Opis wymagań stanowisk pracy

Zawód szkolny: kucharz
Kod zawodu: 512001





Materiał został opracowany w ramach projektu: „Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania”, *finansowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014–2020, Oś priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.4. Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla MOF Poznania,* **Nr umowy:** RPWP.08.03.04-30-0002/16-00.

2018

Spis treści

Wprowadzenie 3

Część 1. Opis ogólnych wymagań pracy w zawodzie 4

Syntetyczny opis zawodu 4

Warunki pracy (materialne, organizacyjne, społeczne) 4

Wymagania psychofizyczne i zdrowotne 4

Możliwości uzyskania kwalifikacji w zawodzie i rozwoju ścieżki edukacyjno-zawodowe 5

Możliwości awansu zawodowego 7

Tendencje zmian w zawodzie 8

Część 2. Karty przykładowych stanowisk pracy, na których może być zatrudniony absolwent 9

Część 3. Kompetencje absolwentów szkół zawodowych w ocenie wielkopolskich pracodawców 17

1. Ocena profilu umiejętności i kompetencji oraz poziomu przygotowania absolwenta do ich wykonywania 18

2. Ocena efektów kształcenia zawodowego (wiedza i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie 20

3. Ocena kompetencji personalnych i społecznych oraz poziomu ich opanowania przez absolwentów szkół zawodowych 22

Źródła 23

Wprowadzenie

Opis wymagań stanowisk pracy dla zawodu powstał w ramach projektu „Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania", finansowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014–2020, Oś priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.4. Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla MOF Poznania.

Powstały opis jest efektem badań przeprowadzonych wśród wielkopolskich pracodawców zatrudniających absolwentów szkół zawodowych, dzięki czemu badanie ma charakter unikatowy w skali kraju. Uzyskane wyniki badań uzupełniono informacjami z dostępnych źródeł zawodoznawczych.

Przygotowane z udziałem pracodawców informacje mogą być w szczególności pomocne dla:

- ***Dyrektorów szkół zawodowych** w procesie doskonalenia programów nauczania dla zawodów poprzez ich dostosowywanie do wymagań rynku pracy, w naszym przypadku przedstawionych w formie opisów stanowisk pracy;*
- ***Uczniów szkół zawodowych** w procesie opracowania zindywidualizowanych programów praktyk oraz staży zawodowych u pracodawców;*
- ***Nauczycieli kształcenia zawodowego** w modernizacji wyposażenia pracowni przedmiotowych oraz dostosowania praktycznej części zajęć edukacyjnych do zadań i czynności wykonywanych na stanowiskach pracy;*
- ***Szkolnych doradców zawodowych** do przygotowania materiałów zawodoznawczych, prowadzenia zajęć z doradztwa edukacyjno-zawodowego czy wskazania potencjalnych ścieżek awansu zawodowego kandydata do zatrudnienia w danym zawodzie;*
- ***Pracodawców** w procesie rekrutacji pracowników, sporządzania opisów nowych stanowisk pracy uruchamianych w przedsiębiorstwie czy też aktualizacji już istniejących opisów obowiązków pracowników.*

Opis wymagań stanowisk pracy składa się z 3 części:

1) *Ogólnego opisu wymagań, w którym przedstawiono m.in. syntezę zawodu, warunki pracy, wymagania psychofizyczne i zdrowotne, możliwości awansu zawodowego oraz tendencje zmian w zawodzie;*
2) *Kart przykładowych stanowisk pracy, na których opisano czynności zawodowe wykonywane na stanowisku pracy, obsługiwane urządzenia, maszyny i narzędzia, efekty pracy oraz wymagania rekrutacyjne;*
3) *Oceny przez pracodawców kompetencji zawodowych, personalnych i społecznych nabytych przez absolwentów szkół zawodowych.*

Opracowany materiał ma charakter ekspercki, gdyż przedstawiono w nim opinie i opisy stanowisk pracy w kilku firmach działających na terenie Miejskiego Obszaru Funkcjonalnego Miasta Poznań. Nie stanowi on zamkniętego katalogu i wskazane jest, aby w przyszłości opis wymagań stanowisk pracy był aktualizowany i rozszerzany o opisy kolejnych stanowisk pracy.

