

Obudowa Multimedialna
Doradztwa Zawodowego

Z A W Ó D

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

(513102)



Informacja zawodoznawcza do pracy z uczniami klas VII – VIII szkoły podstawowej



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Material został przygotowany w ramach projektu „Opracowanie wysokiej jakości multimedialnych informacji zawodoznawczych dla 141 zawodów szkolnictwa zawodowego” (nr POWR.02.14.00-00-1004/20) współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w odpowiedzi na konkurs „Przygotowanie i udostępnienie multimedialnych zasobów wspierających proces doradztwa edukacyjno-zawodowego (nr POWR.02.14.00-IP.02-00-001/20)”.

Informacja zawodoznawcza przeznaczona jest do pracy z uczniami klas VII – VIII szkoły podstawowej, w tym dla doradców zawodowych lub innych nauczycieli realizujących zadania z zakresu doradztwa zawodowego.

Informacja jest elementem zasobów multimedialnych wspierających proces doradztwa zawodowego.

SPIS TREŚCI

SŁOWNIK	6
CZĘŚĆ I – OGÓLNE INFORMACJE O SYSTEMIE KSZTAŁCENIA W POLSCE	9
1. STRUKTURA UCZENIA W POLSCE	10
2. UZYSKIWANIE KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH	11
NABYWANIE I POTWIERDZANIE KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH	12
DODATKOWE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWE I INNE W ZAKRESIE ZAWODÓW	13
CZĘŚĆ II – INFORMACJE ZAWODOZNAWCZE	14
1. DANE ZAWODOZNAWCZE	14
SYNTEZA ZAWODU – TECHNIK USŁUG KELNERSKICH	14
GŁÓWNE ZADANIA ZAWODOWE	14
KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE	15
WARUNKI PRACY	15
PREFEROWANE W ZAWODZIE PREDYSPOZYCJE	16
PRZECIWWSKAZANIA DO ROZPOCZĘCIA PRACY I KSZTAŁCENIA W DANYM ZAWODZIE LUB SZKOLE	17
PLUSY I MINUSY ZAWODU	18
TYPOWE DLA ZAWODU MIEJSCA PRACY	19
TYPOWE DLA ZAWODU STANOWISKA PRACY	20
WYPOSAŻENIE STANOWISKA PRACY	21
OCHRONNA ODZIEŻ ROBOCZA	21
2. MOŻLIWOŚCI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE	23
MOŻLIWOŚĆ KONTYNUACJI NAUKI LUB UZUPEŁNIANIA KWALIFIKACJI – TECHNIK USŁUG KELNERSKICH	24
3. SYTUACJA ZAWODU NA RYNKU PRACY	25
ZAPOTRZEBOWANIE	25
PROGNOZA ZAPOTRZEBOWANIA NA PRACOWNIKÓW W ZAWODACH SZKOLNICTWA BRANŻOWEGO NA KRAJOWYM I WOJEWÓDZKIM RYNKU PRACY	25
ZAROBKI	30
GDZIE SZUKAĆ INFORMACJI NA TEMAT ZATRUDNIENIA	32
4. STATYSTYKI ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE SZKÓŁ	32
SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE	32
WYNIKI EGZAMINÓW ZAWODOWYCH	34

CZĘŚĆ III – MATERIAŁY POMOCNICZE	36
NARZĘDZIA I MATERIAŁY WZBOGACAJĄCE WARSZTAT PRACY DORADCÓW ZAWODOWYCH – PRZYDATNE LINKI	36
NARZĘDZIA I MATERIAŁY ROZSZERZAJĄCE INFORMACJĘ ZAWODOZNAWCZĄ	37
PRASA BRANŻOWA	37
IMPREZY BRANŻOWE	37



SŁOWNIK

Zawód – stanowi źródło dochodów i oznacza zestaw zadań (czynności) wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wymagających kompetencji nabytych w toku uczenia się lub praktyki.

W zawodach szkolnictwa branżowego zostały wyodrębnione kwalifikacje. Zawody mogą być jednokwalifikacyjne lub dwukwalifikacyjne.

Zadania zawodowe – to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu. Układ czynności zawodowych powiązany jednym celem działania kończącym się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. Jest to podstawowa jednostka aktywności zawodowej w ramach danego zawodu, stanowiąca logiczny zbiór czynności zawodowych o określonym celu i okresie realizacji, umożliwiający sporządzenie opisu zawodu.

Szkoła ponadpodstawowa – to czteroletnie liceum ogólnokształcące, pięcioletnie technikum oraz trzyletnia branżowa szkoła I stopnia – typy szkół, do których uczęszcza się po zakończeniu edukacji na poziomie podstawowym. Szkoły ponadpodstawowe to również: trzyletnia szkoła specjalna przysposabiająca do pracy, dwuletnia branżowa szkoła II stopnia oraz szkoła policealna dla osób posiadających wykształcenie średnie lub wykształcenie średnie branżowe o okresie nauczania nie dłuższym niż 2,5 roku.

Liceum ogólnokształcące – typ ponadpodstawowej szkoły czteroletniej, której ukończenie daje wykształcenie średnie i umożliwia uzyskanie świadectwa dojrzałości po zdaniu egzaminu maturalnego oraz dalsze kształcenie na studiach wyższych lub

w szkołach policealnych.

Technikum – typ ponadpodstawowej szkoły pięcioletniej kształcącej w zawodzie, której ukończenie umożliwia uzyskanie świadectwa dojrzałości po zdaniu egzaminu maturalnego oraz uzyskanie dyplomu zawodowego po zdaniu egzaminów zawodowych w danym zawodzie oraz dalsze kształcenie na studiach wyższych lub w szkołach policealnych.

Branżowa szkoła I stopnia – typ ponadpodstawowej szkoły trzyletniej kształcącej w zawodzie, której ukończenie daje wykształcenie zasadnicze branżowe i umożliwia uzyskanie dyplomu zawodowego po zdaniu egzaminu zawodowego w danym zawodzie, a także dalsze kształcenie w branżowej szkole II stopnia kształcącej w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikację wspólną dla zawodu nauczanego w branżowej szkole I i II stopnia lub w liceum ogólnokształcącym dla dorosłych począwszy od klasy II.

Branżowa szkoła II stopnia – typ ponadpodstawowej szkoły dwuletniej, do której można uczęszczać po ukończeniu branżowej szkoły I stopnia. Ukończenie branżowej szkoły II stopnia daje wykształcenie średnie branżowe i umożliwia uzyskanie dyplomu zawodowego w zawodzie nauczonym na poziomie technika, w którym wyodrębniono kwalifikację wspólną dla zawodu nauczanego w branżowej szkole I i II stopnia po zdaniu egzaminu zawodowego w danym zawodzie oraz uzyskanie świadectwa dojrzałości po zdaniu egzaminu maturalnego. W technikum, w zawodzie dwukwalifikacyjnym, w większości przypadków pierwsza kwalifikacja jest kwalifikacją zawodową nauczaną w branżowej szkole I stopnia, natomiast druga kwalifikacja z technikum jest kwalifikacją zawodową nauczaną w branżowej szkole II stopnia. Po ukończeniu branżowej szkoły II stopnia i po zdaniu egzaminu maturalnego, możliwa jest dalsza edukacja

na studiach wyższych lub w szkołach policealnych.

