

# Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

## Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji\*

Kreowanie smaków i dekorowanie potraw

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji\*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji\*

4

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji\*

Proponowana kwalifikacja: Kreowanie smaków i dekorowanie potraw odpowiada na zapotrzebowanie rynku pracy (ryнку HoReCa) w zakresie profesjonalnego przygotowania potraw ze szczególnym uwzględnieniem nowych lub określonych/wybranych smaków w zakresie różnych kultur kuchni, profesjonalnego dekorowania przygotowanych potraw, szacowania opłacalności prowadzonej działalności, planowania pracy własnej i podległego zespołu oraz jednej z najważniejszych kwestii w kuchni tj. bezpieczeństwa rozumianego w aspekcie bezpieczeństwa i higieny pracy swojej, zespołu jak również w aspekcie zdrowia i życia ludzkiego, czyli klientów będących głównymi odbiorcami i nabywcami. Koszt uzyskania kwalifikacji szacuje się w granicach 1000 do 1500 zł, ze względu na wybraną metodę weryfikacji, czyli próbę pracy.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]\*

220

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji\*

Kwalifikacja adresowana jest do osób, które chcą rozwijać oraz podwyższać swoje umiejętności i kompetencje kulinarne w zakresie kreowania smaków i przygotowywania nowinek kulinarnych o wyszukanych smakach, projektowania karty dań, estetyki podawania potraw, szacowania opłacalności prowadzonej działalności. Kwalifikacja kierowana jest również do osób, które chcą otworzyć własną działalność gospodarczą i chciałyby zapoznać się z tajnikami sztuki kulinarnej. Ponadto kwalifikacja skierowana jest również do osób uczących się wcześniej w kwalifikacjach z branży gastronomicznej (np. w zawodzie kucharz, kwalifikacja: Sporządzanie potraw i napojów

oraz w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych, kwalifikacja: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych) w celu zaktualizowania posiadanych jak również nabycia nowych umiejętności praktycznych. Ponadto kwalifikacja skierowana do osób, które co najmniej 5 lat pracują w branży gastronomicznej lub w ostatnich 2 latach pracowały na stanowisku kucharza i chciałyby potwierdzić kwalifikację.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)



Możliwe jest przygotowanie do uzyskania kwalifikacji w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego (branżowa szkoła I stopnia, technikum, szkoła policealna) [Rozporządzenie MEN z dnia 16 maja 2019 r.](#)

Wskazanie zawodów szkolnictwa zawodowego, z którymi związana jest kwalifikacja

- BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT) - Kucharz (512001) od 1 września 2019r.
- BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT) - Technik żywienia i usług gastronomicznych (343404) od 1 września 2019r.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

---

Lista

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

Osoba ubiegająca się o kwalifikację: - powinna legitymować się minimum wykształceniem średnim związanym z branżą gastronomiczną, - może legitymować się świadectwem ukończenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego w kwalifikacji Sporządzanie potraw i napojów, - może legitymować się świadectwem ukończenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego w kwalifikacji Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, lub inną formą, jednak wówczas dodatkowo osoba taka powinna posiadać: 1. zaświadczenie o ukończeniu branżowych kursów kwalifikacyjnych dostępnych na rynku np. z zakresu umiejętności gastronomicznych – kucharskich, również w zakresie umiejętności kelnerskich, barmańskich, itp. 2. lub/i świadectwo pracy w zakresie doświadczenia zawodowego w branży gastronomicznej, 3. lub/i rekomendacje od pracodawcy w zakresie wykonywanych zadań zawodowych, 4. lub/i co najmniej 5-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej. Wypełnienie tzw. „innej formy” to łącznie spełnienie co najmniej dwóch powyżej wymienionych warunków.