Materiał przygotowano w oparciu o dokumenty prawne obowiązujące na czas realizacji badań.

Część 1. Opis ogólnych wymagań pracy w zawodzie

Syntetyczny opis zawodu

Istotą zawodu kucharza jest przygotowywanie pochodzących z różnych stron świata potraw oraz dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. W tym celu kucharz dobiera właściwe produkty spożywcze, które odpowiednio łączy, a następnie serwuje w postaci gotowych potraw, deserów, napoi itp. Kucharz odpowiada także za właściwego przechowywanie przygotowanych potraw.

Warunki pracy (materialne, organizacyjne, społeczne)

Warunki materialne, organizacyjne oraz społeczne pracy kucharza uzależnione są od profilu działalności a także od wielkości firmy, w której jest zatrudniony.

Praca w zawodzie kucharz wykonywana jest w budynku. W pracy kucharza dominuje forma pracy zespołowej, która wiąże się z częstymi kontaktami ze współpracownikami, jak również klientami.

Godziny pracy w zawodzie kucharz często uzależnione od otrzymanego zlecenia, najczęściej jest to praca od 8 do 12 godzin dziennie. W mniejszych firmach branży gastronomicznej praca jest zwykle jednozmianowa, najczęściej tylko w dzień. Godziny pracy nie są stałe i obejmują również dni wolne od pracy. Kandydaci do pracy w dużych firmach gastronomicznych muszą się liczyć z systemem pracy zmianowej, często siedem dni w tygodniu.

Wykonywanie pracy w zawodzie kucharz wymaga wyjazdów poza miejsce pracy zgodnie z zamówieniami klienta.

Kucharz pracuje najczęściej w pozycji stojącej i wymagane jest od niego noszenie ubrania roboczego, ubrania ochronnego, a także ubrania reprezentacyjnego.

W swoim środowisku pracy kucharz w dużym stopniu narażony jest na pracę:

- w wysokiej temperaturze powietrza,
- przy zmiennej temperaturze powietrza,
- w hałasie.

Na stanowiskach pracy w zawodzie kucharz mogą występować następujące czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe:

- ruchome części maszyn,
- śliskie, nierówne, chybotliwe powierzchnie,
- prąd elektryczny.

Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

1. Ważne jest, aby pracownik pracujący w zawodzie posiadał następujące **sprawności sensomotoryczne**: ostrość wzroku, rozróżnianie barw, zmysł równowagi, czucie smakowe, czucie dotykowe, powonienie, zręczność rąk.
2. W pracy w zawodzie ważne są następujące **sprawności i zdolności**: zdolność koncentracji uwagi, podzielność uwagi, dobra pamięć, wyobraźnia i myślenie twórcze, uzdolnienia techniczne.

3. Od kucharza oczekuje się następujących **cech**: umiejętność pracy w szybkim tempie, samokontrola, umiejętność nawiązywania kontaktu z ludźmi, samodzielność, cierpliwość, dokładność.
4. W pracy w zawodzie istnieje zagrożenie następującymi **chorobami zawodowymi**:
   – przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym,
   – przewlekłe choroby narządu ruchu.
5. Podjęcie pracy w zawodzie uniemożliwiają następujące **przeciwwskazania zdrowotne do pracy w zawodzie**:
   – choroby wymienione w przepisach sanepidu, np. choroby skóry, przewlekłe zapalenie płuc,
   – niedowład rąk,
   – choroby wzroku,
   – choroby kręgosłupa.
6. Istnieją możliwości **zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami**, np. z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim (praca pod nadzorem), głuchoniemych lub niedosłyszących (pod warunkiem znajomości przez pracodawcę języka migowego).