Szkoły prowadzące kształcenie zawodowe – szkoły kształcące w zawodach szkolnictwa branżowego to: pięcioletnie technikum, trzyletnia branżowa szkoła I stopnia, dwuletnia branżowa szkoła II stopnia oraz szkoła policealna kształcąca w zależności od zawodu od 1 roku do 2,5 lat.

Egzamin maturalny – egzamin przeprowadzany dla absolwentów liceum ogólnokształcącego i technikum posiadających wykształcenie średnie lub dla absolwentów branżowej szkoły II stopnia posiadających wykształcenie średnie branżowe, umożliwiający uzyskanie świadectwa dojrzałości, które wraz z zaświadczeniem o wynikach egzaminu jest podstawowym kryterium przyjęcia absolwenta na studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie.

Egzamin zawodowy – egzamin umożliwiający uzyskanie certyfikatu kwalifikacji zawodowej w zakresie jednej kwalifikacji, a w przypadku uzyskania certyfikatów kwalifikacji zawodowych ze wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w danym zawodzie oraz posiadania wykształcenia zasadniczego zawodowego, wykształcenia zasadniczego branżowego, wykształcenia średniego branżowego lub wykształcenia średniego – również dyplomu zawodowego.

Praktyczna nauka zawodu – rodzaj obowiązkowych zajęć edukacyjnych organizowanych przez szkoły prowadzące kształcenie zawodowe w formie zajęć praktycznych oraz w formie praktyk zawodowych. Zajęcia praktyczne organizuje się dla uczniów w celu opanowania przez nich umiejętności zawodowych niezbędnych do podjęcia pracy w danym zawodzie, a w przypadku zajęć praktycznych odbywanych

u pracodawców – również w celu zastosowania i pogłębienia zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy.

Praktyki zawodowe organizuje się dla uczniów w celu zastosowania i pogłębienia zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy.

Kwalifikacja – w rozumieniu Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji to określony zestaw efektów uczenia się – zgodnych z ustalonymi standardami – których osiągnięcie zostało formalnie potwierdzone przez upoważnioną instytucję.

Kwalifikacje można podzielić na:

- a) kwalifikacje pełne, które są nadawane wyłącznie w ramach systemu oświaty po ukończeniu określonych etapów kształcenia oraz w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po ukończeniu kształcenia specjalistycznego, studiów pierwszego stopnia, studiów drugiego stopnia i jednolitych studiów magisterskich oraz po uzyskaniu stopnia doktora w rozumieniu ustawy z dnia 20 lipca 2018r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce;
- b) kwalifikacje cząstkowe – wszystkie kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, które nie są kwalifikacjami pełnymi. Kwalifikacje cząstkowe mogą być tworzone zarówno w systemach oświaty (kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie) i szkolnictwa wyższego (kwalifikacje podyplomowe), jak i poza nimi (kwalifikacje rynkowe i uregulowane).

Kwalifikacja w zawodzie – wyodrębniony w danym zawodzie zestaw oczekiwanych efektów kształcenia, których osiągnięcie potwierdza certyfikat kwalifikacji zawodowej wydany przez Okręgową

Komisję Egzaminacyjną po zdaniu egzaminu zawodowego w zakresie jednej kwalifikacji. Kwalifikacje w zawodzie wyodrębnione w ramach poszczególnych zawodów są opisane w podstawie programowej kształcenia w zawodach jako zestawy oczekiwanych efektów kształcenia: wiedzy, umiejętności zawodowych oraz kompetencji personalnych i społecznych, pozwalający na samodzielne wykonywanie zadań zawodowych oraz kryteriów weryfikacji efektów kształcenia, czyli opisanych wymagań, które potwierdzą osiągnięcie efektów kształcenia w danej kwalifikacji.

Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy (KKZ) – kurs, którego program nauczania uwzględnia podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej kwalifikacji, którego ukończenie umożliwia przystąpienie do egzaminu zawodowego w zakresie tej kwalifikacji.

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ) – kurs, którego program nauczania uwzględnia: podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

Europejska Rama Kwalifikacji (ERK) – to struktura poziomów kwalifikacji stanowiąca układ odniesienia dla krajowych ram kwalifikacji, umożliwiającą pośrednie porównywanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach. Została ona przedstawiona w zaleceniu Parlamentu Europejskiego i Rady.

Polska Rama Kwalifikacji (PRK) – opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji,

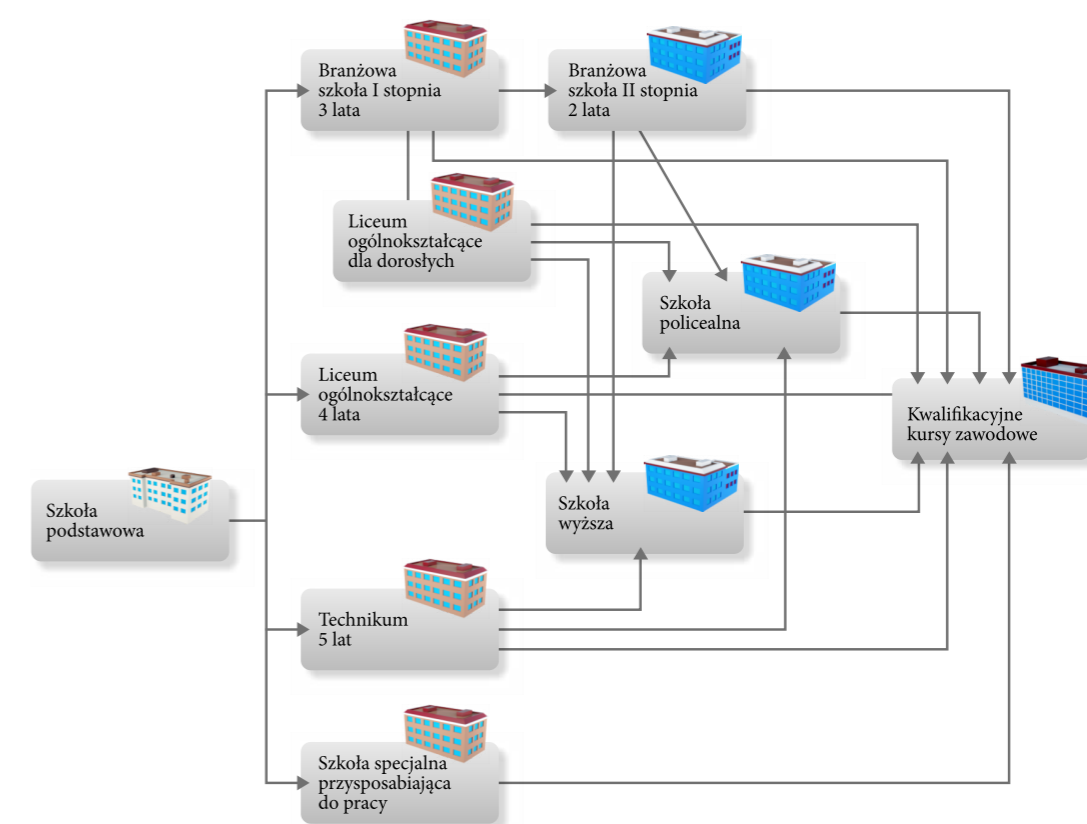
o których mowa w załączniku II do zalecenia Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 kwietnia 2008 r. w sprawie ustanowienia Europejskich Ram Kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (Dz. Urz. UE C 111 z 06.05.2008, str. 1), sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach, ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji – zakres i stopień złożoności wymaganych efektów uczenia się dla kwalifikacji danego poziomu, sformułowanych za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się.

