

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

Asystowanie w przygotowaniu potraw

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: wolnorynkowe

Data włączenia do ZSK: 2020-04-03

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Sektorowa Rama Kwalifikacji: Turystyka

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację “Asystowanie w przygotowaniu potraw” jest gotowa do wykonywania czynności pomocniczych związanych z przygotowywaniem potraw. Przygotowuje własne stanowisko pracy, wykonuje obróbkę wstępną surowców oraz przygotowuje surówki i sałatki, wyroby garmażeryjne, dodatki do potraw. Sporządza śniadania w obiektach noclegowych i aranżuje bufet śniadaniowy.

Wykonane przez siebie wyroby gotowe przechowuje zgodnie z zasadami przechowywania żywności.

Zadania zawodowe realizuje według wytycznych kucharza. Osoba posiadająca kwalifikację “Asystowanie w przygotowywaniu potraw” może znaleźć zatrudnienie na stanowisku pomocy kuchennej lub asystenta kucharza w różnego rodzaju lokalach gastronomicznych (restauracjach, pizzeriach, kompleksach gastronomicznych, fast foodach), zakładach garmażeryjnych oraz zakładach żywienia zbiorowego.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji został oszacowany na 190 godzin, w tym 90 godzin na szkolenie/kurs/inne formy kształcenia i 100 godzin czasu pracy własnej.

Informacje o kwalifikacji

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Uzyskaniem kwalifikacji “Asystowanie w przygotowaniu potraw” mogą być zainteresowane w szczególności: - osoby wchodzące na rynek pracy, które poszukują atrakcyjnej rynkowo kwalifikacji

pozwalającej uzyskać zatrudnienie w rozwijającej się branży gastronomicznej; - osoby w trudnej sytuacji na rynku pracy, długotrwale bezrobotne; - osoby powyżej 50 roku życia ; - osoby o niskich kompetencjach zawodowych; - osoby z niskimi kwalifikacjami lub bez kwalifikacji zawodowych; - osoby, które chcą się przekwalifikować i rozpocząć pracę w branży gastronomicznej; - osoby, które zajmują się pozaprofesjonalnie przygotowaniem potraw i są zainteresowane potwierdzeniem swoich umiejętności; - osoby, które pracują w branży gastronomicznej na stanowiskach pomocy kuchennej, asystenta kucharza, a nie mają formalnie potwierdzonych kwalifikacji.

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

Brak wymagań

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak wymagań

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie (po spełnieniu dodatkowych warunków określonych przez pracodawcę) w: - lokalach gastronomicznych (restauracjach, kompleksach gastronomicznych, fast foodach); - hotelach, obiektach konferencyjnych i noclegowych; - zakładach gastronomicznych; - zakładach żywienia zbiorowego.

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Certyfikat ważny bezterminowo.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Z danych GUS zawartych w "Małym Roczniku Statystycznym Polski 2017" wynika, że liczba placówek gastronomicznych w Polsce wzrosła w 2016 roku o 853, zaś ogólna liczba punktów gastronomicznych w ubiegłym roku wynosiła 69 195. Tendencję wzrostową obserwuje się w szczególności w liczbie klasycznych restauracji, których jest więcej w 2016 roku w stosunku do 2015 o 1229. Według raportu PMR Research "Rynek HoReCa w Polsce 2017. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2017-2022" rynek sektora hotelarskiego oraz gastronomicznego (HoReCa) w Polsce jest wart 26,7 mld zł i rośnie o 7% rok do roku. Dla rozwoju branży nie bez znaczenia jest zmiana stylu życia Polaków oraz poprawa sytuacji materialnej wynikająca z wprowadzenia programów prospołecznych. Z danych opublikowanych w

