

Obudowa Multimedialna Doradztwa
Zawodowego
Zawód
Pracownik pomocniczy gastronomii
(941203)

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	13
1. Struktura uczenia w Polsce.....	14
Wczesna edukacja i opieka.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Szkolnictwo podstawowe.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Szkolnictwo ponadpodstawowe.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Szkolnictwo policealne	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Kształcenie w rzemiośle.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Szkolnictwo wyższe.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Kształcenie i szkolenie dorosłych.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
2. Uzyskiwanie kwalifikacji zawodowych.....	16
Nabywanie i potwierdzanie kwalifikacji zawodowych	17
Dodatkowe umiejętności zawodowe i inne w zakresie zawodów.....	18
Przygotowanie zawodowe dorosłych	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Kwalifikacje nadawane poza systemami oświaty i szkolnictwa wyższego przez organy władz publicznych i samorządów zawodowych.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Kwalifikacje rynkowe.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Część II – informacje zawodoznawcze	19
1. Dane zawodoznawcze.....	19
Synteza zawodu – pracownik pomocniczy gastronomii	19
Główne zadania zawodowe.....	19
Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie	20
Warunki pracy	20
Preferowane w zawodzie predyspozycje	21
Plusy i minusy zawodu	22
Typowe dla zawodu miejsca pracy	24
Typowe dla zawodu stanowiska pracy	25
Zawodami pokrewnymi są	25

Wyposażenie stanowiska pracy – pracownik pomocniczy gastronomii – przykładowe przyrządy pomiarowe, narzędzia i urządzenia wykorzystywane w pracy	25
Narzędzia i urządzenia w części produkcyjnej.....	25
Narzędzia, urządzenia w przygotowalni surowców	26
Narzędzia, urządzenia i wyposażenie sali konsumenckiej.....	26
Narzędzia i urządzenia w części magazynowej.....	26
Narzędzia, urządzenia i środki do utrzymania czystości	27
Ochronna odzież robocza	27
2. Możliwości kształcenia w zawodzie.....	28
Ścieżki uzyskiwania kwalifikacji w zawodzie – pracownik pomocniczy gastronomii	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Możliwość kontynuacji nauki lub uzupełniania kwalifikacji – pracownik pomocniczy gastronomii	30
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.....	37
Gdzie szukać informacji na temat zatrudnienia	38
4. Statystyki oraz informacje dotyczące szkół	39
Szkoly prowadzące kształcenie w zawodzie	39
Wyniki egzaminów zawodowych.....	40
Część III – Materiały pomocnicze.....	42
1. Narzędzia i materiały wzbogacające warsztat pracy doradców zawodowych – przydatne linki:.....	42
2. Narzędzia i materiały rozszerzające informację zawodoznawczą:	42
3. Prasa branżowa:	43
4. Imprezy branżowe:.....	43

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.

Rzemiosło – zgodnie z ustawą z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle rzemiosłem jest zawodowe wykonywanie działalności gospodarczej przez:

- a. osobę fizyczną, z wykorzystaniem zawodowych kwalifikacji tej osoby i jej pracy własnej, w imieniu własnym i na rachunek tej osoby – jeżeli jest ona mikroprzedsiębiorcą, małym przedsiębiorcą albo średnim przedsiębiorcą w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców lub
- b. wspólników spółki cywilnej osób fizycznych w zakresie wykonywanej przez nich wspólnie działalności gospodarczej – jeżeli spełniają oni indywidualnie i łącznie warunki określone w pkt 1, lub