Zapotrzebowanie na kwalifikację\*

Na polskim jak również na europejskim rynku dynamicznie rozwija się branża HoReCa. Branża składa się z sektora: hoteli, gastronomii oraz cateringu. Wartość rynku HoReCa w Polsce oszacowana została w 2016 na około 25 mld PLN i rośnie średnio o 4 - 5% rocznie. Potencjał rozwojowy tej branży oceniany jest jako duży. W budżetach gospodarstw domowych w naszym kraju, udział wydatków na konsumpcję w hotelach i restauracjach należy do najniższych w Europie i wynosi niewiele ponad 3%. Dla porównania, w Niemczech jest to ponad 5%, w Wlk. Brytanii i Włoszech blisko 10%, a są w Europie kraje, gdzie udział ten sięga kilkunastu procent. Prognozuje się, że Polacy wraz ze wzrostem dochodów (oraz zmianą trybu życia w kierunku większej intensywności i aktywności kosztem czasu dostępnego m.in. na sporządzanie posiłków

w domu) będą przeznaczali na gastronomię coraz większą część swoich budżetów. Branża HoReCa stanowi bardzo wymagający segment, tak jeśli chodzi o jakość i parametry produktów, jak i profesjonalizm kadr. W związku z powyższym przez podmioty należące do branży podejmowane są działania dotyczące monitorowania rynku a następnie szybkiego reagowania w zakresie pojawiającego się niedostosowania. W branży HoReCa dominuje zasada, że aby móc stać się ważnym graczem na rynku, trzeba podążać za zmianami i dopasowywać swoją ofertę do jego potrzeb, w tym szczególnie w zakresie kompetencji kadr. W danych dostępnych w Barometrze zawodów z 2017 oraz w opracowaniu Głównego Urzędu Statystycznego dotyczącym Aktywności ekonomicznej ludności Polski II kwartał 2016 podkreślono fakt, iż w rejestrach powiatowych urzędów pracy znajduje się wiele ofert pracy m.in. dla kucharza. Jednak brak umiejętności praktycznych i doświadczenia w zawodzie, nie pozwala zaliczyć zgłaszających się osób do potencjalnych kandydatów do pracy. Dodatkowo, dużą nadwyżkę stanowią również absolwenci techników, którzy nie posiadają przygotowania do wykonywania praktycznych zadań zawodowych. Kształcenie zawodowe w dalszym ciągu jest zbyt ogólne, teoretyczne, uniemożliwiające tym samym zatrudnienie. Absolwent - potencjalny kandydat do pracy - pytany przez pracodawcę co potrafi wykonać ma problem z udzieleniem odpowiedzi, mimo iż w niektórych zawodach - kwalifikacjach uczył się kilka lat. Jako przykład można podać zawód technik technologii żywności. Jest to zawód na kilku podbudowach m.in. piekarz, cukiernik. Absolwent teoretycznie przygotowany jest więc szeroko, ale konkretnie, praktycznie niewiele jest w stanie przygotować. Do zawodów deficytowych na rynku pracy zaliczany jest od kilku lat zawód kucharza. Zgodnie z Barometrem zawodów w Polsce w roku 2017, wskaźnik deficytu dla tego zawodu został określony na poziomie 65,5%. Wskaźnik ten w roku 2016 dla kucharza wynosił 44,2% i wykazuje największą tendencję wzrostową wobec innych zawodów deficytowych w stosunku do roku 2016. Ponadto, w 2017 r. niedobór pracowników nadal się utrzymuje. Należy zauważyć, że maleje z roku na rok liczba zawodów z przedziału równowagi, zmniejsza się również lista zawodów z obszaru tzw. nadwyżki. Wzrasta natomiast liczba zawodów w obszarze zawodów deficytowych. Opracowana kwalifikacja według ekspertów może stanowić uzupełnienie umiejętności nabytych w ramach kształcenia formalnego i nieformalnego, gdyż jest odpowiedzią na potrzeby rynku pracy zidentyfikowane w przeprowadzonych badaniach. Potwierdzona kwalifikacja dostarczy pracodawcom wykwalifikowanych kadr a pracownikom umożliwi zatrudnienie na rynku pracy. Kwalifikacja będzie ponadto stanowiła niezbędne opracowanie dla osób pracujących a niemających potwierdzonych kwalifikacji. Może stanowić też punkt wyjścia niezbędny do rozpoczęcia awansu zawodowego.

