Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Rzeczpospolita Polska

INFOdoradca+

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

INFORMACJA O ZAWODZIE

Szef kuchni (kuchmistrz)

(343402)

Szefowie kuchni i organizatorzy usług gastronomicznych

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Szef kuchni (kuchmistrz)

(343402)

Szefowie kuchni i organizatorzy usług gastronomicznych

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Szef kuchni (kuchmistrz) (343402)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [404]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): https://pixabay.com/pl/kuchnia-pracy-restauracja-gotowa%C4%87-731351 [dostęp: 31.10.2018].

SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU 3
1.1. Nazwa i kod zawodu(wg Klasyfikacji zawodów i specjalności) 3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu 3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD 3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący 3
2. OPIS ZAWODU 4
2.1. Synteza zawodu 4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania 4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy) 5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne 6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie 8
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansuipotwierdzania kompetencji 8
2.7. Zawody pokrewne 9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE 9
3.1. Zadania zawodowe 9
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie i nadzorowanie pracy w kuchni 10
3.3. Kompetencje społeczne 12
3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu 13
3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji 13
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO 13
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie 13
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu 14
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów 16
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie 16
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO) 17
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE 17
7. SŁOWNIK POJĘĆ 19
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze) 19
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe) 22

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu(wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Szef kuchni (kuchmistrz) 343402

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Kierownik kuchni.
- Menager kuchni.
- Organizator kuchni.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 3434 – Chefs.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja I – Działalność związana z zakwaterowaniem i usługami gastronomicznymi.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:
- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- wyników badań i analiz prowadzonych w projekcie SPO RZL (2006-2007) „Opracowanie i upowszechnianie krajowych standardów kwalifikacji zawodowych”,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Wortalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w październiku 2018 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Zbigniew Nowocień – Zespół Szkół Budowlanych, Radom.
- Małgorzata Sołtysiak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Aneta Zasada-Bobrzak – Cooking4you, Skaryszew.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Dorota Koprowska – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Ireneusz Woźniak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Mirosław Żurek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Małgorzata Miedzińska – Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich, Radom.
- Wioletta Rutkowska – Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych, Olsztyn.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Lucyna Kubicka – Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości, Katowice, Stowarzyszenie ART. GASTRONOMICA, Zabrze.
- Anna Wachowicz – Izba Rzemiosła i Małej Przedsiębiorczości, Radom.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:
W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Szef kuchni (kuchmistrz) wykonuje prace związane z organizowaniem i nadzorowaniem działań podległego personelu kuchennego w różnych zakładach gastronomicznych[8].

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Szef kuchni (kuchmistrz) jest zawodem o charakterze usługowym. Pracownik zatrudniony w tym zawodzie odpowiada nie tylko za przebieg realizacji procesu technologicznego przygotowania różnych dań, ale również za zaopatrzenie, stosowane receptury, ocenę jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.

Szef kuchni (kuchmistrz) jest osobą, która w pełni kreuje i nadaje charakter kuchni, w której pracuje. Planuje codzienną produkcję kulinarną i ustala jej asortyment, planuje jadłospisy codzienne, okolicznościowe oraz specjalne. Szef kuchni (kuchmistrz) sam przygotowuje potrawy wymagające wysokich umiejętności kulinarnych, opracowuje nowe, własne receptury potraw oraz przygotowuje personel do ich wykonania. Sprawdza przed wydaniem poprawy przygotowywane przez podległy personel.

WAŻNE:
Istotna w pracy **szefa kuchni (kuchmistrza)** jest znajomość nowych trendów w gastronomii[4] oraz gotowość do ciągłego podnoszenia swoich kwalifikacji i umiejętności.

Sposoby wykonywania pracy

Szef kuchni (kuchmistrz) wykonuje prace ręcznie i mechanicznie z zastosowaniem odpowiednich narzędzi i urządzeń. Jego praca polega m.in. na:

- opracowywaniu kart dań i menu,
- kalkulowaniu cen,
- sporządzaniu list zakupów,
- przygotowywaniu potraw,
- nadzorowaniu przygotowywania potraw przez podległych mu kucharzy,
- sprawdzaniu standardów jakości wykonanych potraw.

Ponadto szef kuchni (kuchmistrz) w swojej pracy stosuje metody, techniki i procedury związane z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami ochrony przeciwpożarowej, zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)[2], zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)[3], zasadami systemu Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)[1], instrukcjami stanowiskowymi i procedurami wewnątrzzakładowymi.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2. Kompetencja zawodowa.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Szef kuchni (kuchmistrz) swoją pracę wykonuje w różnego typu zakładach gastronomicznych. Praca szefa kuchni (kuchmistrza) wykonywana jest w pomieszczeniach zamkniętych, często w wysokich temperaturach i przy dużej wilgotności. Pomieszczenia, gdzie wykonywana jest praca, posiadają zazwyczaj oświetlanie dzienne i sztuczne oraz instalację wentylacyjną.