raporcie "Rynek gastronomiczny 2017" wynika, że w grupach wiekowych 15-19 oraz 20-29 lat aż 85% osób korzysta z gastronomii. 54% osób w wieku 15+ deklaruje, że korzysta z gastronomii min. raz w roku. W stosunku do 2015 roku nastąpił w tej grupie wzrost o 8%. Wyniki przeprowadzonego raportu "Polska na Talerzu 2017" pokazują, że konsumenci cenią sobie wysoką jakość dań (62% respondentów) i to ona ma kluczowe znaczenie dla podejmowania decyzji o wyborze lokalu gastronomicznego. Wśród rodzajów kuchni najczęściej wybieranych przez Polaków na pierwszym miejscu znajduje się kuchnia włoska (81%), następnie kuchnia polska (80%) oraz amerykańska (63%). Coraz większym wyzwaniem dla gastronomii jest zmiana przyzwyczajeń gości. Zauważa się większe wymagania odnośnie oferty restauracyjnej spełniającej wymagania klientów na diecie, co związane jest bezpośrednio z rosnącą świadomością społeczeństwa w kwestii zdrowego stylu życia. Jak pokazuje badanie PMR Research 13% Polaków przyznaje się do stosowania określonej diety, głównie kobiet i osób po 55 roku życia. Dietę typowo odchudzającą w deklarowanej grupie stosuje 16% badanych, zaś diety wykluczające (weganizm, dieta bezglutenowa, bezlaktozowa itp.) 9% ankietowanych. Z kolei według raportu "Polska na Talerzu 2016" w latach 2015-2016 liczba konsumentów skłonnych do spróbowania eksperymentalnych dań osiągnęła 47% i tendencja jest nadal wzrostowa. W parze z rosnącą branżą idzie zapotrzebowanie na wykwalifikowanych pracowników branży gastronomicznej. Z badania "Barometr zawodów 2018" wynika, że wśród zawodów deficytowych znajdują się właściwie wszystkie szczeble stanowisk w zawodach gastronomicznych: zarówno pomoce kuchenne, kucharze, jak i szefowie kuchni. Dla zawodu pomoc kuchenna, do wykonywania którego jest przygotowana osoba posiadająca kwalifikację "Asystowanie w przygotowaniu potraw" obserwuje się stały wzrost zapotrzebowania na terenie całego kraju, a w niektórych województwach duży deficyt osób do pracy (<https://barometrzwodow.pl/pl/polska/prognozy-na-mapach/2018/pomoce-kuchenne,2018,polska,,polska,,15,,98,,,0,1>, dostęp: 12.10.2018).

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

Kwalifikacja "Asystowanie w przygotowaniu potraw" nie zawiera żadnych wspólnych zestawów efektów uczenia się z innymi kwalifikacjami cząstkowymi z obszaru gastronomii. Jednak może posiadać podobne pojedyncze umiejętności z kwalifikacją "TG.07 Sporządzanie potraw i napojów". W kwalifikacji "Asystowanie w przygotowaniu potraw" nie zawarto sporządzania i serwowania napojów oraz deserów, natomiast umiejętności związane ze sporządzaniem i serwowaniem potraw są ujęte w węższym zakresie i koncentrują się na przygotowywaniu surówek i sałatek, wyrobów garmażeryjnych, przekąsek zimnych i gorących, dodatków do dań oraz wsparciu kucharza w wydawaniu potraw. Węższy zakres kwalifikacji oraz konieczność pracy osoby posiadającej kwalifikację pod kierunkiem kucharza potwierdza również przypisany do niej poziom 2 PRK. W kwalifikacji ujęto opis z odniesieniem do kwalifikacji TG.13 umiejętności związane z przygotowaniem śniadań wyłącznie do zawodów i kwalifikacji gastronomicznych z systemu oświaty.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

1. Etap weryfikacji Metody 1.1. Weryfikacja składa się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej. W części teoretycznej wykorzystuje się metodę testu teoretycznego. W części praktycznej dopuszcza się zastosowanie następujących metod weryfikacji: obserwacja w warunkach symulowanych (symulacja), wywiad ustrukturyzowany (rozmowa z komisją). 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 testu; – komisja walidacyjna, składająca się z 2 asesorów, przeprowadza część praktyczną. Osoba będąca asesorem może być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego. 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.

Weryfikację efektów uczenia się w części praktycznej prowadzi komisja walidacyjna, składająca się z min. 2 osób. Każdy członek komisji walidacyjnej musi: – udokumentować kwalifikację pełną lub w zawodzie z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 4 PRK lub udokumentować kwalifikację pełną lub w zawodzie z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 3 PRK i tytuł mistrza w zawodzie kucharz; – udokumentować staż pracy minimum 3 lata w branży gastronomicznej na stanowisku związanym z pełnieniem obowiązków szefa kuchni, junior chef, sous chef; – lub być nauczycielem praktycznej nauki zawodu z co najmniej 5-letnim stażem pracy. Do zadań członków komisji należy m.in.: – stosowanie kryteriów weryfikacji przypisanych do efektów uczenia się dla opisywanej kwalifikacji oraz kryteriów oceny formalnej i merytorycznej dowodów na posiadanie efektów uczenia się właściwych dla opisywanej kwalifikacji; – stosowanie zasad prowadzenia weryfikacji, a także różnych metod weryfikacji efektów uczenia się, zgodnie z celami walidacji i zasadami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Instytucja certyfikująca musi stosować rozwiązania zapewniające rozdzielenie procesu uczenia się od walidacji. W szczególności istotne jest zapewnienie bezstronności osób przeprowadzających walidację m.in. poprzez rozdział osobowy mający na celu zapobieganie konfliktowi interesów osób przeprowadzających walidację. Osoby te nie mogą weryfikować efektów uczenia się osób, które były przez nie przygotowywane do uzyskania kwalifikacji "Asystowanie w przygotowywaniu potraw".

