacji oraz celowości włączenia kwalifikacji rynkowej do ZSK. W wyniku niniejszych etapów prac, poszczególne treści zawarte w złożonym do Ministra Sportu i Turystyki wniosku, o którym mowa w art. 14 ust. 1 ustawy, zostały nieznacznie zmienione i uzupełnione. W konsekwencji ostateczny kształt uzgodnionych i przyjętych zmian dotyczył następujących zagadnień: 1) uzupełnienia zestawów efektów uczenia się w zakresie rozwoju zawodowego podległego zespołu pracowników; 2) zapisów dotyczących efektów uczenia się, pogrupowanych w zestawy wraz z kryteriami weryfikacji, tak, aby dokładniej odpowiadały poszczególnym składnikom opisu PRK; 3) przypisania poziomu PRK dla niniejszej kwalifikacji; 4) doprecyzowania zapisów dotyczących wymagań w zakresie walidacji, w tym kadry zaangażowanej w proces walidacji. Przedstawiciele środowiska branżowego wyrazili pogląd, iż włączenie niniejszej kwalifikacji do ZSK jest oczekiwane przez branżę HoReCa, stworzy warunki do podniesienia jakości świadczenia usług turystycznych. W przedłożonych opiniach zainteresowane środowiska pozytywnie oceniły włączenie niniejszej kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, podkreślając, iż kwalifikacja swoim zakresem odpowiada na potrzeby rynku usług turystycznych. W opinii środowiska branżowego zapewnienie określonego standardu, jakości i poziomu szkolenia w obszarze nabywania tej kwalifikacji oraz adekwatnej walidacji i certyfikacji kandydatów pozwoli na zapewnienie wykwalifikowanych kadr, posiadających optymalny zestaw kompetencji zgodny z aktualnymi oczekiwaniami pracodawców działających w sektorze usług HoReCa.

# **Efekty uczenia się**

## **Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się**

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową "Zarządzanie pracą restauracji" jest przygotowana do samodzielnego planowania pracy restauracji, w tym imprez oraz tworzenia i zarządzania ofertą restauracji. W swojej pracy zarządza personelem restauracji, w tym rekrutuje pracowników, tworzy system motywacyjny dla pracowników, deleguje zadania i rozlicza pracowników z ich wykonania, organizuje i koordynuje pracę, prowadzi lub zleca szkolenia pracowników. Osoba ta posługuje się szeroką wiedzą z zakresu prowadzenia restauracji oraz obsługi gości. W ramach wykonywania zadań zawodowych osoba ta jest gotowa do rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach. Współpracuje z właścicielem restauracji oraz szefem kuchni. Stosuje różnorodne metody podnoszenia rentowności restauracji. Promuje restaurację i jej ofertę. Planuje ścieżki rozwoju zawodowego pracowników, jak również dba o własny rozwój zawodowy. Stosuje się do zasad savoir-vivre i sprawuje nadzór nad ich przestrzeganiem przez pracowników.

## **Zestawy efektów uczenia się**

### **1) Kierowanie pracą restauracji**

#### **Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

##### **1. Promuje restaurację wśród grupy docelowej**

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia różne sposoby promowania restauracji
- b. przygotowuje informacje promujące restaurację w mediach społecznościowych (posty, wybór zdjęć i filmów) oraz omawia zasady monitorowania trafności ich doboru
- c. wymienia możliwe sposoby zachęcania gości do ponownego przyjścia do restauracji

##### **2. Zarządza ofertą restauracji**

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje i omawia ofertę imprez w restauracji z uwzględnieniem atrakcyjnej formy serwisu
- b. tworzy schemat oferty i karty prezentujące menu restauracji
- c. przygotowuje opis pozycji zawartych w karcie menu dla pracowników sali
- d. omawia strategię cenową przy budowaniu karty menu
- e. omawia rolę wizerunku personelu jako części oferty i charakteru restauracji lub wydarzenia
- f. omawia bieżące trendy w gastronomii

##### **3. Omawia zagadnienia sprzedażowo-marketingowe ważne w pracy w restauracji**

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia techniki negocjacji (w tym technikę win-win) lub sprzedaży w kontekście długofalowych relacji z klientami, gośćmi i kontrahentami restauracji
- b. omawia sposoby aktywnego poszukiwania klientów biznesowych/grupowych restauracji
- c. omawia sposoby budowania lojalności klientów biznesowych i gości indywidualnych restauracji
- d. omawia sposoby pozyskiwania informacji na temat potrzeb rynku w obszarze działania

#### **4. Obsługuje specjalistyczne oprogramowanie w restauracji**

Kryteria weryfikacji:

- a. rozlicza sprzedaż restauracji
- b. sprawdza stany magazynowe
- c. przygotowuje zamówienia towarów, wyposażenia i usług

#### **5. Planuje pracę restauracji**

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia zakres obowiązków menagera restauracji
- b. omawia płaszczyzny współpracy z szefem kuchni
- c. przedstawia biznes plan restauracji (w tym między innymi: konkurencję, koszty, personel, analizę ryzyka i dochodowości)
- d. przedstawia i omawia rozwiązania sytuacji niestandardowych w pracy restauracji
- e. przygotowuje ofertę sprzedażową krótko i długoterminową dla restauracji
- f. analizuje koszty i przychody (okres do okresu) restauracji i planuje działania podnoszące rentowność firmy
- g. planuje czas pracy pracowników, uwzględniając rezerwacje, organizację imprez itp
- h. tworzy i wypełnia formularz z planowania imprezy (karta zlecenia przyjęcia)
- i. tworzy wzór umowy z kontrahentem
- j. przydziela zadania pracownikom adekwatnie do obszaru pracy i rozlicza pracowników z ich wykonania