Szefa kuchni (kuchmistrza), podobnie jak jego kucharzy obowiązuje odpowiedni strój składający się z białego płóciennego fartucha z rękawami, białej zapaski, białego czepka lub czapki dokładnie zakrywającej włosy oraz obuwia profilaktycznego.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Szef kuchni (kuchmistrz) w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:
- narzędzia ręczne i pomocnicze (różnego przeznaczenia noże kuchenne, narzędzia do ostrzenia noży, deski do krojenia, zestawy garnków i patelni),
- urządzenia chłodnicze (szafy, stoły chłodnicze i mroźne),
- urządzenia do obróbki mechanicznej surowców (maszyny do obierania i rozdrabniania warzyw i ziemniaków, maszyny i urządzenia do rozdrabniania i spulchniania mięsa, miksery, blendery, krajalnice, maszyny do wyrabiania ciast i sporządzania mas),
- sprzęt do obróbki cieplnej żywności (piekarniki i piece konwekcyjne[6], kuchenki mikrofalowe, aparaty do smażenia i gotowania, grille, piece do pizzy, naleśnikarki, frytownice),
- maszyny do mycia i zmywania, pomocniczy sprzęt gastronomiczny (wózki platformowe, wózki regałowe, wózki bemarowe, jezdne podgrzewane podajniki do talerzy).

Organizacja pracy

Szef kuchni (kuchmistrz) zależnie od miejsca pracy, wykonywanych zadań i liczby zatrudnionych pracowników może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole. W zespole pełni funkcję zarządzającą oraz jest autorytetem w dziedzinie wiedzy kulinarnej. Praca (przygotowanie specjalnych potraw, dekorowanie potraw przed wydaniem) wykonywana jest często samodzielnie, ręcznie, w pozycji stojącej.

Szef kuchni (kuchmistrz) w strukturze organizacyjnej zajmuje stanowisko menadżerskie średniego szczebla. Zarządza pracą osób zatrudnionych w kuchni (kucharzy, pomocników kucharzy). Szef kuchni (kuchmistrz) pracuje w ścisłej współpracy z innymi niezależnymi zespołami odpowiedzialnymi np. za zaopatrzenie.

Czas pracy szefa kuchni (kuchmistrza) wynosi od kilku do kilkunastu godzin dziennie. Często pracuje w godzinach popołudniowych i nocnych. Pracuje niejednokrotnie 7 dni w tygodniu, w tym również w niedziele i święta.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Szef kuchni (kuchmistrz) może być narażony m.in. na zagrożenia związane:
- z pracą w warunkach uciążliwych, w pomieszczeniach o wysokiej temperaturze i wilgotności powietrza,

- z kontaktem z gorącymi powierzchniami i produktami, co często wiąże się z poparzeniami,
- z pracą w kontakcie z ostrymi krawędziami i nożami (urazy skóry),
- ze stresem powodowanym koniecznością szybkiego przygotowywania potraw,
- ze śliskimi i mokrymi powierzchniami w kuchni (możliwość poślizgnięć i upadków na pokrytej tłuszczem i wodą podłodze),
- z alergiami (np. na składniki potraw),
- z mikroorganizmami (głównie przy pracy z surowym mięsem, jajami, mogące powodować np. zakażenia salmonellą lub trudno gojące się rany).
- z porażeniem prądem elektrycznym od wadliwie działających urządzeń elektrycznych,
- z hałasem (związany z pracą maszyn i urządzeń gastronomicznych),
- z pracy w pozycji stojącej (długotrwałe wykonywanie pracy związanej ze specyfiką wykonywanych zadań).

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **szef kuchni (kuchmistrz)** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych
- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność zmysłu dotyku,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność narządów równowagi,
- sprawność układu krążenia,
- sprawność układu oddechowego,
- sprawność układu kostno-stawowego;

w kategorii sprawności sensomotorycznych
- ostrość słuchu,
- ostrość wzroku,
- rozróżnianie baw,
- czucie dotykowe,
- powonienie,
- czucie smakowe,
- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- zmysł równowagi,
- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- szybki refleks,
- spostrzegawczość;

w kategorii sprawności i zdolności
- łatwość przerzucania się z jednej czynności na drugą,
- łatwość wypowiadania się w mowie i w piśmie,
- predyspozycje do postępowania z ludźmi,
- rozumowanie logiczne,
- zdolność koncentracji uwagi,
- podzielność uwagi,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,