- c. spółkę jawną, z wykorzystaniem zawodowych kwalifikacji, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 2 lub 3 ustawy, wszystkich wspólników i ich pracy własnej – jeżeli jest ona mikroprzedsiębiorcą, małym przedsiębiorcą albo średnim przedsiębiorcą w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców lub
- d. spółkę komandytową osób fizycznych, z wykorzystaniem zawodowych kwalifikacji, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 2 lub 3 ustawy, wszystkich wspólników i ich pracy własnej – jeżeli jest ona mikroprzedsiębiorcą, małym przedsiębiorcą albo średnim przedsiębiorcą w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców lub
- e. spółkę komandytowo-akcyjną osób fizycznych, z wykorzystaniem zawodowych kwalifikacji, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 2 lub 3 ustawy, wszystkich wspólników i ich pracy własnej – jeżeli jest ona mikroprzedsiębiorcą, małym przedsiębiorcą albo średnim przedsiębiorcą w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców lub
- f. jednoosobową spółkę kapitałową, powstałą na podstawie art. 551 § 5 ustawy z dnia 15 września 2000 r. – Kodeks spółek handlowych w wyniku przekształcenia przedsiębiorcy będącego osobą fizyczną, wykonującego we własnym imieniu działalność gospodarczą, z wykorzystaniem swoich zawodowych kwalifikacji i pracy własnej – jeżeli powstała spółka jest mikroprzedsiębiorcą, małym przedsiębiorcą albo średnim przedsiębiorcą w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców lub
- g. spółkę, o której mowa w pkt 3–5, jeżeli działalność gospodarcza jest wykonywana z wykorzystaniem zawodowych kwalifikacji, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 2 lub 3 ustawy, przynajmniej

jednego wspólnika i jego pracy własnej, pod warunkiem, że pozostałymi wspólnikami są małżonek, wstępni lub zstępni wspólnika lub

- h. wspólników spółki cywilnej osób fizycznych w zakresie wykonywanej przez nich wspólnie działalności gospodarczej, jeżeli działalność gospodarcza jest wykonywana z wykorzystaniem zawodowych kwalifikacji przynajmniej jednego wspólnika i jego pracy własnej, pod warunkiem, że pozostałymi wspólnikami są małżonek, wstępni lub zstępni wspólnika oraz wszyscy wspólnicy łącznie są mikroprzedsiębiorcą, małym przedsiębiorcą albo średnim przedsiębiorcą w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców.

Do rzemiosła nie zalicza się działalności handlowej, usług hotelarskich, działalności transportowej, usług świadczonych w wykonywaniu wolnych zawodów, usług leczniczych oraz działalności wytwórczej i usługowej artystów plastyków i fotografików.

Egzamin czeladniczy – jest formą oceny poziomu opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu odpowiadającego danemu rodzajowi rzemiosła, określonego w klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy, a w przypadku zawodów szkolnych – w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego.

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

W branżowych szkołach I (pierwszego) stopnia nauczane są zawody, w których wyodrębniono jedną kwalifikację. Pracownik pomocniczy gastronomii jako zawód kształcony w branżowej szkole I pierwszego stopnia posiada jedną kwalifikację HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

Uczniowie w trakcie nauki w branżowych szkołach I (pierwszego) stopnia, technikach, branżowych szkołach II (drugiego) stopnia oraz w szkołach policealnych przystępują do egzaminów zawodowych w danych zawodach. Do tego samego egzaminu przystąpić mogą również uczestnicy kwalifikacyjnego kursu zawodowego (jednej z pozaszkolnych form kształcenia).

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 prowadzi 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.

Część II – informacje zawodoznawcze

1. Dane zawodoznawcze

Synteza zawodu – pracownik pomocniczy gastronomii

Wykonuje prace pomocnicze, pod nadzorem kucharza, w obiektach gastronomicznych i przedsiębiorstwach produkujących gotowe wyroby i półprodukty kulinarne; sporządza różnego rodzaju półprodukty i potrawy, ciasta, napoje, desery; przygotowuje warzywa, owoce, mięso, ryby do dalszej obróbki; przechowuje i zabezpiecza żywność przed zepsuciem; utrzymuje czystość na stanowisku pracy; wydaje potrawy i napoje oraz porządkuje pomieszczenia gastronomiczne w części handlowo-usługowej.

Do zawodu pracownik pomocniczy gastronomii (kwalifikacja pełna) przypisany jest II (drugi) poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK).

