

Obudowa Multimedialna Doradztwa
Zawodowego
Zawód
Technik żywienia i usług
gastronomicznych
(343404)

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

Materiał 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

Spis treści	3
Słownik.....	5
Część I – ogólne informacje o systemie kształcenia w Polsce	11
1. Struktura uczenia w Polsce.....	12
2. Uzyskiwanie kwalifikacji zawodowych.....	14
Nabywanie i potwierdzanie kwalifikacji zawodowych	15
Dodatkowe umiejętności zawodowe i inne w zakresie zawodów	16
Część II – informacje zawodoznawcze	18
1. Dane zawodoznawcze.....	18
Synteza zawodu – technik żywienia i usług gastronomicznych.....	18
Główne zadania zawodowe.....	18
Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie	19
Warunki pracy	19
Preferowane w zawodzie predyspozycje	20
Plusy i minusy zawodu	22
Typowe dla zawodu miejsca pracy	24
Typowe dla zawodu stanowiska pracy	25
Wyposażenie stanowiska pracy	25
Ochronna odzież robocza	27
2. Możliwości kształcenia w zawodzie.....	28
Ścieżki uzyskiwania kwalifikacji w zawodzie – technik żywienia i usług gastronomicznych	28
Możliwość kontynuacji nauki lub uzupełniania kwalifikacji – technik żywienia i usług gastronomicznych.....	29
3. Sytuacja zawodu na rynku pracy.....	31
Zapotrzebowanie	31
Prognoza zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy.....	32
Zarobki.....	38
Gdzie szukać informacji na temat zatrudnienia	39
4. Statystyki oraz informacje dotyczące szkół	39
Szkoly prowadzące kształcenie w zawodzie	39

Wyniki egzaminów zawodowych	40
Część III – Materiały pomocnicze	44
1. Narzędzia i materiały wzbogacające warsztat pracy doradców zawodowych – przydatne linki:	44
2. Narzędzia i materiały rozszerzające informację zawodoznawczą:	44
3. Prasa branżowa:	45
4. Imprezy branżowe:	45

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 (pierwszego) 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 (drugiego) 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 (pierwszego) 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 (drugiego) stopnia kształcącej w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikację wspólną dla zawodu nauczanego w branżowej szkole I (pierwszego) i II (drugiego) stopnia lub w liceum ogólnokształcącym dla dorosłych począwszy od klasy II (drugiej).

Branżowa szkoła II (drugiego) stopnia – typ ponadpodstawowej szkoły dwuletniej, do której można uczęszczać po ukończeniu branżowej szkoły I (pierwszego) stopnia. Ukończenie branżowej szkoły II (drugiego) 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 (pierwszego) i II (drugiego) 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 (pierwszego) stopnia, natomiast druga kwalifikacja z technikum jest kwalifikacją zawodową nauczaną w branżowej szkole II (drugiego) stopnia.

Po ukończeniu branżowej szkoły II (drugiego) 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 (pierwszego) stopnia, dwuletnia branżowa szkoła II (drugiego) 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 (drugiego) 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 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce;
- b. kwalifikacje częściowe – wszystkie kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, które nie są kwalifikacjami pełnymi. Kwalifikacje częściowe 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, umożliwiająca 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.:

1. Szkoła podstawowa

1.1. Branżowa szkoła I (pierwszego) stopnia – 3 lata

1.1.1. Branżowa szkoła II (drugiego) stopnia – 2 lata

1.1.1.1. Szkoła policealna

1.1.1.2. Szkoła wyższa

1.1.1.3. Kwalifikacyjne kursy zawodowe

1.1.2. Liceum ogólnokształcące dla dorosłych

1.1.2.1. Szkoła policealna

1.1.2.2. Szkoła wyższa

1.1.2.3. Kwalifikacyjne kursy zawodowe

1.1.3. Kwalifikacyjne kursy zawodowe

1.2. Liceum ogólnokształcące – 4 lata

1.2.1. Szkoła wyższa

1.2.2. Szkoła policealna

1.2.3. Kwalifikacyjne kursy zawodowe

1.3. Technikum – 5 lat

1.3.1. Szkoła wyższa

1.3.2. Szkoła policealna

1.3.3. Kwalifikacyjne kursy zawodowe

1.4. Szkoła specjalna przysposabiająca do pracy

1.4.1. Kwalifikacyjne kursy zawodowe

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 (pierwszego) stopnia,
- d. 2–letnią branżową szkołę II (drugiego) 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 (drugiego) 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 (pierwszego) stopnia w miejsce zasadniczej szkoły zawodowej nastąpiło 1 września 2017 r.