- dobra pamięć,
- zdolność skutecznego negocjowania,
- zdolność skutecznego przekonywania,
- zdolność utrzymywania pozytywnych relacji ze współpracownikami,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji;

w kategorii cech osobowościowych
- dążenie do osiągania celów,
- dbałość o jakość pracy,
- dokładność,
- dyspozycyjność,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny,
- wytrwałość i cierpliwość,
- odpowiedzialność za innych,
- samokontrola,
- asertywność,
- gotowość do tworzenia i podtrzymywania sieci kontaktów z klientami,
- zainteresowania menedżerskie.
- odporność emocjonalna,
- empatia,
- obowiązkowość,
- sumienność i punktualność,
- wysoka kultura osobista.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach*: *3.3. Kompetencje społeczne; 3.4.Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Szef kuchni (kuchmistrz) ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, powinien mieć aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonania pracy. Praca szefa kuchni (kuchmistrza) pod względem wydatku energetycznego należy do prac średnio ciężkich. Występują w niej obciążenia umysłowe związane, np. z analizowanie, rozwiązywaniem problemów i podejmowaniem decyzji.

Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu szef kuchni (kuchmistrz) jest:
- nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych,
- schorzenia płuc oraz górnych dróg oddechowych,
- płaskostopie i skrzywienie kręgosłupa,
- przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk),
- alergie pokarmowe,
- zaburzenia lub utrata zmysłu smaku, węchu,
- niektóre choroby płuc i przewodu pokarmowego,
- chorobowe zmiany zwyrodnieniowe kręgosłupa,
- niektóre zaburzenia psychiczne.

Do najczęściej występujących w zawodzie szef kuchni (kuchmistrz) chorób możemy m.in. zaliczyć:
- choroby układu nerwowego i krążenia wynikające ze stresu i przemęczenia (zawały, udary),
- choroby o podłożu psychicznym (nerwice, depresje),
- choroby zwyrodnienia kręgosłupa,
- żylaki,
- przeciążenie mięśni i stawów.

Lekarz medycyny pracy raz w roku stwierdza brak przeciwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy w zawodzie powiązanym z żywnością poprzez wydanie orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno--epidemiologicznych. Dodatkowo szef kuchni (kuchmistrz), ze względu na kontakt z żywnością, zobligowany jest do wykonywania raz w roku badań na nosicielstwo drobnoustrojów chorobotwórczych oraz posiadania książeczki zdrowa dla celów epidemiologiczno-sanitarnych, w której lekarz potwierdza przeprowadzenie badań.

WAŻNE:
O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Obecnie (2018 r.) do podjęcia pracy w zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)** wymagane jest wykształcenie na poziomie branżowa szkoła I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) w zawodach z obszaru gastronomicznego. Natomiast przez pracodawców preferowane jest wykształcenie na poziomie technikum lub branżowej szkoły II stopnia w zawodach z obszaru gastronomicznego.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Podjęcie pracy w zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)** ułatwiają:
- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w pokrewnym zawodzie szkolnym kucharz lub technik żywienia i usług gastronomicznych,
- świadectwa potwierdzające kwalifikacje TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych w zawodzie pokrewnym technik żywienia i usług gastronomicznych,
- świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski w zawodzie (pokrewnym) kucharz, nadawane w ramach kształcenia rzemieślniczego po zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu szefa kuchni (kuchmistrza) są m.in.:
- suplementy Europass (w języku polskim i angielskim), wydawane na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oraz Izby Rzemieślnicze,
- certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające doskonalenie w zakresie organizacji pracy podległego zespołu lub przygotowywania potraw.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Pracownik w zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)** ma możliwość:
- rozpocząć pracę na stanowisku pomocnika, wykonywać pracę związaną z przygotowywaniem, rozdrabnianiem, porcjowaniem potraw, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko kucharza,
- po nabyciu doświadczenia zawodowego, kompetencji organizacyjnych i w obszarze kierowania ludźmi awansować na stanowisko szefa kuchni nadzorującego pracę zespołu kucharzy,

- posiadając wykształcenie zawodowe w zawodzie pokrewnym kucharz dalej kształcić się w szkole branżowej II stopnia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych lub średniej, a następnie po zdaniu matury kontynuować naukę na uczelni wyższej (np. na kierunku technologia żywności i żywienia),
- rozszerzać swoje kompetencje zawodowe poprzez kształcenie/szkolenie w zawodach pokrewnych,
- założyć i prowadzić samodzielną działalność gospodarczą w zakresie sporządzania potraw i napojów,
- doskonalić i rozszerzać swoje umiejętności zawodowe, uczestnicząc w branżowych szkoleniach, kursach, warsztatach.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w systemie edukacji formalnej i pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzania kompetencji zawodowych przydatnych w zawodzie szef kuchni (kuchmistrz) wchodzących w skład zawodu (pokrewnego) kucharz lub technik żywienia i usług gastronomicznych w zakresie kwalifikacji TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Alternatywną drogę potwierdzania kompetencji w zawodzie szef kuchni (kuchmistrz) oferuje system kształcenia rzemieślniczego, który umożliwia zdobycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie pokrewnym kucharz. Dokumentami potwierdzającymi te tytuły są odpowiednio: świadectwo czeladnicze oraz dyplom mistrzowski.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowychhttps://uslugirozwojowe.parp.gov.pl oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacjihttps://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Organizator usług cateringowych	343401
Technik żywienia i usług gastronomicznych[S]	343404
Kucharz[S]	512001

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

Z1 Planowanie i organizowanie pracy w części produkcyjnej kuchni.
Z2 Zamawianie i magazynowanie surowców.
Z3 Wytwarzanie potrawa oraz nadzorowanie procesów technologicznych i ekspedycji potraw.
Z4 Ocenianie jakości i ilości gotowych potraw.
Z5 Współdziałanie z dostawcami, pracownikami sali konsumenckiej, kierownikami innych działów oraz instytucjami nadzoru i kontroli.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie i nadzorowanie pracy w kuchni

Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie i nadzorowanie pracy w kuchni obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Planowanie i organizowanie pracy w części produkcyjnej kuchni	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Rodzaje harmonogramów i zasady ich przygotowania; • Zasady sanitarno-higieniczne w działalności gastronomicznej; • Zasady systemów Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) obowiązujące przy organizowaniu stanowisk pracy; • Zasady rekrutacji i doboru pracowników; • Zakres prac i obowiązków na danym stanowisku; • Zasady prowadzenia dokumentacji dotyczącej pracowników, w tym i list obecności; • Podstawy komunikacji interpersonalnej i zasady rozwiązywania konfliktów oraz sposoby motywowania i integrowania pracowników; • Zasady zarządzania personelem; • Sposoby przygotowywania kucharzy do wprowadzania nowych receptur i menu; • Sposoby przygotowywania kucharzy do konkursów kulinarnych; • Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie produkcyjnym zakładu gastronomicznego oraz zasady monitorowania ich przestrzegania; • Zasady tworzenia nowych przepisów oraz kart menu; • Zasady ustalania ze zlecającym menu na bankiety, imprezy okolicznościowe; • Zasady przygotowania kalkulacji kosztów potraw; • Zasady dokumentowania wykonanych prac z zastosowaniem techniki komputerowej; • Ideę Slow Food[7].	• Przygotowywać plan i harmonogram pracy; • Przestrzegać zasady sanitarno-higieniczne w działalności gastronomicznej; • Dobierać pracowników do zadań zgodnie z ich kompetencjami; • Ustalać zakres obowiązków na danym stanowisku pracy; • Prowadzić ewidencję obowiązującej dokumentacji dotyczącej pracowników; • Prowadzić i kontrolować listy obecności; • Rozwiązywać na bieżąco problemy, konflikty i integrować zespołu pracowników; • Organizować pracę podległego personelu (kucharzy, pomocników kuchennych i innych) przy sporządzaniu potraw; • Przygotowywać kucharzy do wprowadzania nowych receptur i menu; • Przygotowywać kucharzy do konkursów kulinarnych; • Monitorować przestrzeganie przez podległy personel zasad obsługi maszyn i urządzeń (zgodnie z instrukcjami obsługi, przepisami bhp i ppoż.); • Tworzyć nowe przepisy kulinarne i karty menu; • Ustalać menu indywidualnie (zgodnie z oczekiwaniami zamawiających) na bankiety, imprezy okolicznościowe organizowane w restauracji; • Oszacować koszty przygotowania potraw zgodnie z proponowanym menu; • Korzystać z dostępnych programów komputerowych w planowaniu i dokumentowaniu pracy; • Współdziałać w ramach ruchu społecznego skupiającego osoby zainteresowane ochroną tradycyjnej kuchni różnych regionów świata.

Z2 Zamawianie i magazynowanie surowców	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady sporządzania zapotrzebowania na produkty spożywcze; • Zasady dobierania dostawców; • Zasady oceniania jakości i ilości dostarczanych surowców, półproduktów; • Obieg i zasady prowadzenia dokumentacji	• Przygotowywać listę zakupów; • Dobierać dostawców produktów spożywczych; • Oceniać pod względem jakościowym i ilościowym dostarczane surowce, półprodukty; • Prowadzić dokumentację dostaw; • Zapewniać warunki do prawidłowego

magazynowej; • Zasady i procedury właściwego przechowywania produktów spożywczych; • Zasady i metody monitorowania i eliminowania zagrożenia wynikającego z niewłaściwego przechowywania produktów.	przechowywania surowców, półproduktów, produktów spożywczych; • Rozmieszczać surowce, półprodukty we właściwych magazynach; • Sprawdzać okresowo stan magazynowanych surowców, półproduktów.

Z3 Wytwarzanie potrawa oraz nadzorowanie procesów technologicznych produkcji potraw	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Metody kontroli jakości surowców i półproduktów pobranych z magazynu • Zasady zlecania podległemu personelowi przygotowywania i wykonywania potraw zgodnie z recepturą; • Techniki i technologię produkcji dań; • Zasady kontrolowania jakości wykonywanych przez personel półproduktów, potraw w trakcie ich przygotowywania; • Zasady kontrolowania przestrzegania przez podległy personel stosowania się do receptur, zasad i wymagań systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) podczas wywarzania potraw; • Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) obowiązujące podczas produkcji potraw; • Zasady prowadzenia i obiegu dokumentacji, raportów z produkcji potraw; • Zasady dobierania dekoracji do gotowych potraw oraz sposoby ich wykonywania; • Zasady nadzorowania wykonywanie dekoracji potrwa przez podległy personel.	• Sprawdzać jakość surowców i półproduktów pobranych z magazynu; • Zlecać podległem personelowi przygotowywanie i wykonywanie potraw zgodnie z recepturą; • Przestrzegać parametrów prowadzonych przez siebie procesów produkcji potraw; • Kontrolować jakość wykonywanych przez personel półproduktów, potraw w trakcie ich przygotowywania; • Kontrolować przestrzeganie przez podległy personel stosowanie się do receptur, zasad i wymagań systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) podczas wywarzania potraw; • Wdrażać zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) oraz wypełniać dokumenty operacyjne i sporządzać raporty zgodnie z wymogami danych systemów; • Dekorować samemu gotowe dania oraz nadzorować wykonywanie dekoracji przez podległy personel.

Z4 Ocenianie jakości i ilości gotowych potraw	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady przeprowadzania oceny organoleptycznej gotowych potraw przygotowanych przez siebie i podległy personel; • Zasady sprawdzać pod względem ilościowym przygotowywanych potrawy; • Zasady oceniania jakości wykonywanej dekoracji gotowego dania; • Metody korygowania popełnionych błędów przygotowanych potraw; • Kryteria podejmowania decyzji o wydaniu gotowego dania lub ponownym jego przygotowywaniu; • Zasady ustalania kosztów dania (food cost)[5] – kontrolowania kosztów, maksymalizacji zysków;	• Oceniać organoleptycznie jakość gotowych potraw przygotowanych przez siebie i podległy personel; • Sprawdzać pod względem ilościowym (składu, wagowym) przygotowywane potrawy; • Oceniać jakość dekoracji gotowego dania; • Korygować, jeśli to możliwe, popełnione błędy serwowanej potrawy; • Podejmować decyzję o wydaniu gotowego dania na salę lub ponownym jej przygotowywaniu; • Wyliczyć wartości kosztów dania (food cost) przy współpracy z działem rozliczeń; • Przeprowadzić inwentaryzację produktów spożywczych oraz wyposażenia.

• Procedury przeprowadzania inwentaryzacji produktów spożywczych oraz wyposażenia.	

Z5 Współdziałanie z dostawcami, pracownikami sali konsumenckiej, kierownikami innych działów oraz instytucjami nadzoru i kontroli	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Sposoby kontaktowania się z dostawcami, pracownikami sali konsumenckiej, kierownikami innych działów oraz instytucjami nadzoru i kontroli oraz rozwiązywania problemów firmy, możliwości wprowadzania nowych rozwiązań; • Zasady i techniki negocjowania z dostawcami; • Kryteria oceny jakości współpracy z dostawcami, pracownikami sali konsumenckiej, kierownikami innych działów oraz instytucjami nadzoru i kontroli; • Zasady aranżowania bufetu w sali konsumenckiej; • Kryteria oceny jakości wykonywanych przez siebie prac oraz podległy zespół; • Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz zasady przegotowywania kontroli sanitarnej; • Zasady uczestnictwa w działaniach kontrolnych prowadzonych przez osoby do tego upoważnione; • Sposoby wprowadzania i kontrolowania efektywności wprowadzenia działań pokontrolnych.	• Kontaktować z szefami innych działów w sprawie omawiania bieżących problemów, realizacji bankietów, prowadzić negocjacje z dostawcami produktów spożywczych oraz sprzętu kuchennego; • Oceniać jakość współpracy z dostawcami, pracownikami sali konsumenckiej, kierownikami innych działów oraz instytucjami nadzoru i kontroli; • Aranżować bufety w sali konsumenckiej; • Obiektywnie oceniać jakość wykonywanych przez siebie prac oraz podległy zespół; • Wprowadzać udoskonalenia w organizacji realizowanych przez siebie zadań zawodowych; • Przygotować miejsce i dokumentację do kontroli sanitarnej zakładu; • Uczestniczyć i udzielać wyjaśnień osobom upoważnionym do prowadzenia kontroli; • Wdrażać zalecane działania pokontrolne i weryfikować ich skuteczność.

3.3. Kompetencje społeczne

Pracownik w zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)** powinien mieć kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

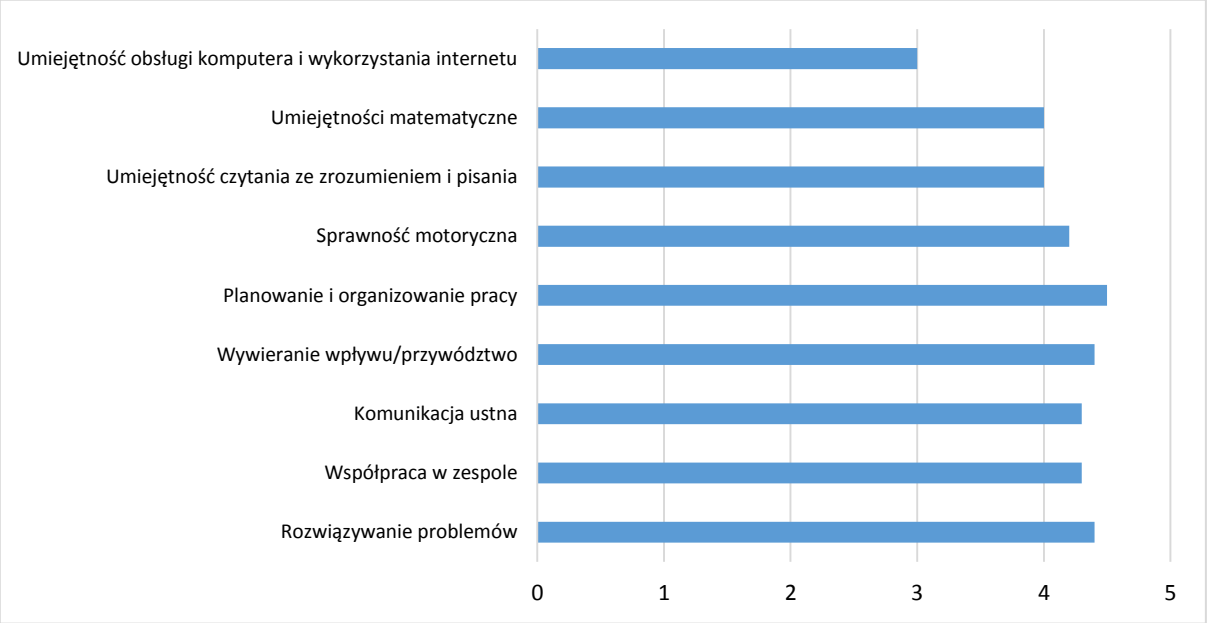
W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki podejmowanych działań własnych i nadzorowanego zespołu pracowników oraz za powierzony sprzęt i narzędzia wykorzystywane na stanowisku pracy podczas wykonywania robót związanych ze sporządzaniem potraw i napojów.
- Przestrzegania zasad i postępowania zgodnie z regulaminami, zakresem obowiązków oraz z przepisami higieniczno-sanitarnymi.
- Dostosowywania zachowania do zmiennych okoliczności pracy podczas wykonywania robót związanych ze sporządzaniem potraw i napojów.
- Podejmowania współpracy w grupie oraz nadzorowania pracy podległego zespołu podczas wykonywania robót związanych ze sporządzaniem potraw i napojów.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych w zakresie organizacji, nadzorowania i realizacji procesów sporządzania potraw i napojów.
- Oceniania i weryfikowania wykonywanych przez siebie oraz przez nadzorowany zespół prac w zakresie robót związanych ze sporządzaniem potraw i napojów.
- Oceniania zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia podczas wykonywania robót związanych ze sporządzaniem potraw i napojów.

- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w branży gastronomicznej.

3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **szef kuchni (kuchmistrz).**



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **szef kuchni (kuchmistrz)**

Uwaga:
Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: https://www.kwalifikacje.gov.pl
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Szef kuchni (kuchmistrz) może podjąć pracę zarówno w małych prywatnych firmach, jak i zakładach działających na dużą skalę w zakresie żywienia.

Szef kuchni (kuchmistrz) może pracować w różnego rodzaju zakładach żywienia t.j.:
- restauracjach,
- gospodach,
- karczmach,
- restauracjach hotelowych,
- zajazdach,
- stołówkach szkolnych, domach dziecka,
- domach wypoczynkowych, w których prowadzone są stołówki,
- wagonach restauracyjnych.

Szef kuchni (kuchmistrz) posiadający doświadczenie zawodowe może założyć i prowadzić działalność gospodarczą w zakresie w zakresie sporządzania potraw i napojów.

WAŻNE:
Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy:**
http://oferty.praca.gov.pl

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]**:**
Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:
http://mz.praca.gov.pl
https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe

Barometr zawodów: https://barometrzawodow.pl

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:
Mazowieckie – http://obserwatorium.mazowsze.pl
Małopolskie – https://www.obserwatorium.malopolska.pl
Lubelskie – http://lorp.wup.lublin.pl
Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – http://obserwatorium.wup.lodz.pl
Pomorskie – http://www.porp.pl
Opolskie – http://www.obserwatorium.opole.pl
Wielkopolskie – http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl
Zachodniopomorskie – https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-rynku-pracya
Podlaskie – http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:
http://zielonalinia.gov.pl

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:
www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:
http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:
https://eures.praca.gov.pl
https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2018 r.) w ramach systemu kształcenia zawodowego w Polsce nie przygotowuje się pracowników w zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu szef kuchni (kuchmistrz) można uzyskać podejmując:
- najpierw kształcenie w branżowej szkole I stopnia w pokrewnym zawodzie kucharz, a następnie kontynuować naukę w branżowej szkole II stopnia w pokrewnym zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych,
- kształcenie w technikum w pokrewnym zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych,
- szkolenie w ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zakresie kwalifikacji TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych w pokrewnym zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Kształcenie w zakresie kwalifikacyjnego kursu zawodowego (dla dorosłych) mogą prowadzić:
- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych i prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki dokształcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie pokrewnym technik żywienia i usług gastronomicznych potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Alternatywną formą kształcenia w zawodzie szef kuchni (kuchmistrz) jest kształcenie rzemieślnicze (z udziałem pracodawców rzemieślników), które umożliwia nabycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie pokrewnym kucharz. Kompetencje w tych zawodach potwierdzają Izby Rzemieślnicze.

Szkolenie

Osoba, która zamierza wykonywać zawód **szef kuchni (kuchmistrz)** powinna nieustannie się doskonalić i podnosić swoje kompetencje poprzez udział w szkoleniach, oferowanych przez wyspecjalizowane instytucje.
Zazwyczaj pracodawcy we własnym zakresie prowadzą szkolenia pracowników w zawodzie szef kuchni (kuchmistrz) w celu wyposażenia ich w kompetencje wymagane na stanowisku pracy.

Przykładowo, tematyka szkoleń może dotyczyć:
- doskonalenia metod i technik zarządzania personelem, komunikacji interpersonalnej, asertywności, rozwiązywania problemów z relacjach z ludźmi,
- towaroznawstwa artykułów spożywczych i przemysłowych,
- przygotowywania potrawa kuchni regionalnych,
- innowacyjnych metod przygotowywania potraw,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem, np. Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP).

Z reguły organizatorzy tych szkoleń poświadczają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

WAŻNE:
Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]**:**

Szkolnictwo wyższe:
www.wybierzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:
https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne
http://doradztwo.ore.edu.pl/wybieram-zawod
https://zrp.pl

Szkolenia zawodowe:
Rejestr Instytucji Szkoleniowych – http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris
Baza Usług Rozwojowych – https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl

Inne źródła danych:
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl
Bilans Kapitału Ludzkiego – https://bkl.parp.gov.pl
Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – http://www.frse.org.pl, http://europass.org.pl
Learning Opportunities and Qualifications in Europe – https://ec.europa.eu/ploteus

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Obecnie (2018 r.) wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)** jest zróżnicowane i wynosi od 3900 zł do 6280 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat. „Słynni kucharze", osoby znane, medialne mogą zarobić nawet wielokrotność tych kwot.

Zarobki szefa kuchni (kuchmistrza) zależą od:
- doświadczenia, stażu pracy i posiadanych kompetencji,
- prestiżu restauracji, dla której pracuje.

WAŻNE:
Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych.**

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]**:**
Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:
http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy

Przykładowe portale informujące o zarobkach:
https://wynagrodzenia.pl/gus
https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczeblach
https://sedlak.pl/raporty-placowe
https://zarobki.pracuj.pl
https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen
https://www.kariera.pl/wynagrodzenia

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **szef kuchni (kuchmistrz)** możliwe jest zatrudnienie osób niepełnosprawnych.

Warunkiem niezbędnym do zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie szef kuchni (kuchmistrz) jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:
- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szkłami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,
- słabo słyszących (03-L) pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniej pomocy technicznej oraz właściwego przygotowania środowiska i stanowiska pracy.

WAŻNE:
Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/ KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020". W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:
https://ec.europa.eu/esco/portal/home

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation
- **Umiejętności/Kompetencje:** https://ec.europa.eu/esco/portal/skill
- **Kwalifikacje:** https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 31.10.2018 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 34).
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4).
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 55).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 01.02.2002, s. 1).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).

- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 992, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265 i 1149, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1267).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka (Dz. U. poz. 1155).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. poz. 89, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 3 września 2014 r. w sprawie wzorów oznaczania opakowań (Dz. U. poz. 1298).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).

Literatura branżowa:

- Bator J.: Zamień chemię na jedzenie. Nowe przepisy. Wydawnictwo Znak, Warszawa 2014.
- Czarniecka-Skubina E.: Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008.
- Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom I. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i technik usług gastronomicznych. Wydanie 5. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2018.
- Kmiołek A.: Organizacja produkcji gastronomicznej. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Wydanie 3. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2018.
- Kmiołek A.: Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podstawy technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2017.
- Kmiołek A.: Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1. Kwalifikacja T.6.2. Podręcznik do nauki zawodu kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2016.
- Kmiołek-Gizara A.: Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. Podstawy gastronomii. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2017.

- Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H.: Zasady żywienia. Planowanie i ocena. Kwalifikacja T.15.1. Podręcznik do nauki technik żywienia i usług gastronomicznych. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2018.
- Zienkiewicz M.: Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja TG.07. Część 1. Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2018.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl
- Czasopismo „Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego”: http://wsm.warszawa.pl/wydawnictwo/postepy-techniki-przetworstwa-spozywczego
- Fundacja Klubu Szefów Kuchni: http://www.klubszefowkuchni.pl
- Główny Inspektorat Sanitarny: https://gis.gov.pl
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie kucharz 512001: https://www.cke.edu.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/512001.pdf
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych 343404: https://www.cke.edu.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/343404.pdf
- Miesięcznik „Przegląd gastronomiczny”: http://www.przeglad-gastronomiczny.pl/czasopismo.html
- Newsowy portal branżowy (hotelarstwo, restauracje, catering, sweets&coffee): http://www.horecanet.pl/category/catering/
- Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni: http://www.osskic.org.pl
- Portal Asystent BHP: https://asystentbhp.pl
- Portal branżowy: http://www.portalspozywczy.pl
- Portal gastronomiczny: https://gastrowiedza.pl
- Portal GazetaPraca.pl – opis zawodu i wynagrodzenie szefa kuchni: http://gazetapraca.pl/gazetapraca/1,74896,18873007,szef-kuchni.html
- Sektorowa Rama Kwalifikacji dla Sektora Turystyki (SRKT): http://kwalifikacje.edu.pl/sektorowa-rama-kwalifikacji-dla-turystyki
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus
- Wyszukiwarka opisów zawodów: http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow
- Związek Pracodawców Hoteli, Restauracji i Cateringu (ZP HoReCa): http://www.zphoreca.pl
- Związek Rzemiosła Polskiego – Wykaz standardów egzaminacyjnych: https://zrp.pl/dzialalnosc-zrp/oswiata-zawodowa/egzaminy/standardy-egzaminacyjne/wykaz-standardow-egzaminacyjnych

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.

Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiająca porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.
Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.
Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, cząstkowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja", „egzaminowanie". Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu", „świadectwa", „certyfikatu".

Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.
Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.
Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	**Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)**	Postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]
2	**Dobra Praktyka Higieniczna (Good Higienic Practice – GHP)**	Działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]
3	**Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP)**	Działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający jej właściwą jakość.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]
4	**Gastronomia**	Działalność o charakterze produkcyjno-usługowym obejmująca prowadzenie otwartych zakładów żywienia zbiorowego: restauracji, barów, gospód, bufetów, stołówek, garmażerii itp.	https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/gastronomia;3904195.html [dostęp: 31.10.2018]
5	**Koszty dania (Food cost)**	Relacja kosztu zakupionych towarów użytych do produkcji określonej pozycji z menu do ceny sprzedaży. Najczęściej stosunek ten wyraża się procentowo.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.bonduelle-foodservice.pl/porady/2018/08/14/food-cost-wyliczanie-i-skuteczna-kontrola.html [dostęp: 31.10.2018]
6	**Piece konwekcyjne**	Urządzenia stosowane w gastronomii w procesach gotowania, pieczenia. Wykorzystują zjawisko konwekcji, czyli przekazywania ciepła poprzez ruch powietrza. Cechuje je równomierne rozłożenie temperatury.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
7	**Slow Food**	Organizacja i jednocześnie ruch społeczny skupiający osoby zainteresowane ochroną tradycyjnej kuchni różnych regionów świata i związanych z tym upraw rolnych, nasion, zwierząt hodowlanych, i metod prowadzenia gospodarstw, charakterystycznych dla tych regionów.	Slowfood Polska, www.slowfood.pl [dostęp: 31.10.2018]
8	**Zakład gastronomiczny**	Zakład zbiorowego żywienia. Może to być: restauracja, jadłodajnia, gospoda, bar, kawiarnia, cukiernia stołówka, bufet, wagon restauracyjny.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.prawo.pl/akty/m-p-1954-a-25-408,16807072.html [dostęp: 31.10.2018]

www.psz.praca.gov.pl

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

ISBN 978-83-7789-495-8 [404]