Możliwości uzyskania kwalifikacji w zawodzie i rozwoju ścieżki edukacyjno-zawodowej

Ścieżka uzyskania kwalifikacji niezbędnych do wykonywania zawodu kucharz dla absolwenta 8-letniej szkoły podstawowej:

Ścieżka 1:

1) Nauka w 3-letniej **szkole branżowej I stopnia** w zawodzie kucharz, w ramach kwalifikacji *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów*.
2) Ukończenie szkoły z ocenami pozytywnymi i uzyskanie świadectwa ukończenia branżowej szkoły I stopnia.
3) Przystąpienie w trakcie nauki do egzaminu zewnętrznego potwierdzającego kwalifikacje *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* w zawodzie i po jego pozytywnym zdaniu uzyskanie **świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.07* w zawodzie kucharz**.
4) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe kucharza** na podstawie otrzymanego: świadectwa ukończenia branżowej szkoły I stopnia oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację TG.07. w zawodzie kucharz.

Ścieżki rozwoju absolwenta branżowej szkoły I stopnia:

1) Kontynuacja nauki w **branżowej szkole II stopnia** kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, w ramach kwalifikacji *TG.17. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*, po której zakończeniu absolwent może:
   – uzyskać wykształcenie średnie branżowe potwierdzone otrzymaniem świadectwa ukończenia branżowej szkoły II stopnia,
   – przystąpić do egzaminu zewnętrznego i potwierdzić kwalifikację *TG.17. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych uzyskaniem **świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.17* w zawodzie**,
   – otrzymać **dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych**, jeśli uzyskał świadectwo ukończenia branżowej szkoły II stopnia i świadectwa uzyskania kwalifikacji *TG.07. Sporządzania potraw i napojów* oraz

TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych,

– otrzymać świadectwo maturalne po przystąpieniu i zdaniu egzaminu maturalnego. Po zdaniu matury kontynuacja kształcenie na **studiach wyższych**.

2) Kontynuacja nauki w **liceum ogólnokształcącym dla dorosłych**, a po zdaniu matury kontynuacja kształcenia na **studiach wyższych**.
3) Korzystanie z oferty **kwalifikacyjnych kursów zawodowych**, kursów umiejętności zawodowych, kursów kompetencji ogólnych i innych kursów organizowanych w formie kształcenia pozaszkolnego umożliwiających uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w innych zawodach.
4) Podjęcie pracy w zawodzie kucharz.

Alternatywne ścieżka potwierdzania kwalifikacji w zawodzie kucharz:

Ścieżka 1:

1) Uzyskanie minimum wykształcenia zasadniczego zawodowego poprzez ukończenie szkoły branżowej I stopnia (do roku szkolnego 2017/2018 zasadniczej szkoły zawodowej) potwierdzone uzyskaniem **świadectwa ukończenia szkoły**.
2) Po uzyskaniu świadectwa ukończenia szkoły kontynuacja nauki na **kwalifikacyjnym kursie zawodowy** w zakresie kwalifikacji: *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów*.
3) Przystąpienie do egzaminu potwierdzającego kwalifikację *TG.07* w zawodzie. Po zdaniu egzaminu uzyskanie **świadectwa potwierdzającego kwalifikację** *TG.07* **w zawodzie kucharz** wydanego przez komisję okręgową.
4) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz** na podstawie świadectwa ukończenia minimum szkoły zasadniczej oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.07* w zawodzie kucharz.

Ścieżka 2[1]:

1) Uzyskanie minimum wykształcenia zasadniczego zawodowego poprzez ukończenie szkoły branżowej I stopnia (do roku szkolnego 2017/2018 zasadniczej szkoły zawodowej), potwierdzone uzyskaniem **świadectwa ukończenia szkoły**.
2) Dwa lata kształcenia się lub pracy w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikacje *TG.07* dla kucharza zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.
3) Przystąpienie do egzaminu potwierdzającego kwalifikację *TG.07* w zawodzie. Po zdaniu egzaminu uzyskanie **świadectwa potwierdzającego kwalifikację** *TG.07 w* zawodzie kucharz wydanego przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną.
4) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz** na podstawie świadectwa ukończenia minimum szkoły zasadniczej oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.07* w zawodzie kucharz.

