**STANDARD WYMAGAŃ EGZAMINACYJNYCH**

**CZELADNIK w zawodzie:**

**KUCHARZ**

Na bazie podstawy programowej kształcenia w zawodach (\*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kod z klasyfikacji zawodówi specjalności dla potrzeb rynku pracy (\*\* | Kod z klasyfikacji zawodówszkolnictwa zawodowego (\*\*\* | NUMER STANDARDU |
| **512001** | **512001** | **126/cz** |

**Egzamin CZELADNICZY przeprowadzany jest w dwóch etapach:**

**etap praktyczny**: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających

 umiejętności praktyczne.

 Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 min i nie dłuższy niż 24

 godziny, łącznie w ciągu trzech dni.

**etap teoretyczny**: polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania zestawione w dwóch częściach; pisemnej

 i ustnej, sprawdzających wiedzę teoretyczną:

1. w części **pisemnej** z zakresu tematów:
* rachunkowość zawodowa wraz z kalkulacją
* dokumentacja działalności gospodarczej
* rysunek zawodowy
* zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
* podstawowe zasady ochrony środowiska
* podstawowe przepisy prawa pracy
* podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania
* przedsiębiorstwem

Czas trwania części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut.

1. w części **ustnej** z zakresu tematów:
* technologia
* maszynoznawstwo
* materiałoznawstwo

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

*UWAGI*

1. (\* - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. Nr 62, poz. 439)
2. (\*\* - Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2010r. w sprawie klasyfikacji

 zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (Dz. U. Nr 82, poz. 537 ze zm.)

1. (\*\*\*- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa

 zawodowego (Dz. U. z 2012 r. Nr 2, poz. 7)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Zadania do etapu praktycznego i pytania do etapu teoretycznego przygotowywane są na bazie podstawy programowej kształcenia w zawodzie ustalonej przez ministra właściwego ds. edukacji (Ustawa o rzemiośle z dnia 22 marca 1989, tekst jednolity: Dz. U. Z 2002r Nr 112, poz. 979, z późn. zm. Dz. U. z 2003 Nr 137, poz. 1304, Dz. U. z 2009 Nr 6, poz.33,

Dz. U. z 2011 Nr 207, poz. 1230, Dz. U. z 2011 Nr 205, poz. 1206)

W efekcie pozytywnie zdanego egzaminu CZELADNICZEGO izba rzemieślnicza wystawia ŚWIADECTWO CZELADNICZE, które jest formalnym potwierdzeniem kwalifikacji zawodowych, uzyskanych w różnych ścieżkach edukacji oraz w procesie pracy.

**1. PROFIL UMIEJĘTNOŚCI CZELADNIKA ZWIĄZANY Z ZAWODEM**

Czeladnik (posiadacz świadectwa czeladniczego) w zawodzie kucharz potrafi:

* posługiwać się dokumentacją technologiczną, oraz innymi dokumentami zakładowymi ,
* dobierać, oraz oceniać surowce pod względem organoleptycznym,
* przechowywać żywność ,
* wykonywać prawidłowo obróbkę wstępną- brudną i czystą zachowując wartości odżywcze oraz zdrowotne pożywienia,
* sprawnie organizować produkcję gastronomiczną stosując się do zasad ergonomii oraz bhp na stanowisku pracy,
* planować i organizować procesy produkcji potraw,
* posługiwać się urządzeniami i narzędziami oraz przeprowadzać ich bieżącą konserwację,
* wykonywać obróbkę właściwą surowców i półproduktów wykorzystując oprócz tradycyjnych nowoczesne metody pozwalające zachować wartości zdrowotne produktu oraz zminimalizować czas jego przygotowania,
* stosować metody biologiczne, fizyczne oraz chemiczne utrwalania żywności,
* obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw,
* ułożyć jadłospis i przygotować potrawę dla indywidualnego klienta,
* stosować zasady systemu HACCP – prowadzić monitoring punktów krytycznych,
* wykorzystywać zgodnie z przeznaczeniem dodatki stosowane do żywności,
* sporządzić podstawowe potrawy kuchni różnych narodów,
* wykończyć i wyeksponować potrawę zgodnie z zasadami estetyki,
* za pomocą oceny organoleptycznej dopuszczać potrawy do konsumpcji,
* zagospodarowywać zgodnie z systemem HACCP odpady powstałe w procesie produkcji,
* oceniać jakość wykonywanych prac,
* komunikować się ze współpracownikami
* udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy,
* korzystać z różnych źródeł informacji,
* korzystać z różnych form kształcenia ustawicznego