Główne zadania zawodowe

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji

1. HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne::
 - a. wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne,
 - b. realizowania prac związanych z przechowywaniem żywności,
 - c. wykonywania prac pomocniczych w pomieszczeniach produkcyjnych obiektu gastronomicznego,

- d. wykonywania czynności pomocniczych związanych z ekspedycją dań i napojów bezalkoholowych,
- e. wykonywania prac pomocniczych w części handlowo-usługowej obiektu gastronomicznego.

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie

W zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii wyodrębniono dwie kwalifikacje:

- Oznaczenie kwalifikacji: H G T kropka zero cztery kropka.
Nazwa kwalifikacji: Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.
Poziom P R K: drugi

Do zawodu pracownik pomocniczy gastronomii (kwalifikacja pełna) przypisany jest II (drugi) poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK).

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,
5. wykorzystując specjalistyczne urządzenia mechaniczne i elektryczne,
6. w środowisku narażonym na hałas.

Preferowane w zawodzie predyspozycje

W zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii preferowane są następujące predyspozycje:

1. w kategorii wymagań fizycznych:
 - a. wytrzymałość fizyczna i odporność na zmęczenie,
 - b. sprawność narządów: wzroku, słuchu i równowagi,
 - c. dobry stan zdrowia (praca wyczerpująca, często w wilgotnym i zadymionym pomieszczeniu).
2. w kategorii sprawności sensomotorycznych
 - a. podzielność i koncentracja uwagi,
 - b. szybkie tempo pracy i refleks,
 - c. umiejętność przechodzenia od jednej czynności do innej,
 - d. koordynacja wzrokowo-ruchowa.
3. w kategorii sprawności i zdolności
 - a. zdolności manualne,
 - b. zręczność,
 - c. dobra pamięć,
 - d. podzielność uwagi.
4. w kategorii cech osobowościowych
 - a. umiejętność podporządkowania się przełożonym,
 - b. odpowiedzialność,
 - c. komunikatywność,
 - d. uczciwość,
 - e. wytrwałość,
 - f. dokładność,
 - g. sumienność,
 - h. cierpliwość,
 - i. kreatywność.

Przeciwwskazania do rozpoczęcia pracy i kształcenia w danym zawodzie lub szkole

Do przeciwwskazań wykonywania zawodu pracownik pomocniczy gastronomii należą:

1. brak orzeczenia o potrzebie kształcenia specjalnego,
2. nosicielstwo chorób zakaźnych,
3. krótkowzroczność,
4. nieprawidłowe widzenie barw,
5. zaburzenia równowagi i świadomości,
6. choroby skóry odkrytych części ciała,
7. boczne skrzywienie kręgosłupa,
8. płaskostopie,
9. żylaki kończyn dolnych,
10. choroby reumatyczne,
11. wady słuchu (głuchota, niedosłuch),
12. zaburzenia równowagi,
13. przewlekłe choroby układu oddechowego,
14. przewlekłe choroby układu krążenia.

Plusy i minusy zawodu

Plusy:

1. możliwość dostosowania czasu pracy do własnych potrzeb - elastyczne grafiki,
2. duże zapotrzebowanie na pracowników pomocniczych,
3. bezpośredni kontakt z ludźmi,

4. praca pozwala być mobilnym – umiejętności zdobyte w pracy w gastronomii można łatwo wykorzystać po przeprowadzce do innego kraju,
5. to praca, w której widać natychmiastowy namacalny efekt,
6. możliwość doskonalenia języków obcych,
7. możliwość zdobycia szerokiej wiedzy, którą można wykorzystać również w życiu prywatnym,
8. możliwość stałego pogłębiania umiejętności - można poznawać ciągle nowe przepisy i zarazem uczyć się różnych technik przyrządzania potraw,
9. możliwość uzyskania dodatkowego zarobku w postaci napiwków.