Wprowadzenie branżowej szkoły II (drugiego) stopnia dla absolwentów branżowej szkoły I (pierwszego) 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:

1. Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty,
2. Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
3. Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe,
4. Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce,
5. 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,
6. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych,
7. 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,

8. 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 żywienia i usług gastronomicznych jest zawodem, w którym wyodrębnione zostały dwie kwalifikacje: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań oraz HGT.12. Organizacja żywienia i 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.02. Przygotowanie i wydawanie dań jak i z kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Po zdanych egzaminie zawodowym w zakresie wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz po uzyskaniu wykształcenia średniego uczniowie uzyskują dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

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.

Dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, przewidziano umiejętności dodatkowe:

1. „Profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy)”,
2. „Przygotowanie do kierowania pojazdem samochodowym w zakresie kategorii B”,
3. „Rzeźbienie w owocach i warzywach (carving)”.

Część II – informacje zawodoznawcze

1. Dane zawodoznawcze

Synteza zawodu – technik żywienia i usług gastronomicznych

Wykonuje prace związane z właściwym przechowywaniem żywności i ocenianiem jej jakości. Zajmuje się obróbką produktów i dba o odpowiedni stan stanowiska pracy, przygotowuje dania zimne, gorące i podstawowe desery, a także zajmuje się ich wydawaniem. Technik żywienia i usług gastronomicznych planuje i ocenia różnego rodzaju diety, organizuje proces żywienia w produkcji gastronomicznej i realizuje usługi gastronomiczne.

Do zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych (kwalifikacja pełna) przypisany jest IV (czwarty) poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK).

Główne zadania zawodowe

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji

1. w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:
 - a. oceniania jakości produktów,
 - b. przechowywania żywności,
 - c. obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
 - d. obsługi sprzętu gastronomicznego,
 - e. przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
 - f. wydawania dań.

2. w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

- g. oceniania jakości żywności,
- h. planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- i. organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- j. wykonywania usług gastronomicznych,
- k. ekspedycji potraw i napojów

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie

W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych wyodrębniono dwie kwalifikacje:

- Oznaczenie kwalifikacji: H G T kropka zero dwa. Nazwa kwalifikacji: Przygotowanie i wydawanie dań. Poziom P R K: trzy.
- Oznaczenie kwalifikacji: H G T kropka jeden dwa. Nazwa kwalifikacji: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Poziom P R K: cztery.

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

Warunki pracy

Po zdobyciu zawodu będziesz pracował / pracowała:

1. w pomieszczeniach kuchennych – w pomieszczeniach tych często panuje wysoka temperatura powietrza, jak również duża wilgotność powietrza,
2. samodzielnie lub w zespole,

3. w większości w pozycji stojącej,
4. w systemie jednozmianowym lub wielozmianowym (kucharz pracuje także w dni wolne od pracy, tj. w niedzielę i święta),
5. wykorzystując specjalistyczne urządzenia mechaniczne i elektryczne,
6. w środowisku narażonym na hałas.
7. wykorzystując specjalistyczne narzędzia oraz przyrządy pomiarowe.

Preferowane w zawodzie predyspozycje

W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych preferowane są następujące predyspozycje:

1. w kategorii wymagań fizycznych:
 - a. ogólna wydolność fizyczna,
 - b. dobra wytrzymałość i odporność na zmęczenie,
 - c. sprawność zmysłu smaku, węchu, dotyku,
 - d. sprawność narządu wzroku, słuchu,
 - e. sprawność układu kostno-stawowego, oddechowego, krążenia.
2. w kategorii sprawności sensomotorycznych
 - a. zdolność koncentracji uwagi na czynnościach, które wykonuje,
 - b. dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa,
 - c. ostrość i pamięć smakowa, dotykowa, węchowa,
 - d. rozróżnianie barw,
 - e. spostrzegawczość,
 - f. zmysł równowagi,
 - g. zręczność rąk i palców.