1.3 Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

Instytucja certyfikująca musi zapewnić pracownię przygotowaną do przeprowadzania praktycznej części egzaminu, wyposażoną w:

- a) stanowiska mycia rąk (minimum jedno stanowisko dla dziesięciu zdających), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe;
- b) stanowiska przygotowywania potraw, wyposażone w: stół produkcyjny, kuchenkę z piekarnikiem, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestaw garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometr, wagę i miarki, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe umożliwiające mieszanie składników i ubijanie piany, zastawę stołową;
- c) zamrażarkę i chłodziarkę, zmywarkę do naczyń, podgrzewacz do talerzy, pakowaczkę próżniową (jedna dla pięciu zdających), urządzenia do gotowania na parze (liczba odpowiadająca połowie liczby zdających), naświetlacz do jaj, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Instytucja certyfikująca zapewnia minimum 20 zestawów zawierających receptury dla każdej z potraw sporządzanych przez osobę poddawaną walidacji. Zestaw receptur musi zawierać: surówkę lub sałatkę, wyrób mączny, przekąskę zimną i gorącą oraz dodatek do dań. Instytucja certyfikująca musi zapewnić bezstronną i niezależną procedurę odwoławczą, w ramach której osoby uczestniczące w procesie walidacji i certyfikacji mają możliwość odwołania się od decyzji dotyczących spełnienia wymogów formalnych, samych wyników, a także decyzji kończącej walidację. W przypadku negatywnego wyniku walidacji instytucja prowadząca walidację jest zobowiązana przedstawić uzasadnienie decyzji.

2. Etapy identyfikowania i dokumentowania

Nie określa się wymagań.

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Obwieszczenia Ministra Rozwoju z dnia 2020-02-19 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Asystowanie w przygotowaniu potraw< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2020-04-03 r., poz. 336)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2021-05-13

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

190

Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Termin następnego przeglądu kwalifikacji

2030-04-02

Kod dziedziny kształcenia

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD (wg klasyfikacji 2007)

56.1 - Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

2C812000015

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13490

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Rynek pracy dla zawodów związanych z sektorem usług gastronomicznych, w tym asystowanie, wykonywanie prac pomocniczych w gastronomii, ma znaczący potencjał rozwojowy na rynku pracy obejmujący osoby bez kwalifikacji zawodowych lub o niskich kompetencjach zawodowych oraz grupy osób powyżej 50 roku życia. Przedmiotowa kwalifikacja może stanowić 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 „Asystowanie w przygotowaniu potraw” jest gotowa do wykonywania czynności pomocniczych związanych z przygotowywaniem potraw. Przygotowuje własne stanowisko pracy, wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców oraz przygotowuje surówki i sałatki, wyroby garmażeryjne i dodatki do potraw. Sporządza śniadania w obiektach noclegowych i aranżuje bufet śniadaniowy według wytycznych kucharza. Odgrzewa i wydaje potrawy przygotowane przez kucharza. Wykonane przez siebie wyroby gotowe przechowuje zgodnie z zasadami przechowywania żywności. W swojej pracy obsługuje typowy sprzęt kuchenny. Wykonując zadania zawodowe, stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii oraz przestrzega zasad HACCP.

Zestawy efektów uczenia się

1) Posługiwanie się umiejętnościami i wiedzą z zakresu wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Obsługuje drobny sprzęt kuchenny

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia drobny sprzęt kuchenny
- b. dobiera drobny sprzęt kuchenny do przygotowania potraw
- c. posługuje się drobnym sprzętem kuchennym przy sporządzaniu potraw

2. Obsługuje maszyny i urządzenia wykorzystywane przy sporządzaniu potraw

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia maszyny i urządzenia wykorzystywane przy sporządzaniu potraw
- b. podczas przygotowywania potraw wykorzystuje odpowiednie urządzenia i maszyny do obróbki wstępnej, do rozdrabniania, do obróbki cieplnej, do mycia naczyń kuchennych i zastawy stołowej

3. Posługuje się wiedzą z zakresu racjonalnego gospodarowania odpadami w gastronomii

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia zasady segregacji odpadów w zakładzie gastronomicznym
- b. segreguje odpady podczas produkcji gastronomicznej

4. Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia systemy bezpieczeństwa i zapewnienia jakości zdrowotnej żywności
- b. podaje przykłady krytycznych punktów kontroli zgodnie z HACCP
- c. korzysta z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i produktów przy przygotowywaniu potraw
- d. stosuje i przestrzega systemy bezpieczeństwa i zapewnienia jakości zdrowotnej żywności (zasady HACCP) oraz BHP