Minusy:

1. długie zmiany mogą trwać do 12 godzin, praca nieraz do godzin nocnych,
2. praca 7 dni w tygodniu,
3. wyczerpująca praca fizyczna i intelektualna,
4. kontakt z nieuprzejmymi klientami,
5. praca w ciągłym stresie, spowodowana sumą zachowań klientów, wymagań przełożonych, pośpiechem, presją, nieprzewidzianymi sytuacjami i wiele innych,
6. narażenie na wypadek – możliwość urazów wskutek poślizgnięcia na mokrych posadzkach, skaleczeń i oparzeń (możliwość poparzenia przez gorące części wyposażenia, gorącą wodę lub parę wodną),
7. kontakt ze środkami chemicznymi, w tym z alergenami,
8. przyjmowanie nietypowych i wymagających pozycji ciała w trakcie pracy (np. praca na kolanach w czasie czyszczenia podłóg),

9. praca w niekorzystnych warunkach klimatycznych (wysoka wilgotność w pomieszczeniach zmywalni naczyń, wysoka temperatura w pomieszczeniach produkcyjnych, niska temperatura w pomieszczeniach magazynowych, zdarza się praca w pomieszczeniach bez dostępu światła dziennego),
10. praca głównie w pozycji stojącej.

Typowe dla zawodu miejsca pracy

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii może podejmować pracę w:

1. barach szybkiej obsługi,
2. punktach małej gastronomii,
3. zakładach żywniowych typu zamkniętego, takich jak: szpitale, szkoły, przedszkola, internaty, stołówki, sanatoria, domy opieki społecznej, itp.,
4. restauracjach i kawiarniach hotelowych,
5. przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych,
6. małych firmach cateringowych organizujących imprezy okolicznościowe typu chrzciny, wesela, komunie, imieniny, itp.

Ponadto może:

1. awansować na stanowisko młodszego kucharza,
2. po uzyskaniu doświadczenia zawodowego - zarządzać małymi zespołami pracowników,
3. założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą typu mała gastronomia, usługi cateringowe, obsługa imprez okolicznościowych,

4. dalej kształcić się w zawodzie kucharz,
5. rozszerzać kompetencje zawodowe poprzez kształcenie/szkolenie w zawodach pokrewnych,
6. doskonalić umiejętności, uczestnicząc w branżowych szkoleniach, konferencjach, jak również warsztatach tematycznych dotyczących branży gastronomicznej.

Typowe dla zawodu stanowiska pracy

Do typowych stanowisk pracy w tym zawodzie należą:

1. Zmywaczka naczyń,
2. Pomoc kuchenna.

Zawodami pokrewnymi są

Do przykładowych zawodów pokrewnych należą:

1. Kucharz,
2. Pracownik pomocniczy gastronomii (kształcenie wyłącznie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim),
3. Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej (kształcenie wyłącznie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim).

Wyposażenie stanowiska pracy – pracownik pomocniczy gastronomii – przykładowe przyrządy pomiarowe, narzędzia i urządzenia wykorzystywane w pracy

Narzędzia i urządzenia w części produkcyjnej

1. stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej,
2. trzony kuchenne,
3. zestawy garnków i innych naczyń kuchennych,

4. zestawy noży kuchennych,
5. termometry, wagi i miarki,
6. drobny sprzęt gastronomiczny typu: deski do krojenia, łopatki, tłuczki itp.,
7. frytownice do smażenia,
8. piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewcze, kuchenka mikrofalowa,
9. patelnie, garnki.

Narzędzia, urządzenia w przygotowalni surowców

1. urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców – krajalnica z przystawkami,
2. roboty kuchenne wieloczynnościowe,
3. maszynki do mielenia, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
4. maszyny do obierania warzyw: obieraczka, płuczko-obieraczka.

Narzędzia, urządzenia i wyposażenie sali konsumenckiej

1. bielizna stołowa: obrusy, moltony, skirtingi, napperony, laufry, obrusy bankietowe itp.,
2. zastawa stołowa,
3. elementy do dekoracji stołów,
4. systemy kasowe,
5. tace kelnerskie,
6. stoły i krzesła,
7. podgrzewacze do potraw i talerzy,
8. ekspres do kawy.

Narzędzia i urządzenia w części magazynowej

1. regały magazynowe,

2. zamrażarki, chłodziarki, szafy chłodnicze,
3. wagi magazynowe.