3. w kategorii sprawności i zdolności

- a. zdolności manualne i plastyczne,
- b. podzielność i zdolność koncentracji uwagi,
- c. łatwość przechodzenia od jednej czynności do drugiej,
- d. kreatywne myślenie,
- e. wycucie estetyczne, współdziałanie i współpraca w grupie,
- f. zdolności organizacyjne,
- g. zdolności ekonomiczne,
- h. komunikatywność oraz zdolność nawiązywania i utrzymywania kontaktów interpersonalnych,
- i. łatwość komunikowania się werbalnego i w formie pisemnej,
- j. dobra pamięć,
- k. zdolność skutecznego negocjowania,
- l. zdolność skutecznego przekonywania,
- m. zdolność utrzymywania pozytywnych relacji ze współpracownikami,
- n. zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji.

4. w kategorii cech osobowościowych

- a. nawyk czystości,
- b. dokładność i dbałość o jakość pracy,
- c. gotowość do poszerzania wiedzy,
- d. odpowiedzialność i rzetelność,
- e. systematyczność,
- f. sumienność i punktualność,
- g. gotowość do pracy w szybkim tempie,
- h. chęć poszerzania wiedzy i umiejętności,
- i. zainteresowania menedżerskie,
- j. umiejętność powstrzymywania się od reakcji niezgodnych z normami i zasadami społecznymi (kontrola emocjonalna),

- k. empatia,
- l. inicjatywa w działaniu,
- m. odpowiedzialność za innych,
- n. wytrwałość i cierpliwość,
- o. wysoka kultura osobista,
- p. dyskrecja.

Przeciwwskazania do rozpoczęcia pracy i kształcenia w danym zawodzie lub szkole

Do przeciwwskazań wykonywania zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych należą:

1. nosicielstwo chorób zakaźnych i pasożytniczych,
2. choroby serca,
3. przewlekłe schorzenia płuc, górnych dróg oddechowych oraz układu pokarmowego i układu krążenia,
4. wysoka krótkowzroczność i nierozpoznawanie barw,
5. zaburzenia zmysłu węchu, smaku, dotyku i słuchu,
6. przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk)
7. zaburzenia świadomości i napady drgawkowe,
8. zaburzenia sprawności kończyn górnych i dolnych,
9. skrzywienie kręgosłupa i płaskostopie II° i III°,
10. zaburzenia równowagi oraz koordynacji wzrokowo-ruchowej,
11. wady wymowy utrudniające kontakt z otoczeniem,
12. alergie pokarmowe,
13. nadpobudliwość.

Plusy i minusy zawodu

Plusy:

1. stałe zapotrzebowanie rynku pracy na techników żywienia i usług gastronomicznych (na kucharzy, szefów kuchni) na rynku pracy polskim i międzynarodowym, a zwiększone w okresie wakacyjnym, urlopowym, świątecznym,
2. możliwość pracy zarówno w dużych, jak i mniejszych miejscowościach oraz regionach atrakcyjnych turystycznie,
3. możliwość ciągłego doskonalenia zawodowego poprzez poznawanie nowych technologii oraz urządzeń produkcyjnych,
4. możliwość udziału w branżowych szkoleniach organizowanych m.in. przez producentów żywności, urządzeń,
5. bezpośredni kontakt z nowoczesnym procesem produkcyjnym i nowymi technologiami,
6. możliwość korzystania z nowoczesnych sprzętów najwyższej jakości,
7. wykonywanie pracy na różnorodnych surowcach,
8. wykonywanie zamówień dla klientów indywidualnych,
9. możliwość podjęcia pracy za granicą,
10. możliwość założenia własnej działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych,
11. bezpośredni kontakt z ludźmi.