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

Wnioskowana kwalifikacja różni się od innych kwalifikacji odniesieniem do branży HORECA jako kompletu oferowanych usług w obiekcie. Ponadto dedykowana jest dla osób pragnących pogłębiać umiejętności uczenia się z zakresie kreowania smaków i dekorowania potraw w związku z ciągle oferowanymi na rynku nowymi technologiami, preferowanymi gustami lub zaleceniami.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)



Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego [Dodatkowe umiejętności zawodowe](#)

Wskazanie „dodatkowych umiejętności zawodowych” w zakresie wybranych zawodów

szkolnictwa branżowego zawierających wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia

<b>Branża</b>	<b>Zawód</b>	<b>Umiejętność</b>
		<ul style="list-style-type: none"><li>• BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT) Technik hotelarstwa (422402) od 1 września 2019r. Obsługa kelnerska w obiekcie świadczącym usługi hotelarski</li><li>• BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT) Pracownik obsługi hotelowej (962907) od 1 września 2019r. Obsługa kelnerska w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie</li><li>• BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT) Kucharz (512001) od 1 września 2019r.</li></ul>
		BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT) Technik żywienia i usług gastronomicznych (343404) od 1 września 2019r. Rzeźbienie w owocach i warzywach (carving)

#### Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji\*

Opracowana kwalifikacja: - przyczyni się do podniesienia kompetencji wśród funkcjonujących na rynku kucharzy, - zmniejszy zidentyfikowaną w trakcie badań lukę kompetencyjną w branży, - będzie stanowiła „punkt wyjścia” dla osób chcących zmienić swoją dotychczasową profesję, - będzie materiałem niezbędnym do opracowania przyszłych programów kursów i szkoleń w tym zakresie, - będzie materiałem poprawiającym komunikację między pracownikiem a pracodawcą, - będzie katalogiem umiejętności dla osób chcących rozwijać i nabywać umiejętności, - będzie zbiorem umiejętności możliwych do potwierdzenia w ramach edukacji pozaformalnej. Potwierdzona kwalifikacja umożliwi przyszłym pracownikom aplikowanie na stanowisko kucharza w: dużych restauracjach, renomowanych ośrodkach wypoczynkowych, cieszących się zainteresowaniem domach weselnych, karczmach, stołówkach.

#### Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację\*

Kandydat przed przystąpieniem do procesu walidacji dostarcza do instytucji swoje Curriculum Vitae i list motywacyjny uzasadniający potrzebę potwierdzenia kompetencji wchodzących w skład zestawu efektów uczenia się i/lub kwalifikacji. Zalecane jest dołączenie posiadanej dokumentacji w zakresie doświadczenia oraz rozwoju zawodowego np. świadectw pracy, zaświadczeń o uczestnictwie w kursach, międzynarodowych stażach, sympozjach z zakresu gastronomii, oraz innych dokumentów związanych z efektami uczenia się zawartymi w zestawie i/lub kwalifikacji. Dokumenty powinny ponadto zawierać informacje na temat miejsc, okoliczności, czasu w których kandydat doskonalił, rozwijał, nabywał swoje umiejętności kulinarne. W wyniku przeanalizowania dokumentów podjęta zostanie decyzja o dalszym etapie weryfikacji. (W wyniku analizy zgromadzonej dokumentacji nastąpi identyfikacja efektów) Kandydat następnie przystąpi do kolejnego etapu walidacji. Walidacja będzie przeprowadzona w formie dwuetapowej jako rozmowa oraz próba pracy (zwana również np. Tydzień/trzy dni pracy w kuchni) W trakcie przeprowadzonej rozmowy kandydat wykaże się znajomością receptur właściwych dla danej kuchni. Pozytywny etap rozmowy umożliwi przystąpienie do części praktycznej. W części praktycznej, w ramach której kandydat przygotuje zestaw potraw lub daną potrawę (charakterystyczną, dla danej kultury kuchni) oraz wykaże się kreatywnością jej udekorowania i podania. Osiągnięcie efektów uczenia się powinna oceniać komisja w składzie co najmniej 2-3 specjalistów: 1. Osoba 1 - minimum 5 lat udokumentowanego działania w zakresie przygotowywania i serwowania potraw różnych kuchni świata; legitymująca się odpowiednimi certyfikatami oraz dyplomem w zakresie umiejętności gastronomicznych. Preferowane jest

pozyskanie specjalisty w tym zakresie; 2. Osoba 2 - minimum 5 lat doświadczenia w zakresie kierowania pracą w kuchni np. szef kuchni; posiada udokumentowane doświadczenie w zakresie współpracy w zespole, kierowania niedużą grupą; 3. Osoba 3 - minimum 10 lat doświadczenia praktycznego w zakresie psychologii, doradztwa zawodowego; legitymująca się certyfikatami i dyplomami w zakresie kompetencji społecznych (chodzi o obserwację części praktycznej podczas której wystąpi sytuacja stresogenna np. presja czasu i związany z tym stres). Metody weryfikacji

**Zestaw 2. Optymalizowanie zysków w procesie sporządzania potraw** Kandydat przed przystąpieniem do procesu walidacji dostarcza do instytucji swoje Curriculum Vitae i list motywacyjny uzasadniający potrzebę potwierdzenia kompetencji wchodzących w skład zestawu efektów uczenia się i/lub kwalifikacji. Zalecane jest dołączenie posiadanej dokumentacji w zakresie doświadczenia oraz rozwoju zawodowego np. świadectw pracy, zaświadczeń o uczestnictwie w kursach, międzynarodowych stażach, sympozjach z zakresu gastronomii, oraz innych dokumentów związanych z efektami uczenia się zawartymi w zestawie i/lub kwalifikacji. Dokumenty powinny ponadto zawierać informacje na temat miejsc, okoliczności, w których kandydat doskonalił, rozwijał, nabywał swoje umiejętności kulinarne. W wyniku przeanalizowania dokumentów podjęta zostanie decyzja o dalszym etapie weryfikacji. (W wyniku analizy zgromadzonej dokumentacji nastąpi identyfikacja efektów) Kandydat następnie przystąpi do kolejnego etapu walidacji. Walidacja będzie przeprowadzona w formie dwuetapowej jako rozmowa oraz prezentacja. W trakcie przeprowadzonej rozmowy kandydat wykaże się zakresem informacji w kontekście własnych doświadczeń i rozwiązań odnośnie optymalizowania zysków w procesie sporządzania potraw. Pozytywny etap rozmowy umożliwi przystąpienie do części praktycznej. W części praktycznej kandydat przygotuje prezentację w zakresie optymalizacji zysków lub przeciwdziałań w zakresie powstających strat oraz wykaże się doświadczeniem w tym zakresie. Osiągnięcie efektów uczenia się powinna oceniać komisja w składzie co najmniej 2-3 specjalistów:

1. Osoba 1 - minimum 5 lat udokumentowanego działania w zakresie przygotowywania i serwowania potraw różnych kuchni świata; legitymująca się odpowiednimi certyfikatami oraz dyplomem w zakresie umiejętności gastronomicznych. Preferowane jest pozyskanie specjalisty w tym zakresie; 2. Osoba 2 - minimum 5 lat doświadczenia w zakresie kierowania pracą w kuchni np. szef kuchni; posiada udokumentowane doświadczenie w zakresie współpracy w zespole, kierowania niedużą grupą; 3. Osoba 3 - minimum 10 lat doświadczenia praktycznego w zakresie psychologii, doradztwa zawodowego; legitymująca się certyfikatami i dyplomami w zakresie kompetencji społecznych (chodzi o obserwację części praktycznej podczas której wystąpi sytuacja stresogenna np. presja czasu i związany z tym stres). Metody weryfikacji