5. Utrzymuje higienę i estetykę stanowiska pracy

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia rodzaje środków czystości w zależności od zastosowania na stanowisku pracy
- b. dobiera odpowiednie środki czystości do rodzaju powierzchni oraz sprzętu i urządzeń
- c. przeprowadza mycie i dezynfekcję powierzchni oraz narzędzi i urządzeń

2) Posługiwanie się podstawową wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Dobiera surowce, półprodukty i wyroby gotowe

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje surowce, półprodukty i wyroby gotowe wykorzystywane w produkcji potraw
- b. rozpoznaje zmiany zachodzące podczas przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
- c. ocenia jakość i świeżość surowców, półproduktów i wyrobów gotowych

2. Klasyfikuje żywność

Kryteria weryfikacji:

- a. dokonuje podziału żywności na grupy
- b. omawia zasady przechowywania poszczególnych grup produktów
- c. omawia zasady doboru surowców do produkcji potraw

3) Wykonywanie obróbki wstępnej surowców

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Organizuje stanowisko pracy

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera odzież ochronną do wykonywanej czynności
- b. dobiera narzędzia i urządzenia do obróbki wstępnej surowców
- c. pobiera z magazynu surowce
- d. przygotowuje stanowisko pracy do obróbki wstępnej surowców

2. Przygotowuje surowce do produkcji gastronomicznej

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje czynności w ramach obróbki brudnej i czystej surowców
- b. wykonuje obróbkę wstępną brudną surowców
- c. wykonuje obróbkę wstępną czystą surowców

4) Przygotowywanie i ekspedycja śniadań, dodatków do dań, surówek i sałatek oraz wyrobów mącznych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Sporządza dodatki do dań oraz wydaje potrawy przygotowane przez kucharza

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera surowce oraz wykonuje dodatki do wskazanych potraw (np. grzanki do zup, warzywa z wody, ziemniaki, frytki, kasze, makarony fabryczne)
- b. porcuje i wydaje zupy, sosy, wyroby mączne

2. Sporządza potrawy na śniadania

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje i porcuje zimne potrawy śniadaniowe (np. pasty, kanapeczki, jajka nadziewane, śledzie, wędliny, sery, warzywa i owoce)
- b. przygotowuje, porcuje i wydaje gorące potrawy śniadaniowe z jaj lub sera lub wędlin lub warzyw
- c. przygotowuje, porcuje i wydaje dodatki do potraw (np. masła smakowe, pikle, miody, dżemy)
- d. odpieka pieczywo
- e. aranżuje bufet śniadaniowy
- f. sporządza listę zapotrzebowania surowców na kolejny dzień

3. Sporządza surówki i sałatki na bazie warzyw ze składnikiem tematycznym głównym oraz dodatkami

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera surowce, narzędzia i naczynia
- b. przeprowadza obróbkę wstępną brudną
- c. przeprowadza obróbkę wstępną czystą (rozdrabnianie)
- d. przygotowuje dodatki i elementy dekoracyjne, w tym zaprawy i sosy do sałat, surówek, sałatek
- e. łączy składniki i doprawia
- f. porcuje potrawy we wskazanej zastawie do ekspedycji

4. Sporządza wyrobymączne (pierogi z nadzieniem słonym, pierogi z nadzieniem słodkim, pierogi leniwe, kopytka, knedle, pyzy, kluski)

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia rodzaje ciast: zarabiane na stolnicy, w naczyniu i ciasto ziemniaczane
- b. dobiera surowce do wskazanego ciasta: zarabianego na stolnicy, w naczyniu i ciasto ziemniaczane
- c. przygotowuje ciasto zarabiane na stolnicy lub w naczyniu lub ciasto ziemniaczane
- d. dobiera surowce do wskazanego farszu
- e. rozdrabnia surowce do wskazanego farszu
- f. przygotowuje farsze do wskazanego wyrobu mącznego
- g. formuje wskazany wyrób mączny
- h. wykonuje obróbkę cieplną wyrobów mącznych
- i. serwuje gotowe wyroby mączne

5) Stosowanie zasad przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Charakteryzuje zasady przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia zasady przechowywania żywności w magazynach: chłodniach i mroźniach
- b. podaje parametry temperatury przechowywania adekwatne do rodzaju żywności

2. Przechowuje półprodukty i wyroby gotowe

Kryteria weryfikacji:

- a. stosuje zasady przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych
- b. dobiera odpowiednie środki do przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych
- c. zabezpiecza i opisuje półprodukty oraz wyroby gotowe do przechowywania

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Fundacja VCC	
2	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój	

Wnioskodawca:

Fundacja VCC

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Sportu i Turystyki