Minusy:

1. praca w pomieszczeniach zamkniętych, o wysokiej temperaturze i wilgotności powietrza,
2. hałas związany z pracą maszyn i urządzeń gastronomicznych,
3. praca pod presją czasu,
4. często praca w systemie zmianowym, w godzinach popołudniowych i nocnych, w weekendy i dni świąteczne,
5. często praca po 10 -12 godzin,

6. kontakt z ostrymi krawędziami i nożami,
7. śliskie i mokre powierzchnie (możliwość poślizgnięć i upadków na pokrytej tłuszczem i wodą podłodze),
8. kontakt z gorącymi powierzchniami i produktami,
9. roszczeniowi klienci,
10. praca w ciągłej gotowości do spełniania oczekiwań klientów,
11. z jednej strony praca indywidualna, z drugiej zbiorowa,
12. odpowiedzialność za podległe osoby, produkcję kulinarną i jej asortyment.

Typowe dla zawodu miejsca pracy

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych może podejmować pracę w:

1. zakładach gastronomicznych typu żywieniowego: restauracjach, gospodach i karczmach regionalnych, wagonach restauracyjnych i restauracjach, stołówkach szkolnych, przedszkolnych, akademickich, szpitalnych, domów opieki społecznej, domów dziecka,
2. zakładach gastronomicznych typu uzupełniającego: kawiarniach, cukierniach, piwiarniach, pubach, barach szybkiej obsługi, aperitif, przekąskowych, bistro, sieciowych,
3. zakładach branży turystycznej i wypoczynkowej: hotelach, statkach rejsowych, obiektach SPA, ośrodkach wypoczynkowych, pensjonatach,
4. punktach gastronomicznych: bufetach turystycznych, żeglugowych, wagonowych, smaźalniach, pierogarniach, pizzeriach,
5. firmach oferujących organizację imprez okolicznościowych (wesela, urodziny, dyskoteki),

6. firmach cateringowych,
7. produkcyjnych zakładach zajmujących się produkcją wyrobów, półproduktów kulinarnych i spożywczych,
8. w służbie zdrowia (szpitale, żłobki, sanatoriach jako intendent).

Absolwent może otworzyć własną działalność gospodarczą.

Typowe dla zawodu stanowiska pracy

Do typowych stanowisk pracy w tym zawodzie należą:

1. Manager restauracji,
2. Szef kuchni,
3. Cukiernik,
4. Kucharz (młodszy kucharz),
5. Szef bankietów/ cateringu, produkcji cukierniczej,
6. Garmażer,
7. Kierownik restauracji/ zakładu,
8. Organizator imprez okolicznościowych.

Wyposażenie stanowiska pracy

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

1. termometr kuchenny do żywności,
2. waga.

Sprzęt drobny i pomocniczy:

1. noże,
2. ostrzałka do noży,
3. zestaw desek do krojenia,

4. obieraczka,
5. nóż do siekania ziół,
6. nabierka,
7. sito stożkowe,
8. łyżka szumówka,
9. wałek i kula,
10. trzepaczka różgowa,
11. tłuczek do mięsa,
12. mandolina – szatkownica do warzyw,
13. patelnie,
14. garnki,
15. praska do ziemniaków,
16. syfon do kremów i sosów,
17. palnik do karmelizowania,
18. nożyce do drobiu.

Urządzenia do mechanicznej obróbki surowców:

1. mikser ręczny zanurzeniowy,
2. wilk do mielenia mięsa,
3. szatkownica do warzyw,
4. pacojet,
5. kuter,
6. kotleciarka,
7. mięsiarka,
8. krajalnica.

Różnorodne urządzenia:

1. urządzenia do obróbki cieplnej (piec konwekcyjno-parowy, trzon kuchenny gazowy, bema, patelnia uchylna, płyta grillowa, salamander, frytkownica),
2. urządzenia chłodnicze (chłodziarka, schłodziarko-zamrażarka szokowa),
3. inne (maszyny do mycia i zmywania, pomocniczy sprzęt gastronomiczny),
4. zastawa stołowa,
5. urządzenia biurowe (komputer wraz z oprogramowaniem dla gastronomii).