Ścieżka 3:

1) **Związek Rzemiosła Polskiego** umożliwia zdobycie kwalifikacji w zawodzie kucharz po zdaniu egzaminu czeladniczego potwierdzonego wydaniem **świadectwa czeladniczego**. Do egzaminu czeladniczego może przystąpić osoba, która:

[1] https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl/frontend/index.php?r=kwalifikacja%2Fview&id=12110, dostęp 15.03.2018.

- ukończyła naukę zawodu u rzemieślnika jako młodociany pracownik oraz dokształcanie teoretyczne młodocianych pracowników w szkole lub w formach pozaszkolnych;
- posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz ukończyła kształcenie ustawiczne w formie pozaszkolnej dotyczące umiejętności zawodowych wchodzących w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin;
- posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej i co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
- posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej prowadzącej kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem, w którym zdaje egzamin;
- posiada tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej półroczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
- posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie, a także co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu zaświadczenia o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie.

2) Uzyskanie świadectwa czeladniczego otwiera drogę do ubiegania się o **dyplom mistrzowski**. Warunki dopuszczenia do egzaminu mistrzowskiego, podobnie jak wymienione wyżej warunki dopuszczenia do egzaminu czeladniczego, reguluje 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, w tym Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą (http://www.irpoznan.com.pl/strona,warunki-dopuszczenia-do-egzamin.html).
3) Uzyskanie świadectwa czeladniczego umożliwia również kontynuowanie kształcenia w **branżowej szkole II** stopnia kształcącej w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** w ramach kwalifikacji *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*.
4) Po zdaniu egzaminu maturalnego – kontynuacja nauki w **uczelni wyższej**.
5) Korzystanie z oferty **kwalifikacyjnych kursów zawodowych**, kursów umiejętności zawodowych, kursów kompetencji ogólnych i innych kursów organizowanych w formie kształcenia pozaszkolnego umożliwiających uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w innych zawodach.

Możliwości awansu zawodowego

1. **Przykładowe możliwości rozwoju kariery zawodowej w zawodzie przez pryzmat zajmowanych stanowisk pracy:**
   - Ścieżka 1: *pomoc kuchenna → młodszy kucharz → kucharz.*
   - Ścieżka 2: *pomoc kuchenna → kucharz → samodzielny kucharz (zastępca szefa kuchni) → szef kuchni.*
   - Ścieżka 3: *pomoc kuchenna → kucharz (czeladnik – po zdaniu egzaminu zawodowego) → kucharz (mistrz) → właściciel firmy.*

Tendencje zmian w zawodzie

1. **W ocenie pracodawców w perspektywie najbliższych 5 latach mogą pojawić się nowe wymagania kompetencyjne, w odniesieniu do osób pracujących w zawodzie kucharza Związane one będą z:**
   - pojawieniem się nowych maszyn i koniecznością ich obsługi,
   - zmianami procesów technologicznych,
   - wyzwaniami kuchni molekularnej (ciekły azot, tekstury).
2. **Tendencje w zapotrzebowaniu na pracowników w zawodzie:**
   Gastronomia, w której obszarze pracuje **kucharz**, jest branżą usługową. Według prowadzonych analiz rynek gastronomiczny wciąż się rozwija. Prognoza Barometru zawodów na rok 2018 wykazuje stały poziom zapotrzebowania na kucharzy na terenie całej Wielkopolski. Duży deficyt kucharzy występuje na terenie powiatu poznańskiego i w samym mieście Poznań. W skali całego województwa wielkopolskiego wskazuje się na deficyt pracowników w tym zawodzie.
   Badania na stanowiskach pracy prowadzone wśród wielkopolskich kucharzy w ramach Projektu *Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu* wskazują na wzrastające zapotrzebowanie na pracowników w tym zawodzie, zarówno obecnie, jak i w perspektywie 5-letniej.
   Zgodnie z tendencjami na rynku pracy oraz wg opinii wielkopolskich pracodawców **kucharz** to jeden z zawodów o najniższym ryzyku bezrobocia.
3. **W ocenie pracodawców, lepszemu przygotowaniu absolwenta szkoły zawodowej do pracy w zawodzie sprzyjać będą m.in. następujące działania:**
   - aktualizacja szkolnego programu nauczania i dostosowanie go do potrzeb pracodawców,
   - organizacja praktyk dla nauczycieli w zakładach pracy,
   - zatrudnienie w szkole doradców zawodowych w celu pomocy w wyborze kariery i ścieżek rozwoju zawodowego już na etapie edukacji w szkole podstawowej,
   - wprowadzenie, już od pierwszej klasy szkoły branżowej I stopnia, większego wymiaru godzinowego praktyk zawodowych.