Czeladnik w zawodzie kucharz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1. przechowywania żywności;
2. sporządzania potraw i napojów;
3. wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów;
4. organizowania zgodnie z zasadami BHP oraz ergonomii stanowiska pracy;
5. przygotowania i obróbki surowców i półproduktów do produkcji
6. dobierania i posługiwania się narzędziami, maszynami i urządzeniami w procesie produkcji oraz ich bieżąca konserwacja;
7. porcjowania i dekorowania wyrobów kulinarnych;
8. odbierania jakościowego i ilościowego surowców, półproduktów i gotowych wyrobów;
9. przestrzeganie zasad GHP i GMP
10. monitorowania procesów pod kątem zasad systemu HACCP

**2.WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM WYŻEJ WYMIENIONYCH ZADAŃ ZAWODOWYCH Z ZAKRESU:**

**2.1.Bezpieczeństwo i higiena pracy**

Czeladnik:

1. rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
2. rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
3. określaprawaiobowiązkipracownikaorazpracodawcywzakresiebezpieczeństwaihigienypracy;
4. przewidujezagrożeniadlazdrowiaiżyciaczłowiekaorazmieniaiśrodowiskazwiązanezwykonywaniemzadańzawodowych;
5. określazagrożeniazwiązanezwystępowaniemszkodliwychczynnikówwśrodowiskupracy;
6. określaskutkioddziaływaniaczynnikówszkodliwychnaorganizmczłowieka;
7. organizujestanowiskopracyzgodniezobowiązującymiwymaganiamiergonomii,przepisamibezpieczeństwaihigienypracy,ochronyprzeciwpożarowejiochronyśrodowiska;
8. stosujeśrodkiochronyindywidualnejizbiorowejpodczaswykonywaniazadańzawodowych;
9. przestrzegazasadbezpieczeństwaihigienypracyorazstosujeprzepisyprawadotycząceochronyprzeciwpożarowejiochronyśrodowiska;
10. udzielapierwszejpomocyposzkodowanymwwypadkachprzypracyorazwstanachzagrożeniazdrowiaiżycia

**2.2.Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej**

Czeladnik:

1. Stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
2. stosujeprzepisyprawapracy,przepisyprawadotycząceochronydanychosobowychorazprzepisyprawapodatkowegoiprawaautorskiego;
3. stosujeprzepisyprawadotycząceprowadzeniadziałalnościgospodarczej;
4. rozróżniaprzedsiębiorstwaiinstytucjewystępującewbranżyipowiązaniamiędzynimi;
5. analizujedziałaniaprowadzoneprzezprzedsiębiorstwafunkcjonującewbranży;
6. inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
7. przygotowujedokumentacjęniezbędnądouruchomieniaiprowadzeniadziałalnościgospodarczej;
8. prowadzikorespondencjęzwiązanązprowadzeniemdziałalnościgospodarczej;
9. obsługujeurządzeniabiuroweorazstosujeprogramykomputerowewspomagająceprowadzeniedziałalnościgospodarczej;
10. planujeipodejmujedziałaniamarketingoweprowadzonejdziałalnościgospodarczej;
11. optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

**3.KOMPETENCJE**

**3.1.Personale i społeczne**

Czeladnik:

1. przestrzega zasad kultury i etyki;
2. jest kreatywny i konsekwentny realizacji zadań;
3. przewiduje skutki podejmowanych działań;
4. jest otwarty na zmiany;
5. potrafi radzić sobie ze stresem;
6. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
7. przestrzega tajemnicy zawodowej;
8. potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
9. potrafi negocjować warunki porozumień;
10. współpracuje w zespole

**4.WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCIOGÓLNOZAWODOWE ZWIĄZANE Z ZAWODEM KUCHARZ**

Czeladnik:

1. rozróżnia surowce, dodatki do żywności materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
2. przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
3. przestrzega zasad gospodarki odpadami;
4. przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
5. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
6. rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
7. rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;
8. przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
9. określa zagrożenia, które mają wpływ, nijakość i bezpieczeństwo żywności;
10. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań

**Przechowywanie żywności**

Czeladnik:

1. Ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
2. klasyfikujeżywnośćwzależnościodtrwałości,pochodzenia,wartościodżywczejiprzydatnościkulinarnej;
3. przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
4. dobiera warunki do przechowywania żywności;
5. rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
6. rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
7. dobiera metody utrwalania żywności;
8. rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
9. użytkuje urządzenia do przechowywania żywności

**5.UMIEJĘTNŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM ZADAŃ ZAWODOWYCH W ZAWODZIE KUCHARZ**

**5.1.Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów**

Czeladnik:

1. Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
2. Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
3. stosuje receptury gastronomiczne;
4. rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
5. dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
6. sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
7. przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
8. rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
9. rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
10. użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
11. ocenia organoleptycznie żywność;
12. dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
13. porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
14. monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP(ang Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP(ang Hazard Analysis and Critical Control Point)

**6.WYPOSAŻENIE STANOWISK EGZAMINACYJNYCH**

Etap praktyczny egzaminu czeladniczego przeprowadza się u pracodawców lub w warsztatach szkoleniowych, posiadających warunki organizacyjne i techniczne niezbędne do wykonania przez zdającego zadań egzaminacyjnych.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematem−przygotowanie wskazanych potraw i napojów z określonych surowców:

**6.1. Sporządzanie potraw i napojów**

* pomieszczenia produkcyjne spełniające wymogi sanitarne posiadające niezbędne media,
* urządzenia oraz sprzęt do obróbki wstępnej czystej oraz brudnej,
* obieraczki, krajalnice, szatkownica do warzyw, wilk itp.,
* urządzeniadoobróbkiwłaściwej:piec,płytagrzewcza,rożenlubgrill,kuchniagastronomicznawielopalnikowazpiekarnikiem,frytkownice,
* urządzenia i sprzęt podstawowy barowy,
* urządzenia i sprzęt pomocniczy :formy, noże, wałki, wykrojniki, wagi itp.,
* urządzenia chłodnicze :np. chłodnia, zamrażarka,
* naczynia kuchenne oraz stołowe,
* podstawowa zastawa stołowa wraz z bielizną,
* surowce i półprodukty niezbędne do wykonania pracy egzaminacyjnej,
* środki do utrzymania czystości,
* apteczka I pomocy,

lub

Pomieszczenie spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Stół produkcyjny do przygotowania potraw, kuchenka gazowa lub elektryczna, kuchenka mikrofalowa Zlewozmywak z dostępem do bieżącej zimnej i ciepłej wody, pojemnik na odpadki Sprzęt i wyposażenie stosownie do wykonywanych potraw i napojów gastronomicznych: piekarnik ,formy i foremki do pieczenia, frytkownica, grill, toster, lodówka, zamrażarka, piec konwekcyjny, zmywarka, wagi, robot (mały i duży) z przystawkami, miksery, miski i pojemniki ze stali nierdzewnej, garnki z pokrywkami, patelnie dwóch wielkości, zestaw noży i deski do krojenia Drobny sprzęt kuchenny: łopatki, widelce, stolnice i wałki, łyżki kuchenne, szumówki i sitka różnej wielkości, sita i cedzaki, dwa rodzaje trzepaczek, tarki, otwieracz do konserw, naświetlacz do jaj. Surowce i półprodukty zgodnie z warunkami zadania Zastawa do ekspedycji potraw: talerze płytkie, głębokie, zakąskowe i deserowe, bulionówki, sztućce, szkło do deserów i napojów Zestaw bielizny stołowej Środki ochrony indywidualnej Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń Apteczka

**7.WARUNKI PRZYSTĄPIENIA DO EGZAMINU CZELADNICZEGO**

Do egzaminu czeladniczego izba rzemieślnicza dopuszcza osobę, która spełnia jeden z następujących warunków:

* + - 1. ukończyła naukę zawodu u rzemieślnika oraz dokształcanie teoretyczne w szkole lub w formach pozaszkolnych;
			2. posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz ukończyła kształcenie w formie pozaszkolnej w zakresie zawodu, w którym zdaje egzamin;
			3. jest uczestnikiem praktycznej nauki zawodu dorosłych, o której mowa w art. 53c ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;
			4. posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej i udokumentowany, co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
			5. posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo szkoły ponadpodstawowej na podbudowie ośmioletniej szkoły podstawowej prowadzącej kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem, w którym zdaje egzamin;
			6. posiada tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin oraz udokumentowany co najmniej półroczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
			7. posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie oraz udokumentowany co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu zaświadczenia lub świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie.

**8.MOŻLIWOŚCI UZYSKIWANIA DODATKOWYCH KWALIFIKACJI**

* **Dostęp do następnego poziomu kształcenia -** w przypadku uzyskania świadectwa maturalnego, wydawanego po zdaniu egzaminu możliwość podjęcia nauki w szkole wyższej,
* możliwość uzyskania dyplomu mistrzowskiego w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, którego dotyczy świadectwo lub dyplom mistrzowski,
* możliwość doskonalenia zawodowego w systemie kształcenia ustawicznego (pozaformalne i nieformalne).

Osoba posiadająca Świadectwo czeladnicze może wystąpić do izby rzemieślniczej o wydanie **suplementu Europass do Świadectwa czeladniczego.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Warszawa, 2012 r. Związek Rzemiosła Polskiego