CZĘŚĆ I – OGÓLNE INFORMACJE O SYSTEMIE KSZTAŁCENIA W POLSCE

System oświaty w Polsce przewiduje różne poziomy i formy nauki. Po ukończeniu każdego etapu kształcenia uczeń samodzielnie lub wraz z rodzicami, podejmie decyzję o wyborze dalszej drogi kształcenia. Poniżej przedstawiamy schemat, który pokazuje, jakie są możliwości kształcenia w Polsce.

Schemat kształcenia w Polsce obowiązujący od 1 września 2019 r.



Źródło: dostępny w internecie: doradztwo.ore.edu.pl/sciezka-ksztalcenia

1. STRUKTURA UCZENIA W POLSCE

Struktura uczenia w Polsce obejmuje:

1. WCZESNĄ EDUKACJĘ I OPIEKĘ

- a) placówki dla dzieci w wieku 0–3 lata: żłobki, kluby dziecięce,
- b) placówki dla dzieci w wieku 3–6 lat: przedszkola, oddziały przedszkolne w szkołach podstawowych, zespoły wychowania przedszkolnego, punkty przedszkolne.

2. SZKOLNICTWO PODSTAWOWE

- a) 8–letnią szkołę podstawową.

3. SZKOLNICTWO PONADPODSTAWOWE

- a) 4–letnie liceum ogólnokształcące,
- b) 5–letnie technikum,
- c) 3–letnią branżową szkołę I stopnia,
- d) 2–letnią branżową szkołę II stopnia,
- e) szkołę policealną o okresie nauki od 1 roku do 2,5 lat,
- f) 3–letnią szkołę specjalną przysposabiającą do pracy.

4. KSZTAŁCENIE W RZEMIOŚLE

- a) odbywa się na podstawie umowy o pracę w celu przygotowania zawodowego, zawartej zgodnie z przepisami prawa pracy pomiędzy rzemieślnikiem a młodocianym pracownikiem.

5. SZKOLNICTWO WYŻSZE

- a) studia licencjackie,
- b) studia inżynierskie,
- c) uzupełniające studia magisterskie,
- d) jednolite studia magisterskie,
- e) studia doktorskie.

6. KSZTAŁCENIE DOROSŁYCH

- a) szkołę podstawową dla dorosłych (7 i 8 klasa),
- b) 4–letnie liceum ogólnokształcące dla dorosłych,
- c) 2–letnią branżową szkołę II stopnia,
- d) szkołę policealną o okresie nauki od 1 roku do 2,5 lat,
- e) kwalifikacyjne kursy zawodowe,
- f) kursy umiejętności zawodowych.

Wprowadzenie branżowej szkoły I stopnia w miejsce zasadniczej szkoły zawodowej nastąpiło 1 września 2017 r. Wprowadzenie branżowej szkoły II stopnia dla absolwentów branżowej szkoły I stopnia nastąpiło w roku szkolnym 2020/2021.

Nauka w Polsce jest obowiązkowa do ukończenia 18. roku życia.

W polskim systemie edukacji oddzielono obowiązek szkolny i obowiązek nauki. Obowiązek szkolny dziecka rozpoczyna się z początkiem roku szkolnego w roku kalendarzowym, w którym dziecko kończy 7 lat, oraz trwa do ukończenia szkoły podstawowej, nie dłużej jednak niż do ukończenia 18. roku życia.

Po ukończeniu szkoły podstawowej obowiązek nauki spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej lub realizowanie przygotowania zawodowego u pracodawcy.

2. UZYSKIWANIE KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

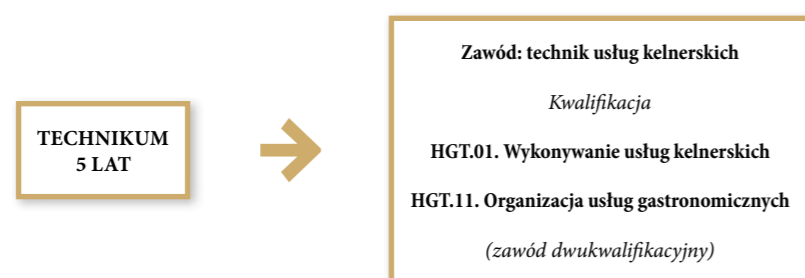
Uzyskiwanie kwalifikacji możliwe jest w różnych formach. Kwalifikacje nadawane są w systemie oświaty i szkolnictwa wyższego, a podstawą prawną regulującą uzyskiwanie kwalifikacji są m.in. następujące akty prawne:

- a) Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty,
- b) Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
- c) Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe,
- d) Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce,
- e) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego,

- f) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych,
- g) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego,
- h) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 sierpnia 2019 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu zawodowego oraz egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.

NABYWANIE I POTWIERDZANIE KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

Technik usług kelnerskich jest zawodem w którym wyodrębnione zostały dwie kwalifikacje: HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich oraz HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych. Zawód jest nauczany w 5 – letnim technikum na podbudowie 8 – letniej szkoły podstawowej.



Uczniowie w trakcie nauki przystępują do egzaminu zawodowego zarówno z kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich jak i z kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych. Po zdaniu egzaminie zawodowym w zakresie wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik usług kelnerskich oraz po uzyskaniu wykształcenia średniego uczniowie uzyskują dyplom zawodowy w zawodzie technik usług kelnerskich.

Egzamin zawodowy w zakresie danej kwalifikacji w zawodzie przeprowadzany jest w tym samym terminie i na tych samych zasadach zarówno dla uczniów i absolwentów szkół, jak i dla słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych czy eksternów (osób, które chcą potwierdzić swoje kwalifikacje zawodowe nabyte w trakcie pracy lub po co najmniej 2 latach kształcenia w danym zawodzie).

Egzaminy zawodowe prowadzą Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (OKE).

DODATKOWE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWE I INNE W ZAKRESIE ZAWODÓW

Od września 2019 roku szkoła prowadząca kształcenie zawodowe może zaoferować uczniowi przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranych zawodów, dodatkowych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

W szkole przygotowanie do nabycia dodatkowych umiejętności zawodowych, podobnie jak przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji, może być realizowane w wymiarze wynikającym z różnicy między sumą godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego określoną w ramowym planie nauczania dla danego typu szkoły, a minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej/ wyodrębnionych w zawodzie, określoną w podstawie programowej kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego.