**Zestaw 3. Dekorowanie potraw** Kandydat przed przystąpieniem do procesu walidacji dostarcza do instytucji swoje Curriculum Vitae i list motywacyjny uzasadniający potrzebę potwierdzenia kompetencji wchodzących w skład zestawu efektów uczenia się i/lub kwalifikacji. Zalecane jest dołączenie posiadanej dokumentacji w zakresie rozwoju zawodowego np. świadectw pracy, zaświadczeń o ukończonych kursach lub uczestnictwie w międzynarodowych stażach, praktykach, konferencjach z zakresu gastronomii, oraz innych dokumentów związanych z efektami uczenia się zawartymi w zestawie. Dopuszczalne jest dostarczenie dokumentacji w formie portfolio w zakresie swoich dokonań w dekorowaniu tak co do przygotowywanych dań, jak również stołów, bankietów i konferencji, będących wytworem własnej kreatywności i pomysłowości. Dokumenty powinny ponadto zawierać informacje na temat miejsc, okoliczności, w których kandydat doskonalił, rozwijał, nabywał lub prezentował swoje umiejętności kulinarne w zakresie sztuki dekorowania. Dokumenty powinny zawierać oświadczenie, iż zaprezentowane materiały są wytworem jego osobistej pracy. W wyniku przeanalizowania dokumentów podjęta zostanie decyzja o dalszym etapie weryfikacji. (W wyniku analizy zgromadzonej dokumentacji nastąpi identyfikacja efektów) Kandydat następnie przystąpi do kolejnego etapu walidacji. Walidacja będzie przeprowadzona w formie próby pracy (zwana również np. Dzień pracy w kuchni). Kandydat przystąpi do próby pracy, w ramach której wykaże się kreatywnością

udekorowania co najmniej 3 potraw z których jedna będzie z zakresu: deser, ryba, owoce morza itp.). Osiągnięcie efektów uczenia się powinna oceniać komisja w składzie co najmniej 3-4 specjalistów: 1. Osoba 1 i 2 - minimum 5 lat udokumentowanego działania w zakresie kreatywnego dekorowania i podawania potraw; legitymująca się odpowiednimi certyfikatami oraz dyplomem w zakresie tych umiejętności. Preferowane jest pozyskanie specjalisty znającego aktualne trendy, uczestniczącego w konkursach, pokazach. 2. Osoba 2 - minimum 5 lat doświadczenia w zakresie kierowania pracą w kuchni np. szef kuchni; posiada udokumentowane doświadczenie w zakresie współpracy w zespole, kierowania niedużą grupą; 3. Osoba 3 - minimum 10 lat doświadczenia praktycznego w zakresie psychologii, doradztwa zawodowego. Legitymująca się certyfikatami i dyplomami w zakresie kompetencji społecznych (chodzi o obserwację części praktycznej podczas której wystąpi sytuacja stresogenna np. presja czasu i związany z tym stres). Metody weryfikacji Zestaw 4. Bezpieczeństwo w kuchni Kandydat przed przystąpieniem do procesu walidacji dostarcza do instytucji swoje Curriculum Vitae i list motywacyjny uzasadniający potrzebę potwierdzenia kompetencji wchodzących w skład zestawu efektów uczenia się. Zalecane jest dołączenie posiadanej dokumentacji w zakresie rozwoju zawodowego np. świadectw pracy, zaświadczeń o uczestnictwie w organizowanych kursach, odbytych stażach, sympozjach z zakresu gastronomii oraz innych dokumentów związanych z efektami uczenia się zawartymi w zestawie. Dokumenty powinny ponadto zawierać informacje na temat miejsc, okoliczności, w których kandydat doskonalił, rozwijał, nabywał lub prezentował swoje umiejętności kulinarne. Walidacja zostanie przeprowadzona w formie obserwacji i będzie stanowiła dodatkowy element sprawdzenia umiejętności podczas wykonywanych czynności w ramach zestawu 1 i/lub zestawu 2 niniejszej kwalifikacji. Kandydat przystąpi do części praktycznej, w ramach której wykaże się znajomością zasad związanych z bezpiecznym wykonywaniem czynności zawodowych na stanowisku pracy. Osiągnięcie efektów uczenia się powinna oceniać komisja w składzie co najmniej 2 specjalistów: 1. Osoba 1 - minimum 5 lat udokumentowanego działania w zakresie stosowania zasad bezpieczeństwa i zasad higieny podczas pracy w kuchni. Preferowane jest pozyskanie specjalisty z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii. 2. Osoba 1 - minimum 5 lat doświadczenia w zakresie wykonywania czynności zawodowych związanych z przygotowaniem nowych smaków oraz podawaniem potraw.

Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Sektorowa Rama Kwalifikacji w Turystyce poziom 4.

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się\*

Osoba posiadająca kwalifikację Kreowanie smaków, dekorowanie potraw jest przygotowana do wykonywania następujących zadań z zakresu kreowania smaków (w szczególności): samodzielnego przygotowania potraw oraz nowości kulinarnych charakterystycznych dla wybranej kultury kuchni, sporządzenia potraw odpowiednio do okoliczności i z zastosowaniem niezbędnego sprzętu do obróbki wstępnej i cieplnej produktów, przygotowania potraw zgodnie ze zleconą usługą lub zamówieniem, opracowania oraz weryfikacji karty dań. Ponadto w ramach optymalizacji zysków w procesie sporządzania potraw weryfikuje opłacalność oferowanych dań z uwzględnieniem ich zapotrzebowania i popytu, minimalizuje przyczyny powstawania strat i przestrzega zasad ochrony środowiska. W kontekście dekorowania potraw odpowiada za niezbędne akcesoria związane z podaniem i udekorowaniem potraw. Wykonuje rzeźbienie w owocach i warzywach z wykorzystaniem różnych sposobów krojenia. Organizuje kolejność wydawania potraw. Przestrzega i monitoruje elementy wpływające na bezpieczeństwo pracy w kuchni.

## Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji\*

1

Nazwa zestawu\*

Kreowanie smaków

Poziom PRK\*

4

Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

80

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia\*

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

Efekt uczenia się

Dobiera odpowiednio do okoliczności właściwy sprzęt do obróbki wstępnej i cieplnej produktów

Kryteria weryfikacji\*

Dobiera i stosuje (w zakresie sporządzanych potraw) zestawy noży w sposób bezpieczny  Profesjonalnie wykonuje rozdrabnianie i serwowanie odpowiednio dla danej kuchni  Obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt niezbędny do przygotowania potraw

Efekt uczenia się

Przygotowuje potrawy zgodnie ze zleconą usługą lub zamówieniem

Kryteria weryfikacji\*

Monitoruje jakość i ilość przygotowanych potraw zgodnie z przyjętym zamówieniem  Dobiera środki i metody przechowania oraz transportu przygotowanych potraw w kontekście walorów smakowych oraz zdrowotnych

Efekt uczenia się

Przygotowuje samodzielnie potrawy oraz nowości kulinarne charakterystyczne dla danej kultury kuchni

Kryteria weryfikacji\*

Objaśnia i prezentuje receptury charakterystyczne dla danej kultury kuchni  Określa czas niezbędny na przygotowanie danego zamówienia  Podaje wady i zalety związane z przygotowaniem potraw w kontekście danej kultury kuchni  Wyszukuje i łączy produkty oraz opracowuje nowe potrawy, nowe pomysły gastronomiczne  Prezentuje wykonanie dań będących jego „daniem popisowym”  Uzasadnia zalety stosowania lokalnych produktów przydatnych w danej kulturze kuchni (wspiera promocję lokalnych marek),  Uzasadnia wskazania i przeciwwskazania do sporządzenia danego asortymentu potraw w kontekście

preferencji i gustów klientów □ Stosuje i łączy produkty spożywcze (np. przyprawy) charakterystyczne dla danej kultury kuchni □ Odpowiada za zamówienia produktów i półproduktów spożywczych w niezbędnej ilości oraz o odpowiedniej jakości □ Uwzględnia dostępność na rynku produktów np. sezonowych, świeżych ryb, itp. □ Analizuje aspekt ekonomiczny sporządzania potraw w zależności od przyjętej kuchni (w oparciu o daną gamę smaku, czas przygotowania, dostępność produktów, cenę produktów)