#### **6. Charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującej w gastronomii**

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia regulacje w zakresie prawa żywnościowego dotyczące gastronomii
- b. opisuje rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa osobom przebywającym w obiektach gastronomicznych
- c. opisuje zasady higieny obowiązujące pracowników restauracji

## **2) Organizowanie obsługi gości**

### **Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

#### **1. Stosuje metody obsługi gości**

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia typy przyjęć zasiadanych i na stojąco, organizowanych w restauracji i poza nią
- b. stosuje metody serwisu - francuską, rosyjską, niemiecką, angielską
- c. dobiera odpowiednie nakrycie stołowe (bielizna stołowa, zastawa) do oferty menu na przyjęciach organizowanych w restauracji i poza nią

#### **2. Posługuje się językiem branżowym**

Kryteria weryfikacji:

- a. stosuje formuły powitania i pożegnania gości zgodnie z zasadami savoir-vivre
- b. formułuje wypowiedź polecającą gościom dania (upselling - maksymalizacja zysku)
- c. formułuje wypowiedzi potrzebne do podtrzymania relacji z gościem w trakcie posiłku z użyciem zasad savoir-vivre
- d. formułuje wypowiedź towarzyszącą podaniu gościom rachunku

#### **3. Przedstawia ofertę karty dań i napojów**

Kryteria weryfikacji:

- a. na podstawie autorskiej karty menu lub dobrowolnie wybranej z zestawu kart przygotowanych przez komisję egzaminacyjną - przedstawia gościom nazwy dań, sposób ich przygotowania z uwzględnieniem ich preferencji i ewentualnych przeciwwskazań zdrowotnych
- b. wymienia rodzaje napojów gorących
- c. wymienia alkohole mocne
- d. wymienia metody tworzenia napojów mieszanych
- e. omawia podstawowe zasady doboru win do dań z uwzględnieniem oferty w karcie dań

#### **4. Przekazuje pracownikom zasady budowania relacji z gośćmi**

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia ideę gościnności połączonej z tradycją i przedstawia zasady wdrażania ich w praktyce
- b. prezentuje zasady savoir-vivre ważne w pracy w restauracji
- c. określa zasady obsługi gości VIP
- d. omawia zasady protokołu dyplomatycznego w gastronomii
- e. omawia różnice kulturowe w obsłudze gościa
- f. omawia zasady etyki zawodowej w pracy w restauracji, w tym zasadę zachowania dyskrecji, poufności, tajemnicy zawodowej

- g. omawia sposoby reagowania w sytuacjach nietypowych (np.: nietypowe zamówienia, goście z alergiami, obsługa gości z ograniczeniami sprawności, goście przychodzący ze zwierzętami)
- h. przygotowuje listę postępowań i rozwiązań trudnych sytuacji w restauracji

### **3) Zarządzanie personelem restauracji**

#### **Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

##### **1. Rekrutuje pracowników**

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia sposoby sporządzania i możliwości wykorzystania opisu stanowiska pracy
- b. wymienia kryteria rekrutacji personelu restauracji z uwzględnieniem warunków wykonywanych zadań
- c. formułuje zakres obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy (np. starszego kelnera, kelnera i młodszego kelnera, barmana, sommeliera, baristy, hydrosommeliera)
- d. omawia przepisy prawa pracy w kontekście obowiązków i praw pracowników oraz obowiązków i praw pracodawcy
- e. tworzy ofertę pracy na stanowiskach pracy (np. starszego kelnera, kelnera i młodszego kelnera, barmana, sommeliera, baristy, hydrosommeliera)
- f. przeprowadza wstępną weryfikację ofert kandydatów do pracy i uzasadnia swój wybór
- g. przeprowadza rozmowę rekrutacyjną

##### **2. Sporządza indywidualne plany rozwoju zawodowego pracowników**

Kryteria weryfikacji:

- a. formułuje informację dla pracowników dotyczącą standardów w restauracji (np. dotyczącą zasad wizerunku pracownika restauracji, wizerunku sali i estetyki w restauracji, elementów obsługi kelnerskiej, zasad savoir-vivre)
- b. wymienia kluczowe elementy indywidualnego planu rozwoju zawodowego pracowników i sposoby ich wykorzystywania
- c. opisuje podstawowe formy rozwoju zawodowego i ocenia ich efektywność
- d. ustala czas i kryteria oceny

##### **3. Planuje system oceny i motywacji**

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia pozafinansowe sposoby motywowania pracowników
- b. omawia kryteria oceny pracowników
- c. prowadzi rozmowę motywacyjną z pracownikiem
- d. formułuje motywujący komunikat/przekaz do pracowników przed ważną imprezą/obsługą ważnych gości
- e. omawia sposoby wyłaniania i zarządzania talentami pracowników
- f. opisuje sytuacje konfliktowe w zespole pracowniczym i przedstawia przykładowe rozwiązania

#### **4) Doskonalenie umiejętności zawodowych**

##### **Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

###### **1. Planuje własny rozwój zawodowy**

Kryteria weryfikacji:

- a. tworzy plan samorozwoju na 2 lata
- b. wymienia źródła wiedzy branżowej
- c. omawia rolę staży zawodowych w pracy menadżera restauracji

###### **2. Omawia wizerunek i rolę menadżera restauracji**

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia elementy profesjonalnego wizerunku menadżera restauracji
- b. charakteryzuje zadania, za które odpowiedzialny jest menadżer restauracji
- c. omawia zasady komunikacji menadżera restauracji z gośćmi
- d. omawia zasady współpracy z właścicielem restauracji

#### **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