Ochronna odzież robocza

Do artykułów ochronnych niezbędnych na stanowisku pracy należą:

1. odzież robocza (bluza, spodnie, zapaska, czepek/czapka kucharska (zakrywająca włosy), buty (antyślizgowe z zakrytymi noskami)),
2. rękawice ochronne termoodporne,
3. rękawice ochronne antyprzecięciowe.

Ponadto na wyposażeniu stanowiska pracy powinna się znaleźć się:

1. apteczka
2. znaki bezpieczeństwa i alarmów,
3. środki gaśnicze.

2. Możliwości kształcenia w zawodzie

Ścieżki uzyskiwania kwalifikacji w zawodzie – technik żywienia i usług gastronomicznych

Po ukończeniu 8–letniej szkoły podstawowej, naukę należy kontynuować w technikum 5–letnim, w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz otrzymać dyplom zawodowy po uzyskaniu certyfikatów kwalifikacji zawodowych ze wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych 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 żywienia i usług gastronomicznych, w ramach kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań oraz HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Przystąpienie w trakcie nauki do egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań oraz HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych i ich zdanie daje możliwość po ukończeniu szkoły, uzyskania dyplomu zawodowego w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych na podstawie świadectwa ukończenia technikum oraz certyfikatu kwalifikacji

zawodowych HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań oraz HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Podczas nauki umiejętności praktyczne uczeń zdobywa w warsztatach szkolnych, zakładach branży gastronomicznej, w których może odbywać praktyczną naukę zawodu oraz w innych podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w tym zawodzie.

Kwalifikację w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych 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.

Pierwszym krokiem do zawodu jest ukończenie ośmiu lat szkoły podstawowej. Drugim krokiem jest ukończenie pięciu lat technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i zdanie egzaminu zawodowego z kwalifikacji H G T kropka zero dwa. Przygotowanie i wydawanie dań oraz H G T kropka jeden dwa. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Możliwość kontynuacji nauki lub uzupełniania kwalifikacji – technik żywienia i usług gastronomicznych

Kursy i szkolenia doszkalające.

Nowe technologie, dostęp do surowców i ich wykorzystania, trendy żywieniowe, asortyment potraw, wymagania klientów, nowe maszyny, urządzenia oraz programy do ich obsługi powodują, że technik żywienia i usług gastronomicznych powinien ustawicznie poszerzać i doskonalić

własne umiejętności zawodowe. Może je realizować poprzez udział w szkoleniach i konferencjach organizowanych przez firmy i producentów urzędzeń oraz organizacje branżowe, a także uzupełniać kwalifikacje cząstkowe poprzez udział w kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

W trakcie nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych uczniowie poza realizacją treści kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego będą mogli część zajęć przeznaczyć na przygotowanie do uzyskania dodatkowych umiejętności zawodowych, kwalifikacji rynkowej funkcjonującej w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji lub dodatkowych uprawnień zawodowych. 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, załącznik Nr 33, dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych przewiduje, że uczniowie mogą nabywać dodatkowe umiejętności zawodowe w zakresie profesjonalnego parzenia kawy lub rzeźbienia w owocach i warzywach.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu technika żywienia i usług gastronomicznych są:

1. ukształtowane umiejętności na kursach potwierdzone certyfikatami lub świadectwami potwierdzającymi umiejętności zawodowe kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
2. wydawany przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne suplementy Europass – (Suplement do Dyplomu Potwierdzającego Kwalifikacje Zawodowe) w języku polskim i obcym; dokument

- zawierający szczegółowy opis umiejętności i kompetencji uzyskanych przez posiadacza dyplomu zawodowego,
3. udokumentowane doświadczenie w pracy w gastronomii – rekomendacje od poprzednich pracodawców lub odbytych praktyk
 4. udokumentowany udział w konkursach branżowych,
 5. certyfikat lub zaświadczenie potwierdzające znajomość języka obcego w stopniu komunikatywnym (preferowana jest znajomość języka angielskiego),
 6. certyfikat lub zaświadczenie odbycia szkolenia o systemach jakości i bezpieczeństwem, np. Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP),
 7. zaświadczenia z odbytych innych szkoleń np. Potrawy z warzyw strączkowych, Zastosowanie ryb i owoców morza w produkcji potraw, Obsługa pieca konwekcyjno-parowego.
 8. certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające doskonalenie w zakresie organizacji pracy podległego zespołu,
 9. certyfikat lub zaświadczenie potwierdzające umiejętność obsługi komputera i wykorzystania Internetu, obsługi programów komputerowych stosowanych w gastronomii np. GastrPost, GastroSzeF,
 10. prawo jazdy.