Część 2. Karty przykładowych stanowisk pracy, na których może być zatrudniony absolwent

W tej części przedstawiono w formie kart stanowisk pracy przykładowe opisy stanowisk pracy wskazane przez wielkopolskich pracodawców i występujące w ich przedsiębiorstwach.

Karta stanowiska pracy zawiera wykaz:

1) *czynności zawodowych wykonywanych na stanowisku pracy wraz z oceną przez pracodawcę poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych (skala ocen od 1 – zdecydowanie nieprzygotowany do 5 – całkowicie przygotowany);*
2) *przykładowych urządzeń, maszyn, narzędzi obsługiwanych na stanowisku pracy wraz z oceną przez pracodawcę poziomu przygotowania absolwenta do posługiwania się nimi (skala ocen od 1 – całkowicie pod nadzorem do 5 – obsługuje całkowicie samodzielnie);*
3) *przykładowych efektów pracy na danym stanowisku wraz z oceną przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy;*
4) *wymagań rekrutacyjnych dla kandydata na stanowisko pracy.*

Wymienione stanowiska pracy nie stanowią pełnego katalogu możliwości zatrudnienia absolwentów szkół zawodowych, dlatego też wskazane jest, aby były aktualizowane i uzupełniane z udziałem przedsiębiorstw, z którymi współpracują szkoły.

Uwaga, podane poniżej nazwy stanowisk pracy mogą być podobne, jednak różnią się zakresem wykonywanych czynności, czy też rodzajem obsługiwanych maszyn, urządzeń itp.

Przy uporządkowaniu kart stanowisk pracy uwzględniono także wielkość firmy, w której respondenci pracowali.

Średnie firmy:

Karta stanowiska pracy 1: POMOC KUCHARZA

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy pomoc kucharza	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Wstępna obróbka warzyw i owoców					
2	Produkcja potraw mącznych					
3	Obróbka wstępna ryb i mięs					
4	Utrzymanie porządku w kuchni					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy pomoc kucharza	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Wilk do mięsa					
2	Piec konwekcyjno-parowy					
3	Kuchenki indukcyjne					
4	Vacum					
5	Sous-Vide					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy pomoc kucharza	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Gotowe półprodukty			
2	Warzywa i owoce przygotowane do pracy kucharza			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy pomoc kucharza	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicze zawodowe (kucharz)
2	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)

Karta stanowiska pracy 2: MŁODSZY KUCHARZ

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy młodszy kucharz	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Obróbka wstępna warzyw i owoców					
2	Obróbka wstępna mięsa					
3	Obróbka cieplna produktów					
4	Przygotowywanie potraw wg receptury					
5	Utrzymanie czystości na stanowisku pracy i w magazynach					
6	Mielenie mięsa					
7	Krajanie wędlin, serów					
8	Porcjowanie potraw					
9	Wydawanie potraw na imprezę zaplanowaną					
10	Układanie towarów w magazynach wg asortymentu i wymogów przechowywania					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy młodszy kucharz	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Nóż, obieraczka					
2	Nóż do mięsa					
3	Kuchenka gazowa					
4	Piec konwekcyjny					
5	Szczotki, myjki					
6	Wilk do mięs					
7	Krajalnica do wędlin i serów					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy młodszy kucharz	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Mięso, warzywa przygotowane do obróbki cieplnej			
2	Potrawy na imprezy z góry zaplanowane			
3	Utrzymanie czystości w kuchni i magazynach			
4	Krajanie wędlin, serów na śniadania			
5	Wydawanie potraw			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy młodszy kucharz	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicze zawodowe (kucharz)
2	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)