Jeżeli dla danego zawodu przewidziano dodatkowe umiejętności zawodowe, ich katalog ujęty jest w załączniku 33 do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

Po realizacji kształcenia w zakresie umiejętności profesjonalne parzenie kawy (stanowiące umiejętności baristy) uczeń powinien być przygotowany do:

- a) rozróżniania gatunków kawy,
- b) przygotowania na ich podstawie różnych rodzajów kawy,
- c) przygotowania dekoracji omawianego napoju.

CZĘŚĆ II – INFORMACJE ZAWODOZNAWCZE

1. DANE ZAWODOZNAWCZE

SYNTEZA ZAWODU – TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Synteza zawodu	Wykonuje czynności związane z obsługiwaniem gości indywidualnych oraz imprez okolicznościowych rodzinnych i biznesowych, sporządza oraz porcuje potrawy i napoje w części handlowo-usługowej, rozlicza usługi kelnerskie i usługi gastronomiczne, planuje oraz organizuje dodatkowe usługi gastronomiczne, np. przyjęcia okolicznościowe, usługi cateringowe oraz planuje i nadzoruje pracę kelnerów i innych pracowników części handlowej zakładu gastronomicznego, np. barmanów, baristów
-----------------------	---

Do zawodu technik usług kelnerskich (kwalifikacja pełna) przypisany jest IV poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK).



GLÓWNE ZADANIA ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik usług kelnerskich powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

1. w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich:
 - a) sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego,
 - b) wykonywania czynności związanych z przyjmowaniem gości,
 - c) rozliczania usług kelnerskich.
2. w zakresie kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych:
 - a) planowania i organizowania dodatkowych usług gastronomicznych,
 - b) planowania i nadzorowania pracy kelnera,
 - c) rozliczania usług gastronomicznych.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

W zawodzie technik usług kelnerskich wyodrębniono dwie kwalifikacje:

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Poziom PRK
HGT.01.	Wykonywanie usług kelnerskich	3
HGT.11.	Organizacja usług gastronomicznych	4

Do kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik usług kelnerskich (kwalifikacje częściowe) przypisany jest odpowiednio 3 i 4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji.

WARUNKI PRACY

Po zdobyciu zawodu będziesz pracował/pracowała:

- a) w pomieszczeniach zamkniętych budynków użyteczności publicznej, zazwyczaj klimatyzowanych.
- b) w otwartej przestrzeni,
- c) w zmiennych warunkach atmosferycznych,
- d) w zespole,
- e) w pozycji stojącej,
- f) w systemie jednozmianowym lub wielozmianowym (w zależności od miejsca zatrudnienia),
- g) w kontakcie z klientem,
- h) w środowisku narażonym na hałas.



PREFEROWANE W ZAWODZIE PREDYSPOZYCJE

W zawodzie technik usług kelnerskich preferowane są następujące predyspozycje:

1. w kategorii wymagań fizycznych

- a) dobra prezencja, przyjemna aparycja,
- b) dobra dykcja, słuch i pamięć,
- c) sprawność i dobra kondycja fizyczna,
- d) koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- e) gotowość do pracy w szybkim tempie,
- f) gotowość do pracy w różnych warunkach środowiskowych,
- g) dobry stan zdrowia,
- h) odporność na zmęczenie,
- i) odporność na pracę w ciągłym ruchu,
- j) sprawność układu kostno-stawowego;

2. w kategorii sprawności sensomotorycznych

- a) sprawność manualna,
- b) spostrzegawczość,
- c) podzielność i koncentracja uwagi,
- d) łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej;

3. w kategorii sprawności i zdolności

- a) umiejętność współpracy i współdziałania w grupie,
- b) optymizm,
- c) znajomość języków obcych,
- d) umiejętność obsługi komputera,
- e) gotowość do ciągłej nauki,
- f) umiejętność szybkiego nawiązywania kontaktu;

4. w kategorii cech osobowościowych

- a) odpowiedzialność,
- b) uczciwość,
- c) asertywność,
- d) kreatywność
- e) odporność psychiczna,
- f) życzliwość,
- g) dbałość o wygląd,
- h) opanowanie,
- i) dyskrecja,
- j) empatia,
- k) wysoka kultura osobista,
- l) spostrzegawczość.



PRZECIWSKAZANIA DO ROZPOCZĘCIA PRACY I KSZTAŁCENIA W DANYM ZAWODZIE LUB SZKOLE

Do przeciwwskazań wykonywania zawodu technik usług kelnerskich należą:

- a) płaskostopie i żylaki kończyn dolnych,
- b) nadmierne pocenie się rąk,
- c) zawroty głowy,
- d) alergie,
- e) astma,
- f) epilepsja,
- g) wady wzroku (zaburzenia ostrości widzenia, niedowidzenie, astygmatyzm),
- h) wady kręgosłupa,
- i) choroby stawów,
- j) lęk wysokości.



PLUSY I MINUSY ZAWODU

PLUSY ZAWODU	MINUSY ZAWODU
<ul style="list-style-type: none"> a) możliwość znalezienia pracy w krótkim czasie, b) możliwość ciągłego doskonalenia zawodowego, c) możliwość poznania ciekawych ludzi, d) niepopadanie w rutynę - każdy gość jest inny, e) bezpośredni kontakt z ludźmi, f) możliwość założenia własnej firmy, g) elastyczny czas pracy, h) dofinansowanie posiłków, i) zniżki na firmowe produkty i usługi, j) możliwość podjęcia pracy za granicą. 	<ul style="list-style-type: none"> a) praca w weekendy i dni świąteczne, b) praca w pozycji stojącej, c) kontakt z tzw. trudnym klientem, d) praca pod obserwacją gości, e) płaca zależna od stawki godzinowej i napiwków.



TYPOWE DLA ZAWODU MIEJSCA PRACY

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik usług kelnerskich może podejmować pracę w:

- a) zakładach gastronomicznych typu żywieniowego (restauracje, bary, jadłodajnie, wagony restauracyjne),
- b) zakładach gastronomicznych typu uzupełniającego (kawiarnie, cukiernie, winiarnie, puby, bary rozrywkowe),
- c) zakładach branży turystyczno-wypoczynkowej (hotele, statki rejsowe, obiekty SPA), firmach oferujących organizację imprez okolicznościowych (centra bankietowe i konferencyjne, sale bankietowe).