3. Sytuacja zawodu na rynku pracy

Zapotrzebowanie

Gastronomia to jedna z gałęzi usług, która w ostatnich latach bardzo intensywnie się rozwija. Sprzyja temu rozwój turystyki oraz otwarty i nieco zapracowany styl życia. Coraz więcej osób rezygnuje z

przygotowywania obiadów lub kolacji w domu, bowiem „jedząc namieście” oszczędzają przede wszystkim czas. Jest to tym bardziej dla ludzi zachęcające, że mają okazję spróbowania dań, których sami by nie przygotowali. Zakłady gastronomiczne, oprócz potrzeb żywieniowych, zaspokajają również potrzebę rozrywki, odpoczynku, spotkań towarzyskich, obsługi uroczystości rodzinnych, wystaw, spotkań biznesowych i konferencji, żywienie wycieczek, obsługę imprez masowych, sprzedaż wyrobów własnych do sklepów, produkcję i sprzedaż posiłków regeneracyjnych, catering, sprzedaż posiłków na wynos, organizowanie kiermaszów żywności. Rośnie liczba turystów krajowych i zagranicznych, którzy korzystają z usług oferowanych przez gastronomię. Gastronomia rozwija się dostosowując się do aktualnych potrzeb klientów. Stąd zapotrzebowanie na nowych kucharzy, techników żywienia i usług gastronomicznych ciągle wzrasta. Są oni jednymi z najbardziej poszukiwanych specjalistów w sektorze prywatnym, skupiającym ponad 98% przedsiębiorstw gastronomicznych.

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:

- badanie Głównego Urzędu Statystycznego,
- dane systemu ubezpieczeń społecznych,
- wyniki monitorowania losów szkół wyższych,
- wyniki badań rynku pracy zleczanych przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej,
- dane z portali zatrudnieniowych,
- informacje pochodzące z krajowych i wojewódzkich strategii rozwoju.

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 Narodowej 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.

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 żywienia i usług gastronomicznych 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 żywienia i usług gastronomicznych 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:

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 żywienia i usług gastronomicznych nie znalazł się w prognozie zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym rynku pracy.

W prognozie zapotrzebowania według danych GUS na rok szkolny 2022 / 2023, dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych zapotrzebowanie na pracowników przedstawia się następująco:

- Liczba jednostek, które wykazały zatrudnionych w zawodach zgodnie z KZSZ – 5966,
- Liczba zatrudnionych w zawodach zgodnie z KZSZ – 13865,
- Liczba jednostek, które wykazały poszukiwanie pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ – 571,
- Liczba poszukiwanych pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ – 848,
- Liczba jednostek, które wykazały poszukiwanie pracowników na umowę zlecenie w zawodach zgodnie z KZSZ – 228,
- Liczba poszukiwanych pracowników na umowę zlecenie zgodnie z KZSZ – 383,
- Liczba jednostek, które planują przyjęcia pracowników (w perspektywie rocznej) w zawodach zgodnie z KZSZ – 174,
- Liczba pracowników – planowane przyjęcia (w perspektywie rocznej) w zawodach zgodnie z KZSZ – 297,
- Liczba jednostek, które planują przyjęcia pracowników (w perspektywie trzyletniej) w zawodach zgodnie z KZSZ – 130,
- Liczba pracowników – planowane przyjęcia (w perspektywie trzyletniej) w zawodach zgodnie z KZSZ – 405,
- Liczba jednostek, które planują zwolnienia pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ – 54,

- Liczba pracowników – planowane zwolnienia w zawodach zgodnie z KZSZ – 69.