Karta stanowiska pracy 3: KUCHARZ

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy kucharz	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Obróbka wstępna warzyw					
2	Obróbka mięsa i ryb					
3	Produkcja potraw mącznych					
4	Przygotowanie potraw kuchni zimnej					
5	Utrzymanie porządku w kuchni					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy kucharz	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Płuczko-obieraczka					
2	Wilk do mięs					
3	Kuter					
4	Krajalnica					
5	Sous vide					
6	Piec konwekcyjno-parowy					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy kucharz	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Obieranie owoców i warzyw			
2	Obróbka wstępna ryb i mięsa			
3	Potrawy mączne			
4	Kuchnia zimna			
5	Prace porządkowe			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy kucharz	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicze zawodowe (kucharz)
2	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)

Karta stanowiska pracy 4: KUCHARZ GARMAŻER

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy kucharz garmażer	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Dekorowanie potraw					
2	Przyrządzanie wyrobów garmażeryjnych					
3	Obróbka wstępna mięs					
4	Porcjowanie zakąsek					
5	Obróbka cieplna mięs					
6	Odpowiednie przechowywanie surowców					
7	Produkcja sałatek					
8	Gospodarowanie surowcami					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy kucharz garmażer	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Obierak					
2	Nóż, nożyk, trybownik itp.					
3	Maszyna do produkcji majonezów, past					
4	Blender					
5	Maszyna do rozdrabniania mięs					
6	Formy do nadawania kształtów					
7	Vacum					
8	Sous-vide					
9	Narzędzia do prac porządkowych					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy kucharz garmażer	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Przygotowanie potraw do wydania			
2	Posprzątanie stanowiska			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy kucharz garmażer	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicze zawodowe (kucharz)
2	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)

Karta stanowiska pracy 5: KUCHARZ – KUCHNIA CIEPŁA

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy kucharz – kuchnia ciepła	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Gotowanie zup					
2	Obróbka cieplna potraw					
3	Przyrządzanie sosów					
4	Rozdrabnianie, szatkowanie, krojenie itd.					
5	Porcjowanie gotowych posiłków					
6	Wydawanie potraw na salę					
7	Dekorowanie dań obiadowych					
8	Wykonywanie prac porządkowych					
9	Gospodarowanie odpadkami					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy kucharz – kuchnia ciepła	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Noże kucharskie					
2	Patelnia stacjonarna, patelnia porcyjna					
3	Grille					
4	Frytkownice					
5	Piece konwekcyjno-parowe					
6	Mikrofalówka					
7	Lodówka					
8	Kuchenka gazowa, taboret gazowy					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy kucharz – kuchnia ciepła	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Przygotowanie potraw do wydania			
2	Sprzątanie stanowiska pracy			

Dla wskazanego stanowiska pracy, prosimy o wskazanie wymagań, jakie Państwo stawiają przed

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy kucharz – kuchnia ciepła	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicze zawodowe (kucharz)
2	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)

Karta stanowiska pracy 6: KUCHARZ – ORBÓRBKA MIĘSA I RYB

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy kucharz – obróbka mięsa i ryb	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Porcjowanie produktów					
2	Obróbka wstępna mięs					
3	Odklepanie mięsa					
4	Trybowanie mięsa					
5	Filetowanie Ryb					
6	Znajomość ryb					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy kucharz – obróbka mięsa i ryb	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Waga kuchenna					
2	Pakowarka wakum					
3	Piec konwekcyjny					
4	Klocek do mięsa					
5	Kloper					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy kucharz – obróbka mięsa i ryb	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Różnego rodzaju pieczenie			
2	Mięsa klepane porcyjne			
3	Mięsa panierowane			
4	Ryby porcjowane			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy kucharz – obróbka mięsa i ryb	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicze zawodowe (kucharz)
2	Dodatkowe kwalifikacje – kursy *(np. prawo jazdy, SEP do 1 kV itp.)*	Prawo jazdy kategorii B
3	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)