Ponadto może:

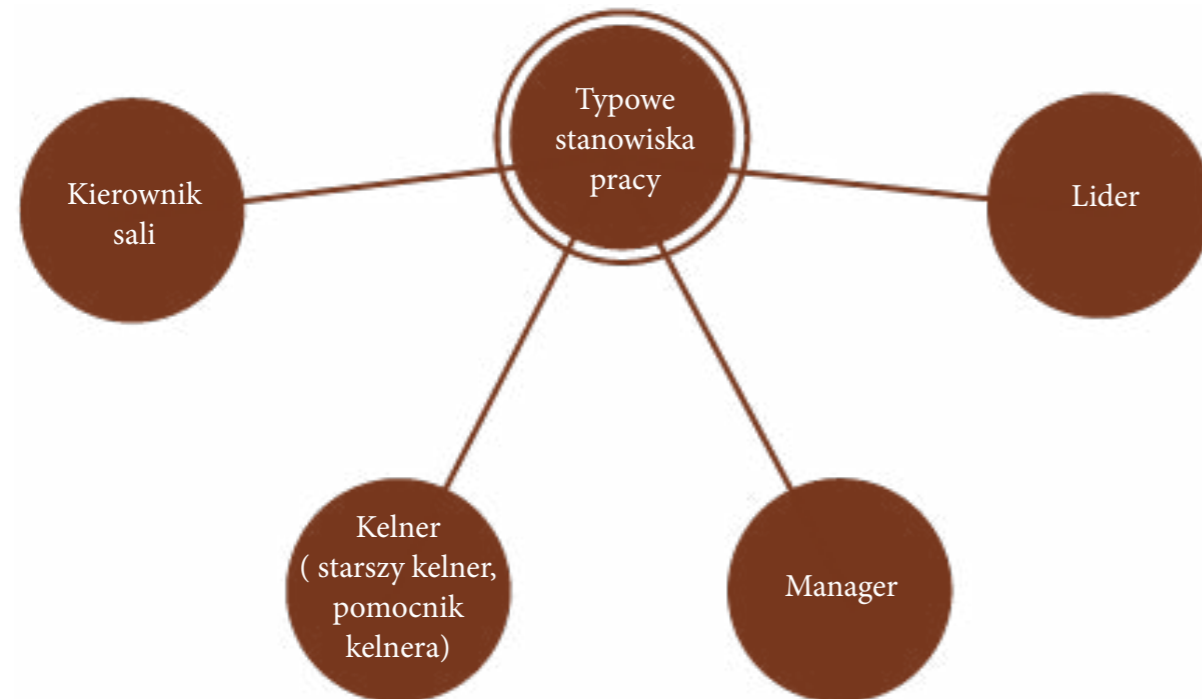
- a) pracować fizycznie, realizując zadania związane z szeroko rozumianą obsługą gości,
- b) awansować na stanowisko kierownika sali po uzyskaniu doświadczenia zawodowego, kompetencji organizacyjnych oraz w zakresie zarządzania małymi zespołami pracowników,
- c) dalej się kształcić w kierunkach związanych z gastronomią, hotelarstwem lub protokołem dyplomatycznym,
- d) rozszerzać kompetencje zawodowe poprzez kształcenie/szkolenie w zawodach pokrewnych,
- e) doskonalić umiejętności, uczestnicząc w branżowych szkoleniach, konferencjach, jak również warsztatach tematycznych dotyczących: działalności usługowej zakładów gastronomicznych, technik sprzedaży oraz towaroznawstwa napojów bezalkoholowych (np. wody mineralne) i alkoholowych.

Absolwent może otworzyć własną działalność gospodarczą.



TYPOWE DLA ZAWODU STANOWISKA PRACY

Do typowych stanowisk pracy w tym zawodzie należą:



WYPOSAŻENIE STANOWISKA PRACY

Technik usług kelnerskich w swojej pracy użytkuje, obsługuje i wykorzystuje różnorodne narzędzia:

- a) trybuszon,
- b) płatnik,
- c) identyfikator,
- d) długopis,
- e) zapalniczka/zapałki,
- f) notes,
- g) chusteczki,
- h) zapaska,
- i) serweta kelnerska,
- j) wyposażenie techniczne kelnera (sprzęt z oprogramowaniem gastronomicznym),
- k) kasę kelnerską,
- l) terminal,
- m) czytnik kart płatniczych.

Technik usług kelnerskich wykorzystuje następujące urządzenia:

- a) urządzenia podgrzewcze m. in.: piec konwekcyjno-parowy, grill na lawie, naleśnikarkę, salamandrę, płytę grzewczą, kuchenkę indukcyjną, piekarnik;
- b) urządzenia chłodzące, np.: chłodziarkę z zamrażarką, chłodziarkę barową;
- c) urządzenia do transportu i wydawania dań: wózki do serwowania dań gorących, do tranżerowania i do flambirowania, podgrzewacz do talerzy;
- d) inne urządzenia, takie jak: otwieracz elektryczny do puszek i słoików, ostrzałka do noży, shakery klasyczne i bostońskie, blender, wyciskacz do cytrusów, kruszarka do lodu, mikser, sokowirówka, ekspres do kawy, kostkarka do lodu, robot wieloczynnościowy;
- e) drobny sprzęt gastronomiczny, jak: łyżeczki miarowe, sztućce, maty, miarki i sita barowe, szczypce, deski do krojenia, pojemniki termoizolacyjne, wykrojniki i skrobaki, wydrążacz do owoców, mątewka, trzepaczka różgowa, łopatkę, urządzenia do parzenia kawy, zestaw do sushi, naczynia ceramiczne szklane, metalowe, żaroodporne);
- f) bieliznę stołową: moltony, obrusy stołowe i bankietowe, falbany (skirtingi), serwety

- nakrywające i osobistego użytku, lafry, bieżniki, wstążki, flakony na kwiaty, świeczniki, lampiony, gadżety okazjonalne;
- g) sprzęt do utrzymania czystości, zlewozmywak i zmywarka naczyń.

OCHRONNA ODZIEŻ ROBOCZA

Klasyczny strój kelnerki/kelnera zawiera:

- a) białą koszulę,
- b) kamizelkę,
- c) zasłonkę kelnerską z kieszenią na akcesoria.

Ponadto na wyposażeniu stanowiska pracy powinna się znaleźć:

- a) apteczka.



2. MOŻLIWOŚCI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Po ukończeniu 8-letniej szkoły podstawowej, naukę należy kontynuować w technikum 5-letnim, w zawodzie technik usług kelnerskich oraz otrzymać dyplom zawodowy po uzyskaniu certyfikatów kwalifikacji zawodowych ze wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik usług kelnerskich oraz posiadać wykształcenie średnie.

Przed rozpoczęciem kształcenia lekarz Medycyny Pracy musi dokonać oceny możliwości pobierania nauki uwzględniającej stan zdrowia i zagrożenia występujące w miejscu nauki oraz wystawić zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia praktycznej nauki zawodu. Zaświadczenie to należy dostarczyć do szkoły przed rozpoczęciem kształcenia w zawodzie (skierowanie na badanie wystawia szkoła).

Po ukończeniu 8-letniej szkoły podstawowej kwalifikację można uzyskać poprzez naukę w 5-letnim technikum w zawodzie: technik usług kelnerskich, w ramach kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich oraz HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych otrzymuje się dyplom zawodowy w zawodzie technika usług kelnerskich.

Przystąpienie w trakcie nauki do egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji: HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich oraz HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych i ich zdanie daje możliwość po ukończeniu szkoły, uzyskania dyplomu zawodowego w zawodzie: technik usług kelnerskich na podstawie świadectwa ukończenia technikum oraz certyfikatu kwalifikacji zawodowych HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich oraz HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych.