Narzędzia, urządzenia i środki do utrzymania czystości

1. zmywarka do naczyń,
2. sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji,
3. kosze do segregacji odpadów,
4. odkurzacz,
5. ręczny sprzęt porządkowy,
6. środki do utrzymania czystości (w tym gąbki, ścierki kuchenne, szczotki kuchenne),
7. żelazko,
8. deska do prasowania,
9. środki ochrony indywidualne,

Ochronna odzież robocza

Do artykułów ochronnych niezbędnych na stanowisku pracy należą:

1. pomoc kuchni (mężczyzna) – bluza, spodnie, zapaska, nakrycie głowy, np. bandana, czepek kucharski, tradycyjna czapka, odpowiednie obuwie, rękawice kuchenne;
2. pomoc kuchni (kobieta) – pomoc kuchni (kobieta) – fartuch, zapaska, nakrycie głowy, np. bandana, czepek kucharski, tradycyjna czapka, odpowiednie obuwie, rękawice kuchenne;
3. zmywacz naczyń (mężczyzna) – bluza, spodnie, zapaska, nakrycie głowy, np. bandana, czepek kucharski, tradycyjna czapka, odpowiednie obuwie, rękawice kuchenne, fartuch gumowy;

4. zmywaczka naczyń (kobieta) – fartuch, zapaska, nakrycie głowy, np. bandany, czepek kucharski, tradycyjna czapka, odpowiednie obuwie, rękawice kuchenne, fartuch gumowy.

Ponadto na wyposażeniu stanowiska pracy powinna się znaleźć się:

1. apteczka.

2. Możliwości kształcenia w zawodzie

Kształcenie wyłącznie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim.

Po ukończeniu 8–letniej szkoły podstawowej kwalifikację można uzyskać poprzez naukę w 3–letniej branżowej szkole I (pierwszego) stopnia w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii, w ramach kwalifikacji HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne. (nauka przeznaczona dla osób z upośledzeniem umysłowym w stopniu lekkim).

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).

Przystąpienie w trakcie nauki do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne i jego zdanie daje możliwość, po ukończeniu szkoły, uzyskania dyplomu zawodowego w zawodzie

pracownik pomocniczy gastronomii na podstawie świadectwa ukończenia branżowej szkoły I (pierwszego) stopnia oraz certyfikatu kwalifikacji zawodowej HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

Podczas nauki umiejętności praktyczne uczeń zdobywa w firmach z branży gastronomicznej typu: bary, restauracje, stołówki, w których może odbywać praktyczną naukę zawodu.

Kwalifikację w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii można także uzyskać poprzez korzystanie z oferty kwalifikacyjnych kursów zawodowych w ramach kwalifikacji HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

Istnieje również możliwość przygotowania do wykonywania poszczególnych zadań zawodowych poprzez korzystanie z oferty kursów umiejętności zawodowych. Również uczniowie liceum ogólnokształcącego równoległe do nauki w liceum mogą uczęszczać na kwalifikacyjny kurs zawodowy z kwalifikacji HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne i zdać egzamin zawodowy z tej kwalifikacji. Dyplom w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii otrzymują po ukończeniu liceum oraz uzyskaniu wykształcenia średniego.

Kwalifikacje w zawodzie można także uzyskać w trybie tzw. eksternistycznych egzaminów zawodowych, do których mogą przystąpić osoby dorosłe, które co najmniej dwa lata kształciły się lub co najmniej dwa lata pracowały w zawodzie (np. za granicą). Osoby, te jeśli posiadają wykształcenie zasadnicze zawodowe lub zasadnicze branżowe lub średnie lub średnie branżowe – mogą zostać pracownikami pomocniczymi gastronomii po zdaniu egzaminu

eksternistycznego zawodowego z kwalifikacji HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

Pierwszym krokiem do zawodu technika jest ukończenie ośmiu lat szkoły podstawowej. Drugim krokiem jest ukończenie trzyletniej branżowej szkoły pierwszego stopnia oraz zdanie egzaminu zawodowego z kwalifikacji H G T kropka zero cztery kropka. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

Możliwość kontynuacji nauki lub uzupełniania kwalifikacji – pracownik pomocniczy gastronomii