Karta stanowiska pracy 7: ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy zastępca szefa kuchni	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Zamawianie towaru wg potrzeb i planów na kolejne dni		■			
2	Organizacja pracy na swoim stanowisku			■		
3	Przygotowywanie samodzielne potraw			■		
4	Organizacja pracy w danym dniu dla całego zespołu	■				
5	Wydawanie potraw na imprezy			■		
6	Produkcja potraw na zamówienia z karty		■			
7	Wydawanie potraw na zamówienia z karty			■		
8	Dekorowanie potraw		■			
9	Przyjmowanie towarów od dostawców	■				
10	Przeprowadzanie wraz z komisją spisu z natury	■				

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy zastępca szefa kuchni	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Piec konwekcyjny	■				
2	Krajalnica do wędlin, serów,					■
3	Frytkownica				■	
4	Noże różnego rodzaju, np. do owoców, mięs			■		
5	Patelnie uchylne				■	
6	Grill, opiekacz		■			
7	Blender				■	

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy zastępca szefa kuchni	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Gotowe potrawy na imprezy	■		
2	Gotowe potrawy na zamówienia z karty	■		
3	Dekorowanie potraw	■		
4	Przyjęcie towarów	■		
5	Usmażenie frytek		■	

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy zastępca szefa kuchni	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicze zawodowe (kucharz)
2	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)

Część 3. Kompetencje absolwentów szkół zawodowych w ocenie wielkopolskich pracodawców

Kompetencje absolwentów szkół zawodowych zostały przedstawione w formie:

1) *Profilu umiejętności i kompetencji absolwenta;*
2) *Wykazu efektów kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie;*
3) *Profilu kompetencji personalnych i społecznych.*

Każdy z elementów składowych profilu kompetencji został poddany ocenie pod kątem jego istotności z punktu widzenia potrzeb pracodawców oraz poziomu przygotowania absolwenta szkoły zawodowej do jego wykonywania.

1. Ocena profilu umiejętności i kompetencji oraz poziomu przygotowania absolwenta do ich wykonywania

Lp.	Profil umiejętności i kompetencji absolwenta	Ocena istotności elementów profilu z punktu widzenia pracodawców Zbędne 1 / Mało ważne 2 / Istotne 3 / Ważne 4 / Bardzo ważne 5 Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania elementów profilu *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany* 1 / 2 / 3 / 4 / 5				
1	Przestrzega procedur zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności				**4,4**	
				3,5		
2	Stosuje zasady racjonalnej gospodarki żywnością				**4,3**	
				3,0		
3	Ocenia żywność na etapie magazynowania, procesu technologicznego i ekspedycji				**4,4**	
				2,9		
4	Przechowuje surowce, półprodukty i wyroby kulinarne				**4,3**	
				3,0		
5	Użytkuje maszyny i urządzenia do przechowywania żywności oraz sporządzania i ekspedycji potraw i napojów				**4,3**	
				2,9		
6	Dobiera surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów				**4,3**	
				3,0		
7	Przygotowuje potrawy i napoje zgodnie z recepturą				**4,3**	
				2,8		
8	Porcjuje, dekoruje oraz wydaje potrawy i napoje				**4,1**	
				2,8		
9	Przestrzega zasad racjonalnego żywienia				**3,8**	
					3,8	
10	Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych			**3,5**		
				3,1		
11	Przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii					**4,7**
				3,2		

Lp.	Profil umiejętności i kompetencji absolwenta	Ocena istotności elementów profilu z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania elementów profilu *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
12	Udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia				**3,7**	
				3,4		
13	Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, prawa pracy oraz ochrony danych osobowych				**4,2**	
				2,7		
14	Posługuje się językiem obcym oraz korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji			**3,3**		
					3,5	

2. Ocena efektów kształcenia zawodowego (wiedzy i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/ wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
KWALIFIKACJA TG.07. Sporządzanie potraw i napojów						
Grupa efektów kształcenia: Przechowywanie żywności						
1	Ocenia żywność pod względem towaroznawczym			3,4		
					4,3	
2	Klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej			2,8		
					4,4	
3	Przestrzega zasad oceny jakościowej żywności			2,9		
					4,5	
4	Dobiera warunki do przechowywania żywności			2,8		
					3,8	
5	Rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności			2,5		
					4,0	
6	Rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności				4,0	
					3,6	
7	Dobiera metody utrwalania żywności		2,2			
					4,6	
8	Rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych		2,4			
					4,0	
9	Użytkuje urządzenia do przechowywania żywności		2,4			
					4,0	
Grupa efektów kształcenia: Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów						
10	Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego				3,8	
				3,0		
11	Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności					4,6
				3,0		