Podczas nauki umiejętności praktyczne uczeń zdobywa w firmach z branży gastronomicznej, w których może odbywać praktyczną naukę zawodu oraz w innych podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół prowadzących kształcenie w tym zawodzie.

Kwalifikację w zawodzie technik usług kelnerskich można także uzyskać poprzez korzystanie z oferty kwalifikacyjnych kursów zawodowych, kursów umiejętności zawodowych i innych kursów organizowanych w formie kształcenia pozaszkolnego umożliwiających uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych.



MOŻLIWOŚĆ KONTYNUACJI NAUKI LUB UZUPEŁNIANIA KWALIFIKACJI – TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Kursy i szkolenia doksztalające

Każdy technik usług kelnerskich powinien doskonalić własne umiejętności i poszerzać wiadomości zgodnie z trendami w branży gastronomicznej oraz specyfiką zakładu, w którym jest zatrudniony. Może to realizować poprzez udział w szkoleniach, kursach, konferencjach organizowanych przez pracodawcę, dostawców surowców spożywczych oraz oprogramowania gastronomicznego. Może również uczestniczyć w kursach zawodowych pokrewnych z technikiem usług kelnerskich, np. baristycznych, barmańskich, sommelierskich czy live cooking.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu technika usług kelnerskich są:

- a) wydawany przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne suplement Europass do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (w języku polskim i angielskim),
- b) certyfikaty potwierdzające kwalifikacje rynkowe: „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”, „Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi”, „Zarządzanie pracą restauracji”, „Przygotowanie potraw grill i barbecue”, wprowadzone do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji,
- c) zaświadczenia z odbytych szkoleń z branży gastronomiczno-hotelarskiej z zakresu organizowania i zarządzania sprzedażą usług gastronomicznych, zarządzania zespołem, komunikacji z gośćmi lub protokołu dyplomatycznego,
- d) udokumentowane doświadczenie w pracy w gastronomii, rekomendacje od poprzednich pracodawców,
- e) certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające znajomość języków obcych w stopniu komunikatywnym (język angielski, niemiecki, rosyjski, hiszpański, migowy i inne),
- f) udział w konkursach branżowych, np. Eliminacjach Krajowych WorldSkills Poland – Serwis Restauracyjny lub konkursach organizowanych przez Stowarzyszenie Kelnerów Polskich.

3. SYTUACJA ZAWODU NA RYNKU PRACY

ZAPOTRZEBOWANIE

Rynek pracy technika usług kelnerskich (i innych pracowników branży gastronomicznej) do czasu pandemii COVID-19 był od lat ustabilizowany, a zapotrzebowanie na wykwalifikowaną profesjonalną kadrę utrzymywało się na umiarkowanym poziomie. Czas lockdownu zmniejszył zapotrzebowanie na pracowników w tym zawodzie, ale pokazał również, jak bardzo pracownicy tej branży byli kreatywni i potrafili dostosować się do panujących warunków (zmiana menu w kierunku potraw na wynos, sprzedaż na wynos, dowóz potraw do domu).

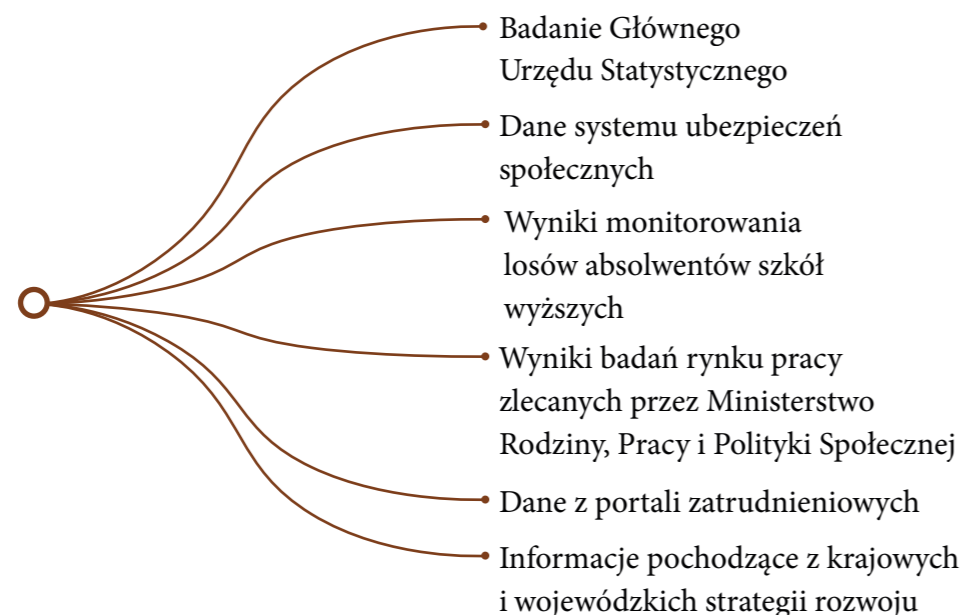
Technik usług kelnerskich bez doświadczenia najczęściej podejmuje pracę na stanowisku młodszego kelnera, pomocnika kelnera lub kelnera. Znajduje zatrudnienie w zakładach gastronomicznych typu restauracje, centra bankietowe, kawiarnie, cukiernie, puby czy obiekty hotelowe lub centra SPA.

Zapotrzebowanie na usługi kelnerskie znacząco wzrasta w okresie urlopowym.

PROGNOZA ZAPOTRZEBOWANIA NA PRACOWNIKÓW W ZAWODACH SZKOLNICTWA BRANŻOWEGO NA KRAJOWYM I WOJEWÓDZKIM RYNKU PRACY

Prognoza zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy jest określana corocznie przez ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania w drodze obwieszczenia i uwzględnia dane Instytutu Badań Edukacyjnych opracowane m.in. na podstawie statystyki publicznej, danych z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych i Systemu Informacji Oświatowej oraz po zasięgnięciu opinii rad sektorowych do spraw kompetencji i Rady Programowej do spraw kompetencji, o których mowa w ustawie o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości, a także ministrów właściwych dla zawodów szkolnictwa branżowego.

Źródła danych wykorzystywane do stworzenia prognozy:



Prognoza ma na celu ułatwienie finansowania kształcenia zawodowego na odpowiednim poziomie, a przez to zmniejszenie skutków nadmiernego finansowania zawodów nadwyżkowych. Zgodnie z ustawą – Prawo oświatowe, jest również wykorzystywana m.in. przez wojewódzkie rady rynku pracy, w realizacji zadań nałożonych ustawą o promocji zatrudnienia, polegających na wydawaniu opinii co do zasadności kształcenia w danym zawodzie.

Prognoza zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego została opublikowana obwieszczeniem Ministra Edukacji i Nauki 1.02.2023 r. w sprawie prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy.

Prognoza zbiera w całość różne źródła opisujące tendencje na rynku pracy w odniesieniu do strategii rozwoju państwa i regionów. Ma na celu dostarczenie takich informacji, by można było kształtować i dopasowywać ofertę szkolnictwa branżowego w sposób właściwy do potrzeb krajowego i wojewódzkiego rynku pracy, a ukazywać się ma corocznie, do 1 lutego danego roku.