Efekt uczenia się

□ Sporządza potrawy charakterystyczne w danej kuchni

Kryteria weryfikacji\*

□ Eksperymentuje w zakresie łączenia produktów spożywczych dostępnych w danej kulturze kuchni □ Sporządza potrawy według określonych receptur ze szczególnym uwzględnieniem ich walorów smakowych w zakresie zamówień indywidualnych jak również zbiorowych Przygotowuje nowe dania zgodnie z pojawiającymi się trendami np. w zakresie zdrowej żywności

Numer zestawu w kwalifikacji\*

2

Nazwa zestawu\*

Optymalizowanie zysków w procesie sporządzania potraw

Poziom PRK\*

4

Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

40

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia\*

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

Efekt uczenia się

□ Minimalizuje przyczyny powstawania i generowania dotychczasowych strat w zakresie surowców i wyrobów gotowych

Kryteria weryfikacji\*

□ Analizuje i redukuje powstawanie odpadów żywnościowych w zakresie produktów jak i przygotowanych potraw □ Uwzględnia wielkość produktów i potraw w opracowanym menu □ Opracowuje analizę w kontekście sprzedaży w odniesieniu do uzyskanego zysku □ Stosuje podstawowe zasady rachunkowości niezbędne do weryfikacji zysków z prowadzonej działalności □ Przestrzega reguł związanych z przechowywaniem, zabezpieczaniem, przemieszczaniem produktów spożywczych oraz przygotowanych potraw



Efekt uczenia się

Przestrzega zasad ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji\*

Weryfikuje segregowanie odpadów w trakcie wykonywania zadań zawodowych w zespole, w którym pracuje (m.in. zużyte oleje, resztki pokarmowe itp.)  Monitoruje segregowanie odpadów i śmieci w celu zmniejszenia ich ilości

Efekt uczenia się

Sporządza wycenę opłacalności oferowanych potraw/dań z uwzględnieniem zapotrzebowania oraz popytu

Kryteria weryfikacji\*

Analizuje opłacalność oraz ilość sporządzanych potraw (analizyienne, tygodniowe) w aspekcie poszczególnych zamówień  Przygotowuje kalkulację usługi gastronomicznej zgodnie z zamówieniem  Sporządza zapotrzebowanie na produkty spożywcze niezbędne do przygotowania potraw

Numer zestawu w kwalifikacji\*

3

Nazwa zestawu\*

Dekorowanie potraw

Poziom PRK\*

4

Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

60

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia\*

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

Efekt uczenia się

W zmiennych warunkach stosuje niezbędne akcesoria związane w podaniem potraw w danej kulturze kuchni

Kryteria weryfikacji\*

Uzasadnia wybór zastawu/naczynia do oferowanego dania  Dobiera kolorystykę adekwatną do zastawy oraz do oferowanego dania  Określa i uzasadnia ilość oraz jakość naczyń niezbędnych do danego zamówienia lub usługi

Efekt uczenia się

Dobiera technikę dekorowania i serwowania potraw

Kryteria weryfikacji\*

Wykonuje elementy dekoracji z elementów jadalnych oraz niejadalnych  Wykonuje samodzielnie dekorację z warzyw, owoców, kwiatów, itp.  Stosuje, do wykonania dekoracji oraz zabezpiecza noże i sprzęt do carvingu  Tworzy aranżacje dekoracyjne z wykorzystaniem przygotowanych elementów i rzeźb z serwetek, warzyw, owoców itp.

