

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

Krótką 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. Dbą o własny rozwój zawodowy. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w sushi barach, restauracjach samodzielných (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 zaświadczonego 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 kwalifikację 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-spolescnosciowych-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 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 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. Dbą 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 (mątwą), 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. Dbą 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