W dokumencie można znaleźć uporządkowany alfabetycznie wykaz zawodów szkolnictwa branżowego, na które – ze względu na znaczenie dla rozwoju państwa – prognozowane jest szczególne zapotrzebowanie na krajowym rynku pracy. W zestawieniu znajdują się również dane dotyczące rynku pracy w poszczególnych województwach, dla zawodów, dla których prognozowane jest duże i umiarkowanie duże zapotrzebowanie na pracowników.

Według prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego zawód technik usług kelnerskich nie znalazł się wśród zawodów, dla których, ze względu na znaczenie dla rozwoju państwa, jest prognozowane szczególne zapotrzebowanie na pracowników na krajowym rynku pracy.

Aktualne zapotrzebowanie na pracowników w zawodzie technik usług kelnerskich można sprawdzić w przygotowywanej corocznie prognozie zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy.

W prognozie z roku 2023 zidentyfikowano 33 zawody o szczególnym znaczeniu na krajowym rynku pracy:

Lp. Nazwa zawodu (alfabetycznie)	Symbol cyfrowy zawodu
1. Automatyk	731107
2. Betoniarz-zbrojarz	711402
3. Cieśla	711501
4. Dekarz	712101
5. Elektromechanik	741201
6. Elektryk	741103
7. Kierowca mechanik	832201
8. Mechanik-monter maszyn i urządzeń	723310
9. Mechatronik	742118
10. Monter izolacji przemysłowych	712403
11. Monter konstrukcji budowlanych	711102
12. Monter nawierzchni kolejowej	711603
13. Monter stolarki budowlanej	712906
14. Operator maszyn i urządzeń do przetwórstwa tworzyw sztucznych	814209
15. Operator maszyn i urządzeń do robót ziemnych i drogowych	834209
16. Operator maszyn i urządzeń w gospodarce odpadami	313211
17. Operator obrabiarek skrawających	722307
18. Technik automatyk	311909
19. Technik automatyk sterowania ruchem kolejowym	311407
20. Technik budowy dróg	311216
21. Technik dekarstwa	311221
22. Technik elektroenergetyk transportu szynowego	311302
23. Technik elektryk	311303
24. Technik energetyk	311307
25. Technik gospodarki odpadami	325515
26. Technik izolacji przemysłowych	311608
27. Technik mechanik	311504
28. Technik mechatronik	311410
29. Technik programista	351406
30. Technik robotyk	311413
31. Technik spawalnictwa	311516
32. Technik montażu i automatyki stolarki budowlanej	311222
33. Technik transportu kolejowego	311928

Zawód technik usług kelnerskich nie występuje w prognozie zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym rynku pracy.

W prognozie na rok szkolny 2022/2023, dla zawodu technik usług kelnerskich zapotrzebowanie na pracowników przedstawia się następująco:

Prognoza zapotrzebowania wg danych GUS na zawód: Technik usług kelnerskich– dane z całej Polski	Ilość
Liczba jednostek, które wykazały zatrudnionych w zawodach zgodnie z KZSZ	12073
Liczba zatrudnionych w zawodach zgodnie z KZSZ	47201
Liczba jednostek, które wykazały poszukiwanie pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ	3893
Liczba poszukiwanych pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ	10171
Liczba jednostek, które wykazały poszukiwanie pracowników na umowę zlecenie w zawodach zgodnie z KZSZ	1387
Liczba poszukiwanych pracowników na umowę zlecenie zgodnie z KZSZ	4429
Liczba jednostek, które planują przyjęcia pracowników (w perspektywie rocznej) w zawodach zgodnie z KZSZ	2377
Liczba pracowników – planowane przyjęcia (w perspektywie rocznej) w zawodach zgodnie z KZSZ	5701
Liczba jednostek, które planują przyjęcia pracowników (w perspektywie trzyletniej) w zawodach zgodnie z KZSZ	1523
Liczba pracowników – planowane przyjęcia (w perspektywie trzyletniej) w zawodach zgodnie z KZSZ	4031
Liczba jednostek, które planują zwolnienia pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ	297
Liczba pracowników – planowane zwolnienia w zawodach zgodnie z KZSZ	532

(źródło: stat.gov.pl)

Relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców –kelnerzy i barmani (2023 r.)

- duża nadwyżka poszukujących pracy
- nadwyżka poszukujących pracy
- równowaga popytu i podaży
- deficyt poszukujących pracy
- duży deficyt poszukujących pracy
- brak oceny



ZAROBKI

Wynagrodzenie (2023 r.) osób pracujących w zawodzie technik usług kelnerskich jest zróżnicowane i zawiera się z reguły w przedziale od 3600 zł do 4180 zł brutto miesięcznie¹.



Średnie wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie technik usług kelnerskich w 2023 roku.

¹wynagrodzenia.pl/moja-placa/ile-zarabia-kelner

Poziom wynagrodzeń osób wykonujących zawód technik usług kelnerskich uzależniony jest od:



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:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

stat.gov.pl



GDZIE SZUKAĆ INFORMACJI NA TEMAT ZATRUDNIENIA

Informacji na temat zatrudnienia szukaj na:

- pracuj.pl
- goldenline.pl
- praca.pl
- praca.gov.pl
- praca.money.pl
- praca.gratka.pl

Portale branżowe:

- gastrowiedza.pl
- eurogastro.com.pl
- portalgastro.pl
- posbistro.com

4. STATYSTYKI ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE SZKÓŁ

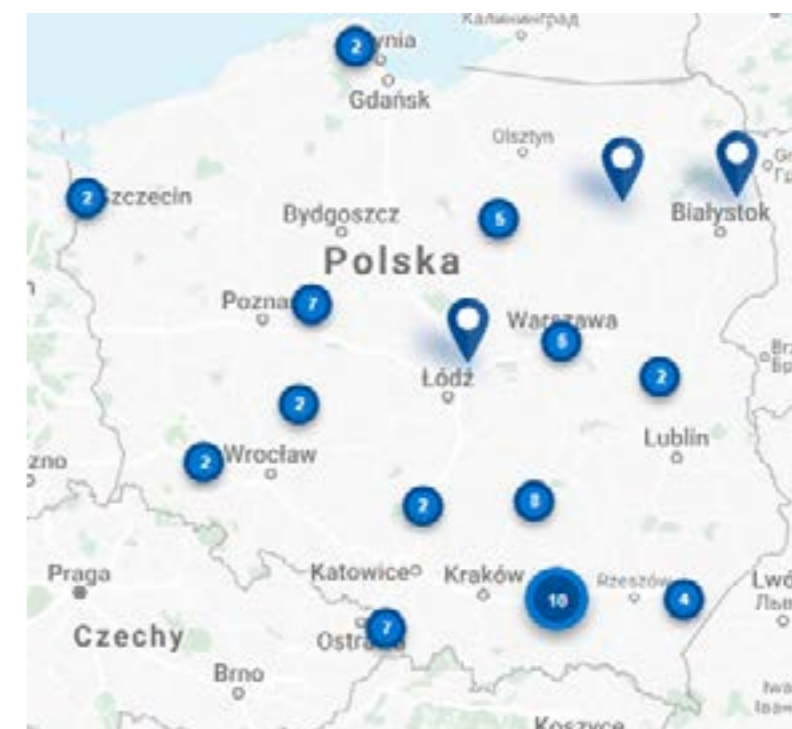
Dane statystyczne, ogólne informacje dotyczące szkół możesz znaleźć w opracowaniach Głównego Urzędu Statystycznego „Oświata i wychowanie w roku szkolnym 2022/2023”.

SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE

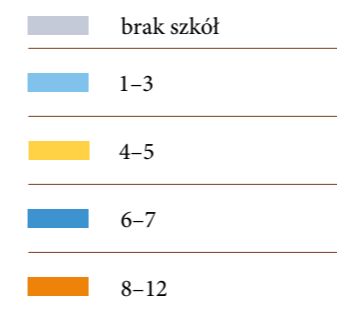
Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju znajdziesz pod adresami:

rspo.gov.pl

infozawodowe.mein.gov.pl



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie technik usług kelnerskich, w roku szkolnym 2022/2023



Orientacyjna mapa województw prowadzących kształcenie w zawodzie technik usług kelnerskich w roku szkolnym 2022/2023

WYNIKI EGZAMINÓW ZAWODOWYCH

W trakcie nauki w szkole uczniowie zdają egzamin zawodowy. Zdany egzamin oraz ukończenie szkoły daje tytuł technik usług kelnerskich.

Aby zdać egzamin zawodowy należy uzyskać:

1. z części pisemnej – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania oraz
2. z części praktycznej – co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Wynik egzaminu zawodowego ustala i przekazuje komisja okręgowa.

Wyniki szczegółowe dla kwalifikacji HGT.01. i HGT.11. na podstawie opublikowanego przez Centralną Komisję Egzaminacyjną sprawozdania z osiągnięć zdających egzamin zawodowy w 2022 roku.

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy i nazwa zawodu	Liczba osób przystępujących do egzaminu			Zdawalność		
			część pisemna	część praktyczna	cały egzamin*	zdawalność cz. pisemna	zdawalność cz. praktyczna	zdawalność egzaminu
Wyniki ogólne egzaminu zawodowego w czerwcu i lipcu 2022 r.								
HGT.01.	Wykonywanie usług kelnerskich	513101 - Kelner, 513102 - Technik usług kelnerskich	209	209	208	94,26%	94,52%	94,23%
HGT.11.	Organizacja usług gastronomicznych	513102 - Technik usług kelnerskich	11	11	11	100%	72,73%	72,73%

*Obejmuje zdających, którzy uzyskali wyniki z obu części egzaminu (przystąpili do obu części egzaminu).

Źródło: na podstawie Sprawozdania z osiągnięć zdających egzamin zawodowy oraz egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w 2022 roku,
Centralna Komisja Egzaminacyjna.

Zdawalność egzaminu z podziałem na uczniów, absolwentów, eksternów i osoby, które ukończyły kwalifikacyjne kursy zawodowe w kwalifikacjach HGT.01. i HGT.11.

Symbol kwalifikacji	absolwent			ekstern			kursant			uczeń		
	część pisemna	część praktyczna	cały egzamin *	część pisemna	część praktyczna	cały egzamin *	część pisemna	część praktyczna	cały egzamin *	część pisemna	część praktyczna	cały egzamin *
Wyniki ogólne egzaminu zawodowego w czerwcu i lipcu 2022 r.												
HGT.01.	-	-	-	-	-	-	97,9%	100%	97,9%	93,2%	99,4%	93,2%
HGT.11.	-	-	-	-	-	-	100%	72,2%	72,2%	-	-	-

*Dane zdających, którzy przystąpili do obu części egzaminu.

Źródło: na podstawie Sprawozdania z osiągnięć zdających egzamin zawodowy oraz egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w 2022 roku,
Centralna Komisja Egzaminacyjna.

CZĘŚĆ III – MATERIAŁY POMOCNICZE

1. NARZĘDZIA I MATERIAŁY WZBOGACAJĄCE WARSZTAT PRACY DORADCÓW ZAWODOWYCH – PRZYDATNE LINKI

NAZWA PODMIOTU	LINK DO STRONY
Zintegrowana Platforma Edukacyjna	zpe.gov.pl
Opisy zawodów	psz.praca.gov.pl
Portal Infozawodowe	infozawodowe.mein.gov.pl
Ośrodek Rozwoju Edukacji	ore.edu.pl
Informatyczne Centrum Edukacji i Nauki	icein.gov.pl
Rejestr Szkół i Placówek Oświatowych	rspo.gov.pl
Ministerstwo Edukacji i Nauki – szkolnictwo branżowe	gov.pl
Doradztwo edukacyjno–zawodowe Ośrodek Rozwoju Edukacji	doradztwo.ore.edu.pl
Eurodoradztwo Polska w resorcie pracy	eurodoradztwo.praca.gov.pl
Europejskie Ramy Akredytacji dla praktyków poradnictwa zawodowego	corep.it
Portal Europejskich Służb Zatrudnienia (EURES)	eures.praca.gov.pl
Wortal Publicznych Służb Zatrudnienia	psz.praca.gov.pl
Zintegrowany System Kwalifikacji	kwalifikacje.gov.pl
Instytut Badań Edukacyjnych	ibe.edu.pl

2. NARZĘDZIA I MATERIAŁY ROZSZERZAJĄCE INFORMACJĘ ZAWODOZNAWCZĄ

- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego technik usług kelnerskich (513102),
- Klasyfikacja zawodów szkolnictwa branżowego (Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego),
- Informator o egzaminie zawodowym – technik usług kelnerskich (513102),
- Obwieszczenie Ministra Edukacji i Nauki w sprawie prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy publikowane corocznie w terminie do dnia 1 lutego danego roku.

3. PRASA BRANŻOWA

- „Rynek gastronomiczny w Polsce” - raport - roczna publikacja dla branży gastronomicznej
- „Poradnik Restauratora” - miesięcznik branżowy dla gastronomii
- „Nowości Gastronomiczne” - czasopismo dla profesjonalistów branży gastronomicznej
- „Akademia kulinarna - od nauki do sztuki” – miesięcznik skierowany do osób zawodowo związanych z branżą gastronomiczną
- „Restauracja” - dwumiesięcznik skierowany do osób zawodowo związanych z branżą gastronomiczną
- „Food Service” - miesięcznik specjalistyczny skierowany do właścicieli, kadry kierowniczej, barmanów oraz szefów kuchni placówek gastronomicznych tj. restauracji, barów, kawiarni, hoteli oraz innych placówek zbiorowego żywienia

4. IMPREZY BRANŻOWE

- Międzynarodowe Targi Gastronomii POLAGRA-GASTRO, które odbywają się razem z turystycznym Tour-Salonem
- Food Business Forum - konferencja dotycząca rynku gastronomicznego w Warszawie
- Targi Wyposażenia Hoteli INVEST-HOTEL w Poznaniu
- Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WORLDHOTEL w Warszawie
- Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EUROGASTRO w Warszawie
- Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA w Krakowie