

Warszawa, dnia 3 czerwca 2020 r.

Poz. 482

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROZWOJU¹⁾**

z dnia 25 maja 2020 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie potraw grill i barbecue”
do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji**

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie potraw grill i barbecue” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Rozwoju: *J. Emilewicz*

¹⁾ Minister Rozwoju kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 listopada 2019 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rozwoju (Dz. U. poz. 2261).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rozwoju
z dnia 25 maja 2020 r. (poz. 482)

**INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „PRZYGOTOWANIE POTRAW GRILL I BARBECUE”
DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI**

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Przygotowanie potraw grill i barbecue

2. Skróć nazwy kwalifikacji rynkowej

Kucharz grill i barbecue

3. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Certyfikat

4. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Bezterminowo

5. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej

3 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji, 3 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

6. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie potraw grill i barbecue” jest gotowa do organizowania stanowiska pracy i samodzielnego przygotowania potraw. Dobra wstępne surowce do przygotowywania potraw grill i barbecue. Posługuje się wiedzą z zakresu obróbki wstępnej i grillowania różnych rodzajów mięsa, ryb, warzyw i owoców. Dobra dodatki do potraw. Wydaje gotowe potrawy. Przestrzega zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, zwanego dalej „HACCP”, oraz zasad bezpieczeństwa i higieny (BHP) pracy. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Zestaw 1. Organizowanie stanowiska pracy	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue, - wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach, - stosuje ocenę organoleptyczną surowców, - organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania, - określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue.
Przygotowuje stanowisko pracy	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy, - przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań, - dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue, - utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca).
Zestaw 2. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje grilla do użytku, - omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe, - przestrzega zasad obsługi grilla.
Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje receptury, - dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue, - określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue, - wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue, - przygotowuje półprodukty do grillowania, - grilluje różne grupy surowców, - sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie, - porcuje i wydaje gotową potrawę.
Zestaw 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue, - przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.

Dba o własny rozwój zawodowy	<ul style="list-style-type: none"> - podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego, - wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.
7. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację	
1. Etap weryfikacji	
1.1. Metody	
Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się następujące metody:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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). <p>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 do przygotowania potraw grill i barbecue.</p> <p>Drużga część weryfikacji efektów uczenia się 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).</p>	
1.2. Zasoby kadrowe	
W procesie walidacji biorą udział:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 z co najmniej dwóch członków. 	
Operator systemu egzaminacyjnego musi udokumentować:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 zamknięciem połączenia internetowego lub obsługą przeglądarki w zakresie kompatybilności z platformą egzaminacyjną. 	
Członkowie komisji spełniają łącznie następujące warunki:	
<ul style="list-style-type: none"> - co najmniej jeden członek komisji – 10 lat doświadczenia w branży gastronomicznej, w tym udokumentowane minimum 2 lata doświadczenia na stanowisku pracy: kucharz grill i barbecue; - co najmniej jeden członek komisji – udokumentowane minimum 5 lat doświadczenia w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych z branży gastronomiczno-hotelarskiej. <p>Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w elektronicznym systemie, to co najmniej jeden z członków komisji musi być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego.</p>	

1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

W razie stosowania metody obserwacji w warunkach symulowanych instytucja certyfikująca w rozumieniu 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;
- odzież ochronną;
- sprzęt niezbędny do przygotowania potraw grill i barbecue, w tym: różne rodzaje grilla, naczynia, akcesoria kuchenne, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze, itp.;
- surowce do wyrobu potraw z grilla i barbecue, w tym: różne rodzaje mięsa, ryby, warzywa, przyprawy, surowce do wyrobu sosów i dodatków.

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 musi być 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.

8. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Brak warunków.

9. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat.