

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Wykonywanie usług kelnerskich (T.9.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

4

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację

Nie dotyczy.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Nie dotyczy

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Spełnienie obowiązku szkolnego (posiadanie wykształcenia gimnazjalnego lub ukończenie 18 lat) albo posiadanie wykształcenia podstawowego po ośmioletniej szkole podstawowej.

Lista

- Świadectwo ukończenia gimnazjum

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

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania świadectwa należy: 1) ukończyć lub kształcić się w technikum w danym zawodzie lub 2) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej gimnazjalne albo po ośmioletniej szkole podstawowej oraz dwa lata kształcić się lub pracować w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Nie dotyczy

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

Nie dotyczy.

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Nie dotyczy

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Nie dotyczy.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Nie dotyczy.

Odniesienie do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Nie dotyczy.

Data włączenia kwalifikacji do ZSK

Podstawa prawna

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji

1

Nazwa zestawu

Sporządzanie potraw i napojów

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera metody i techniki sporządzania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dokonuje oceny organoleptycznej potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia jakość surowców spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa warunki przechowywania żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sporządza potrawy i napoje zgodnie z recepturami.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane ze wstępną obróbką surowców do sporządzania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Obsługiwanie gości

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera metody serwowania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera urządzenia, bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń doradza gościom w wyborze potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń opracowuje karty menu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje czynności związane z obsługą gości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przyjmuje i rejestruje zamówienia gości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sporządza potrawy i napoje w obecności gości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usługi.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z realizacją zamówień room service.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje usługi kelnerskie podczas przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym.

Kryteria weryfikacji

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

okręgowe komisje egzaminacyjne

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Data zawarcia umowy na pełnienie funkcji zewnętrznego zapewniania jakości wobec instytucji certyfikującej

Status

aktywny

Wnioskodawca

Nie dotyczy

Minister właściwy

Minister Edukacji Narodowej

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo.

Termin dokonywania przeglądów kwalifikacji (dotyczy kwalifikacji rynkowych)

--

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji

Świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

Nie dotyczy.

Kod dziedziny kształcenia

0 - Nie dotyczy

Kod PKD

Kod	Nazwa
0	Nie dotyczy

Kod kwalifikacji w ZRK

4C01700155

Status

Funkcjonująca