Każdy pracownik pomocniczy gastronomii powinien ustawicznie doskonalić własne umiejętności zawodowe. Może poszerzać je poprzez udział w szkoleniach i pokazach dla pracowników pomocniczych gastronomii organizowanych przez zakłady gastronomiczne i dostawców produktów i urządzeń, którymi posługuje się pracownik pomocniczy gastronomii oraz specjalistycznych szkoleniach prowadzonych w ramach sieci restauracji lub przez organizacje branżowe. Może także uzupełniać kwalifikacje częściowe poprzez udział w kwalifikacyjnych kursach zawodowych o charakterze pokrewnym do posiadanych kwalifikacji lub uzupełniać kwalifikacje rynkowe np.: obsługa kelnerska, kurs baristy, kurs barmana.

Do standardowych form doskonalących personel pomocniczy należą szkolenia w zakresie wprowadzania nowych metod i technik pracy, kultury obsługi oraz umiejętności zachowania się w szczególnych sytuacjach.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu pracownika pomocniczego gastronomii są::

1. ukształtowane umiejętności na kursach potwierdzone certyfikatami lub świadectwami potwierdzającymi umiejętności zawodowe z zakresu kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji Asystowanie w przygotowaniu potraw PRK 2 lub z poziomu PRK 3:
 - przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia,
 - przygotowanie potraw grill i barbecue,
 - przygotowanie i wypiekanie pizzy,
2. wydawany przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne suplement Europass do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (w języku polskim i obcym). Jest to dokument zawierający szczegółowy opis umiejętności i kompetencji uzyskanych przez posiadacza dyplomu zawodowego,
3. udokumentowane doświadczenie w pracy w gastronomii - rekomendacje od poprzednich pracodawców lub z odbytych praktyk,
4. udokumentowany udział w konkursach branżowych,
5. zaświadczenia z odbytych innych szkoleń, np.: Potrawy z dyni, Desery z jabłek, Ciasta bożonarodzeniowe, Obsługa pieca konwekcyjno-parowego.

3. Sytuacja zawodu na rynku pracy

Zapotrzebowanie

Rynek usług gastronomicznych znajduje się w stałym rozwoju, a zapotrzebowanie na wykwalifikowanych pracowników pomocniczych w gastronomii jest stałe. Pracownik pomocniczy gastronomii może znaleźć zatrudnienie zarówno w dużych renomowanych restauracjach, małych

barach, w zakładach żywienia zbiorowego, jak i w punktach małej gastronomii. W tej branży brakuje pracowników różnych szczebli, w tym pracowników do wykonywania prac pomocniczych w różnych działach zakładu gastronomicznego. Z roku na rok wzrasta liczba obiektów gastronomicznych w różnych regionach kraju. Coraz więcej obiektów gastronomicznych nastawionych jest na obsługę biznesu, a także na obsługę gościa indywidualnego oraz usługi cateringowe. Polacy z większą częstotliwością korzystają z bogatszej oferty gastronomicznej, doceniając lokalne i tradycyjne walory regionów. Absolwent branżowej szkoły w tym zawodzie ma ukształtowane umiejętności, które są odpowiedzią na potrzeby rynku pracy w branży i umożliwią mu wykonywanie zadań zawodowych na terenie zakładu gastronomicznego, w zależności od potrzeb i oczekiwań pracodawcy.

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. Stanowi ona również punkt odniesienia dla Samorządów Województw do corocznego przygotowywania wykazu zawodów, w których za przygotowanie zawodowe wypłacana jest pracodawcom refundacja wynagrodzeń młodocianych pracowników.

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.