Efekt uczenia się

Komponuje kolory na talerzu oraz ułożenie potraw

Kryteria weryfikacji\*

Ekspozuje danie z uwzględnieniem walorów artystycznych  Wykonuje własne kompozycje przestrzenne z przygotowanych potraw

Efekt uczenia się

Organizuje kolejność wydawania potraw

Kryteria weryfikacji\*

Dobiera i uzasadnia wybór osoby do wykonania przydzielonych zadań w zakresie wydawania potraw (zupy, sałatki, desery itp.)  Ustala z zespołem ramy czasowe wydawania poszczególnych dań oraz dekorację stołu  Wydaje dania z zachowaniem ich właściwości odżywczych (gorące, świeże itp.)

Efekt uczenia się

Wykonuje rzeźbienie w owocach i warzywach z wykorzystaniem różnych sposobów krojenia

Kryteria weryfikacji\*

Wykonuje/tworzy drobne kwiatki i miniaturowe elementy dekoracyjne ze wskazanych materiałów  Wykonuje kwiaty ozdobne m.in. z cebuli, buraków, kalarepy, szyszki z marchwi, pietruszki, pora  Wykonuje/tworzy liście dekoracyjne

Numer zestawu w kwalifikacji\*

4

Nazwa zestawu\*

Bezpieczeństwo w kuchni

Poziom PRK\*

4

Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

40

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia\*

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

Efekt uczenia się

Utrzymuje czystość i higienę osobistą podczas wykonywania zadań zawodowych w kuchni

Kryteria weryfikacji\*

Stosuje zasady dotyczące higieny osobistej i porządku na stanowisku pracy  Myje, czystości i dezynfekuje maszyny i urządzenia stosowane do wykonywania zadań zawodowych / sporządzania potraw

Efekt uczenia się

Przestrzega zasad ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji\*

Nadzoruje segregację odpadów (m.in. zużyte oleje, resztki pokarmowe itp.)  Interweniuje w przypadku generowania strat w zakresie wielkości i/lub jakości powstałych nadwyżek pokarmowych  Monitoruje ilości w celu minimalizacji ilości odpadów i śmieci  Wprowadza plany naprawcze w zakresie ilości powstających odpadów

Efekt uczenia się

Stosuje bezpieczne zasady pracy na stanowisku pracy ze szczególnym uwzględnieniem pojawiających się nowości

Kryteria weryfikacji\*

Obsługuje urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi  Przestrzega zasad bezpieczeństwa w miejscu pracy/na stanowisku pracy (w odniesieniu do urządzeń grzewczych, chłodniczych itp.)  Stosuje odzież ochronną

Efekt uczenia się

Stosuje wymogi higieniczne w firmie gastronomicznej

Kryteria weryfikacji\*

Stosuje zasady czyszczenia, mycia i dezynfekcji naczyń, maszyn i urządzeń  Przestrzega warunków przechowywania preparatów chemicznych

### **Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji**

Wnioskodawca\*

EVACO Sp. z o. o.

Minister właściwy\*

Minister Rozwoju (do 06.10.2020 r.)

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności\*

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji\*

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji\*

nie dotyczy

Kod dziedziny kształcenia\*

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD\*

Kod	Nazwa
56.10.A	Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	Przelew za wprowadzenie kwalifikacji Kreowanie smaków i dekorowanie potraw
2	ZRK_FKU_Kreowanie smaków i dekorowanie potraw
3	ZRK_FKU_Kreowanie smaków i dekorowanie potraw
4	ZRK_FKU_Kreowanie smaków i dekorowanie potraw



Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji rynkowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.\*

Dane o podmiocie, który złożył wniosek

EVACO Sp. z o. o.

Siedziba i adres: Zakopiańska 156, 30-435 Kraków

NIP: 6780101316

Numer KRS: 0000110027

Reprezentacja: Małgorzata Sołtysiak

Adres elektroniczny osoby wnoszącej wniosek: msoltysiak@o2.pl