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/ wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
12	Stosuje receptury gastronomiczne					4,6
					3,7	
13	Rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów				4,3	
				3,2		
14	Dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów				4,5	
				3,0		
15	Sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje				4,3	
				3,1		
16	Przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością				4,3	
				3,1		
17	Rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów				4,3	
				3,3		
18	Rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów				4,2	
				3,1		
19	Użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów				4,2	
				3,1		
20	Ocenia organoleptycznie żywność				4,2	
					3,8	
21	Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów				4,5	
				3,1		
22	Porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje				3,9	
				2,6		
23	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*)					4,8
				3,0		

3. Ocena kompetencji personalnych i społecznych oraz poziomu ich opanowania przez absolwentów szkół zawodowych

Lp.	Kompetencje personalne i społeczne	Ocena istotności kompetencji personalnych i społecznych z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu nabytych przez absolwenta kompetencji personalnych i społecznych *gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany*				
		1	2	3	4	5
1	Przestrzeganie zasad kultury i etyki				4,3	
					3,6	
2	Kreatywność i konsekwencja w realizacji zadań				4,1	
				3,3		
3	Planowanie działania i zarządzanie czasem				4,1	
4	Przewidywanie skutków podejmowanych działań				4,1	
				3,4		
5	Ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania				4,3	
				3,4		
6	Otwartość na zmiany				4,3	
				3,4		
7	Stosowanie technik radzenia sobie ze stresem				4,3	
					3,8	
8	Aktualizacja wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych				3,6	
					3,8	
9	Przestrzeganie tajemnicy zawodowej				4,2	
					3,8	
10	Negocjowanie warunków porozumień			3,2		
					3,5	
11	Komunikatywność				4,1	
					3,5	
12	Stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów			4,2		
				3,2		
13	Współpraca w zespole				4,2	
					3,8	

Źródła

1. Podstawa programowa w zawodzie kucharz: https://www.ore.edu.pl/2017/03/podstawa-programowa-ksztalcenia-w-zawodach/, dostęp: 01.02.2018.
2. Suplement do dyplomu w zawodzie kucharz: http://europass.org.pl/nowy-egzamin-zawodowy/, dostęp: 01.02.2018.
3. Opisy zawodu z MRPiPS (dla zawodów, które występują również w KZiS dla rynku pracy): http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow/, dostęp: 11.03.2018.
4. Serwis Barometr Zawodów: www.barometrzawodow.pl, dostęp: 11.03.2018.
5. Internetowe narzędzie doradztwa zawodowego w szkole: www.mapakarier.org, dostęp: 11.03.2018.
6. Serwis Ośrodka Rozwoju Edukacji: www.ore.edu.pl/kształcenie-zawodowe-i-ustawiczne, dostęp: 11.03.2018.
7. Serwis Ośrodka Rozwoju Edukacji: https://www.ore.edu.pl/, dostęp 11.03.2018.
8. Serwis Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu: http://www.irpoznan.com.pl, dostęp 11.03.2018.
9. Suplement do dyplomu w zawodzie kucharz: http://europass.org.pl/nowy-egzaminzawodowy/, dostęp: 11.03.2018.
10. Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji, https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl, dostęp: 16.03.2018.

Akty prawne:

1. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz.U. 2017, poz. 860).
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 marca 2017 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz.U. 2017 r. poz. 703).
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. 2017 r., poz. 622).
4. 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. 2017, poz. 89).

Zdjęcia na stronie tytułowej zaczerpnięto z bazy darmowej grafiki PIXABAY, z wykorzystaniem zasobów udostępnianych na licencji Creative Commons CC0 https://pixabay.com/pl/, dostęp 11.03.2018.