Źródło: stat.gov.pl

Relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców – kucharze, prognoza na rok 2023, według powiatów:

- duża nadwyżka poszukujących pracy – znalezienie pracy może być szczególnie trudne ze względu na małe zapotrzebowanie oraz wielu kandydatów chętnych do podjęcia pracy i spełniających wymagania pracodawców – brak.
- nadwyżka poszukujących pracy – znalezienie pracy może być trudne ze względu na małe zapotrzebowanie oraz wielu kandydatów chętnych do podjęcia pracy i spełniających wymagania pracodawców – 1 powiatów.
- równowaga popytu i podaży – liczba ofert pracy będzie zbliżona do liczby osób zdolnych i chętnych do podjęcia zatrudnienia (podaż i popyt zrównoważą się) – 176 powiatów.
- deficyt poszukujących pracy – nie powinno być trudności ze znalezieniem pracy, gdyż zapotrzebowanie pracodawców będzie duże, a podaż pracowników chętnych do podjęcia zatrudnienia i mających odpowiednie kwalifikacje będzie niewielka – 186 powiatów.
- duży deficyt poszukujących pracy – zdecydowanie nie powinno być trudności ze znalezieniem pracy, gdyż zapotrzebowanie pracodawców będzie duże, a podaż pracowników chętnych do podjęcia zatrudnienia i mających odpowiednie kwalifikacje będzie niewielka – 7 powiatów.

- brak oceny – brak prognozy ze względu na ograniczone występowanie zawodu na rynku pracy lub brak informacji potrzebnych do sporządzenia prognozy – brak.

Zarobki

Wynagrodzenie w 2023 roku osób pracujących w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych jest zróżnicowane i zawiera się z reguły w przedziale od 3600 zł do 4930 zł brutto miesięcznie, według źródła <https://wynagrodzenia.pl/moja-placa/ile-zarabia-kucharz>

Poziom wynagrodzeń osób wykonujących zawód technik żywienia i usług gastronomicznych uzależniony jest od:

- Wielkość zakładu pracy,
- Staż pracy,
- Szczegółowy zakres zadań,
- Region Polski,
- Rodzaj pracodawcy (prywatny, publiczny),
- Sytuacja na lokalnym rynku pracy,
- Zdobytego rozgłosu,
- Doświadczenia zawodowego,
- Profesjonalizmu i umiejętności,
- Rodzaju umowy.

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:

<https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Gdzie szukać informacji na temat zatrudnienia

Informacji na temat zatrudnienia szukaj na:

1. pracuj.pl
2. goldenline.pl
3. praca.pl
4. praca.gov.pl
5. praca.money.pl
6. praca.gratka.pl

Portale branżowe:

1. kucharze.pl,
2. gotujpro.pl,
3. wieslawbober.pl,
4. interviewme.pl,
5. szef-kuchni.com.pl

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:

- <https://rspo.gov.pl>
- <https://infozawodowe.men.gov.pl>

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w roku szkolnym 2022 / 2023:

- [kujawsko-pomorskie](#),
- [podlaskie](#),
- [mazowieckie](#),
- [lubelskie](#),
- [podkarpackie](#),
- [małopolskie](#),
- [świętokrzyskie](#),
- [śląskie](#),
- [łódzkie](#),
- [opolskie](#),
- [dolnośląskie](#),
- [lubuskie](#),
- [wielkopolskie](#),
- [zachodniopomorskie](#),
- [pomorskie](#),
- [warmińsko-mazurskie](#).

Wyniki egzaminów zawodowych

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

Aby zdać egzamin zawodowy należy uzyskać:

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

Wynik egzaminu zawodowego ustala i przekazuje komisja okręgowa.

Wyniki szczegółowe dla kwalifikacji HGT.02. i HGT.12. na podstawie opublikowanego przez Centralną Komisję Egzaminacyjną sprawozdania z osiągnięć zdających egzamin zawodowy w 2022 roku.