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 pracownik pomocniczy gastronomii 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 pracownik pomocniczy gastronomii 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 pracownik pomocniczy gastronomii 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 pracownik pomocniczy gastronomii zapotrzebowanie na pracowników przedstawia się następująco:

- Liczba jednostek, które wykazały zatrudnionych w zawodach zgodnie z KZSZ – 32705,
- Liczba zatrudnionych w zawodach zgodnie z KZSZ – 111531,
- Liczba jednostek, które wykazały poszukiwanie pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ – 6053,
- Liczba poszukiwanych pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ – 11583,
- Liczba jednostek, które wykazały poszukiwanie pracowników na umowę zlecenie w zawodach zgodnie z KZSZ – 1785,
- Liczba poszukiwanych pracowników na umowę zlecenie zgodnie z KZSZ – 3097,
- Liczba jednostek, które planują przyjęcia pracowników (w perspektywie rocznej) w zawodach zgodnie z KZSZ – 3828,
- Liczba pracowników – planowane przyjęcia (w perspektywie rocznej) w zawodach zgodnie z KZSZ – 7909,
- Liczba jednostek, które planują przyjęcia pracowników (w perspektywie trzyletniej) w zawodach zgodnie z KZSZ – 2845,
- Liczba pracowników – planowane przyjęcia (w perspektywie trzyletniej) w zawodach zgodnie z KZSZ – 7539,
- Liczba jednostek, które planują zwolnienia pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ – 554,
- Liczba pracowników – planowane zwolnienia w zawodach zgodnie z KZSZ – 1065.

Źródło: stat.gov.pl

Relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców – dla zawodu pokrewnego pomoce kuchenne, 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 – 9 powiatów.
- równowaga popytu i podaży – liczba ofert pracy będzie zbliżona do liczby osób zdolnych i chętnych do podjęcia zatrudnienia (podaż i popyt zrównoważą się) – 267 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 – 100 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 – 4 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 pracownik pomocniczy gastronomii jest zróżnicowane i zawiera się z reguły

w przedziale od 3490 zł do 4540 zł brutto miesięcznie, według źródła <https://wynagrodzenia.pl/moja-placa/ile-zarabia-pracownik-gastronomii>

Poziom wynagrodzeń osób wykonujących zawód pracownik pomocniczy gastronomii uzależniony jest od:

- Wielkość zakładu gastronomicznego,
- Staż pracy,
- Rodzaju zakładu gastronomicznego,
- Dodatkowe umiejętności,
- Wykształcenie pracownika,
- Prowadzenie przez zakład gastronomiczny dodatkowej działalności, np. catering,
- Region zatrudnienia,
- Dodatkowe certyfikaty i kwalifikacje.

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. gastrowiedza.pl
2. newsgastro.pl
3. smazymy.com
4. portalgastronomii.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 pracownik pomocniczy gastronomii w roku szkolnym 2022 / 2023:

- [kujawsko-pomorskie](#),
- [podlaskie](#),
- [mazowieckie](#),
- [lubelskie](#),

- [podkarpackie](#),
- [małopolskie](#),
- [świętokrzyskie](#),
- [śląskie](#),
- [łódzkie](#),
- [opolskie](#),
- [dolnośląskie](#),
- [lubuskie](#),
- [wielkopolskie](#),
- [zachodnio-pomorskie](#),
- [pomorskie](#),
- [warmińsko-mazurskie](#).

Wyniki egzaminów zawodowych

W trakcie nauki w szkole uczniowie zdają egzamin zawodowy. Zdany egzamin oraz ukończenie szkoły daje tytuł pracownik pomocniczy gastronomii.

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.

W sprawozdaniach Centralnej Komisji Egzaminacyjnej brak szczegółowych wyników egzaminów zawodowych dla kwalifikacji HGT.04.

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 pracownik pomocniczy gastronomii (941203),
- 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 – pracownik pomocniczy gastronomii (941203),
- 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. Horecanet.pl,
- b. Gastrona.pl,
- c. Gastrowiedza.pl,
- d. „Poradnik Restauratora”,
- e. „Restauracja”,
- f. „Nowości Gastronomiczne”,
- g. „Przegląd Gastronomiczny”.

4. Imprezy branżowe:

- a. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EUROGASTRO,
- b. Targi HORECA/GASTROFOOD,
- c. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne Warsaw Gastro Show,
- d. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EUROGASTRO,
- e. Międzynarodowe Targi Gastronomii POLAGRA-GASTRO,
- f. Targi Wyposażenia Hoteli INVEST-HOTEL.