Wyniki ogólne egzaminu zawodowego w czerwcu i lipcu 2022 roku:

1. Dla kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, zawód 512001 – Kucharz, zawód 343404 – Technik żywienia i usług gastronomicznych:
 - a. Liczba osób przystępujących do egzaminu:
 - i. Część pisemna: 25608,
 - ii. Część praktyczna: 25457,
 - iii. Cały egzamin: 25448,
 - b. Zdawalność:
 - i. Część pisemna: 90,62%,
 - ii. Część praktyczna: 98,70%,
 - iii. Cały egzamin: 90,10%.
2. Dla kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, zawód 343404 – Technik żywienia i usług gastronomicznych:
 - a. Liczba osób przystępujących do egzaminu:
 - i. Część pisemna: 79,
 - ii. Część praktyczna: 126,
 - iii. Cały egzamin: 78,

- b. Zdawalność:
 - i. Część pisemna: 98,73%,
 - ii. Część praktyczna: 34,92%,
 - iii. Cały egzamin: 39,74%.

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.02. i HGT.12.

Wyniki ogólne egzaminu zawodowego w czerwcu i lipcu 2022 roku:

- 1. Dla kwalifikacji HGT.02.:
 - a. Absolwenci:
 - i. Część pisemna: 76,5%,
 - ii. Część praktyczna: 100%,
 - iii. Cały egzamin: 80,0%,
 - b. Eksterni
 - i. Część pisemna: 85,7%,
 - ii. Część praktyczna: 85,7%,
 - iii. Cały egzamin: 85,7%,
 - c. Kursanci:
 - i. Część pisemna: 93,6%,
 - ii. Część praktyczna: 99,2%,
 - iii. Cały egzamin: 93,9%,
 - d. Uczniowie:
 - i. Część pisemna: 90,6%,

- ii. Część praktyczna: 98,7%,
- iii. Cały egzamin: 90,1%.

2. Dla kwalifikacji HGT.12.:

a. Absolwenci:

- i. Część pisemna: 100%,
- ii. Część praktyczna: 0,0%,
- iii. Cały egzamin: 0,0%,

b. Kursanci:

- i. Część pisemna: 100%,
- ii. Część praktyczna: 59,1%,
- iii. Cały egzamin: 63,2%,

c. Uczniowie:

- i. Część pisemna: 98,3%,
- ii. Część praktyczna: 30,1%,
- iii. Cały egzamin: 32,8%.

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:

- a. [Zintegrowana Platforma Edukacyjna](#),
- b. [Opisy zawodów](#),
- c. [Portal Infozawodowe](#),
- d. [Ośrodek Rozwoju Edukacji](#),
- e. [Centrum Informatyczne Edukacji](#),
- f. [Rejestr Szkół i Placówek Oświatowych](#),
- g. [Ministerstwo Edukacji Narodowej - szkolnictwo branżowe](#),
- h. [Doradztwo edukacyjno-zawodowe - Ośrodek Rozwoju Edukacji](#),
- i. [Portal Europejskich Służb Zatrudnienia \(EURES\)](#),
- j. [Wortal Publicznych Służb Zatrudnienia](#),
- k. [Zintegrowany System Kwalifikacji](#),
- l. [Instytut Badań Edukacyjnych](#).

2. Narzędzia i materiały rozszerzające informację zawodoznawczą:

- a. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego technik żywienia i usług gastronomicznych (343404),
- b. 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),

- c. Informator o egzaminie zawodowym – technik żywienia i usług gastronomicznych (343404),
- d. Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej 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:

- a. Akademia Kulinarna,
- b. Food Service,
- c. Kuchnia,
- d. Nowości Gastronomiczne,
- e. Poradnik Restauratora,
- f. Przegląd Gastronomiczny,
- g. Restauracja,
- h. Good Food.

4. Imprezy branżowe:

- a. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro i WorldHotel w Warszawie,
- b. Międzynarodowe Targi Gastronomii Polagra Food Poznań,
- c. Food Expo w Warszawie, Gdańsku,
- d. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA w Krakowie,
- e. Międzynarodowy Salon Gastronomii, Hotelarstwa i Restauracji Lyon (Francja),

f. Międzynarodowe targi gastronomiczno-hotelarskie
Equip'Hotel Paryż (Francja.