|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\mwojciechowska\Desktop\suplementy_spotkanie_18_20_05_2018\18_20maja_materiały\EUROPASS_LOGO_Strona_1 (3).jpg | **Suplement do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe nr …. \*** | FLAGARzeczpospolitaPolska |

imię (imiona) i nazwisko posiadacza dyplomu……………………………………………………………………………………

|  |
| --- |
| 1. Nazwa dyplomu 1) |
| **Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie 513101 kelner** |
| 1) W języku oryginału |

|  |
| --- |
| 2. Nazwa dyplomu w tłumaczeniu 2) |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| 2) Jeżeli dotyczy. Podane tłumaczenie nie ma mocy prawnej. |

|  |
| --- |
| 3. Profil umiejętności i kompetencji |
| Posiadacz dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie 513101kelner, w którym wyodrębniono kwalifikację HGT.10. Wykonywanie usług kelnerskich, potrafi:* dobierać bieliznę i zastawę stołową , sztućce, nakrywać i dekorować stoły przed przyjęciem gości, zgodnie

z zamówieniem oraz obowiązującymi w zakładzie standardami, z zachowaniem czystości, porządku i estetyki,* wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości i zamówień stosując taktyki up-sellingu z użyciem form

grzecznościowych,* dobierać i stosować metody, techniki podawania potraw, napojów i posiłków z zastosowaniem różnych stylów obsługi,

z zachowaniem czynności wykonywanych z prawej czy lewej strony gościa oraz ruchu prawo i lewoskrętnego,* wykonywać czynności związane z realizacją zamówień room service,
* przygotować stanowisko pracy, nakrycia, oraz sporządzać i podawać potrawy i napoje w serwisie specjalnym,
* podawać napoje alkoholowe i bezalkoholowe,
* sprawdzać jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków stosując zasady B.U.F.F,
* dobierać dokumenty do rozliczania usług kelnerskich i rozliczać usługi kelnerskie zgodnie z zasadami finansowymi

i podatku VAT przy użyciu branżowych programów komputerowych, elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich,* tworzyć, interpretować, oceniać, modyfikować zapisy w karcie menu, napojów i alkoholi,
* dobierać surowce spożywcze i sporządzać potrawy i napoje zgodnie z recepturami i zamówieniem, z zachowaniem

bezpieczeństwa jakości i bezpieczeństwa żywności oraz dobierać dodatki do sporządzanych potraw i napojów,* dobierać urządzenia i drobny sprzęt do sporządzania potraw i napojów oraz obsługiwać zgodnie z instrukcją obsługi,
* planować i organizować stanowiska pracy i procesy technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa

i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,* dobierać i stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii,
* posługiwać się językiem obcym oraz korzystać z obcojęzycznych źródeł informacji,
* stosować przepisy prawa dotyczące prawa pracy oraz ochrony danych osobowych,
* przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony

środowiska w gastronomii,* udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia,
* stosować zasady etyki i właściwej komunikacji interpersonalnej z wykorzystaniem cech swojej osobowości w relacjach

z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami oraz ponosi ć odpowiedzialność za podejmowane działania. |

|  |
| --- |
| 4. Zawody dostępne dla posiadacza dyplomu 3) |
| Kelner, kelner śniadaniowy oraz kelner barman, kelner barista, kelner sommelier – po uzyskaniu dodatkowych kwalifikacji w formach pozaszkolnych  |
| 3) Jeżeli dotyczy. |

OKE-II/117/2

|  |
| --- |
| 5.Podstawa wydania dyplomu |
| Nazwa podmiotu wydającego dyplomOkręgowa Komisja Egzaminacyjna w ….............................. | Nazwa władz sprawujących nadzór nad podmiotem wydającym dyplom Centralna Komisja Egzaminacyjna |
| **Poziom wykształcenia (krajowy lub międzynarodowy)**Kwalifikacja pełna na poziomie trzecim Polskiej Ramy Kwalifikacji PRK IIIKwalifikacja na poziomie trzecim Europejskiej Ramy Kwalifikacji ERK 3ISCED 353 | Warunki zdania egzaminu lub egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzieWarunkiem zdania egzaminu zawodowego, złożonego z dwóch części, jest uzyskanie:1. z części pisemnej – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania,
2. z części praktycznej – co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.
 |
| **Dostęp do następnego poziomu kształcenia** Branżowa szkoła II stopnia | **Umowy międzynarodowe** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Podstawa prawna wydania dyplomuRozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 26 kwietnia 2018 r. w sprawie świadectw, dyplomów państwowych i innych druków szkolnych (Dz.U. 2018 poz. 939) |

|  |
| --- |
| 6. Oficjalnie uznane SPOSOBY uzyskania dyplomu |
| Posiadacz dyplomu zdał egzamin państwowy potwierdzający kwalifikacje w zawodzie kelner w zakresie kwalifikacji HGT.10. Wykonywanie usług kelnerskich, organizowany przez  okręgowe komisje  egzaminacyjne i Centralną Komisję Egzaminacyjną, które są instytucjami zewnętrznymi w odniesieniu do procesu kształcenia.Egzamin potwierdza efekty kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, wprowadzonej rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej.Posiadacz dyplomu realizował zajęcia praktyczne w rzeczywistych warunkach pracy w restauracji u pracodawcy albo w odpowiednio wyposażonych warsztatach szkolnych lub w zakładach gastronomicznych typu restauracja i sala bankietowa. Ponadto realizował treści z języka obcego zawodowego na poziomie podstawowym oraz z zakresu kompetencji personalnych i społecznych.

|  |  |
| --- | --- |
| Możliwe sposoby nabywania kwalifikacji w zawodzie kelner | Udział kształcenia praktycznego w kształceniu zawodowym nie niższy niż (%) |
| Kształcenie w szkole 3-letnia branżowa szkoła I stopnia | 60 |
| Kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych (minimalna liczba godzin kształcenia określona w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego) kwalifikacyjny kurs zawodowy | 60 |
| Potwierdzanie kwalifikacji w trybie egzaminów eksternistycznych dla osób, które ukończyły gimnazjum albo 8-letnią szkołę podstawową oraz1. co najmniej 2 lata kształciły w zawodzie lub
2. co najmniej 2 lata pracowały w zawodzie
 |  |

 |
| Informacje dodatkowe: Więcej informacji (w tym opis krajowego systemu kwalifikacji): Krajowe Centrum Europass - www.europass.org.pl |

|  |
| --- |
| \*Nota objaśniającaNiniejszy dokument ma na celu dostarczenie dodatkowych informacji na temat dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe i sam w sobie nie ma mocy prawnej. Podstawą opisu są następujące regulacje: Rezolucja Rady nr 93/C 49/01 z dnia 3 grudnia 1992 r. dotycząca przejrzystości kwalifikacji (Dz. Urz. UE C 49 z 19.02.1993, str. 1), Rezolucja Rady nr 96/C 224/04 z dnia 15 lipca 1996 r. dotycząca przejrzystości dyplomów szkolenia zawodowego (Dz. Urz. UE C 224 z 01.08.1996, str.7), Zalecenie Parlamentu Europejskiego oraz Rady nr 2001/613/EC z dnia 10 lipca 2001 r. w sprawie mobilności w ramach Wspólnoty studentów, osób przechodzących szkolenia, wolontariuszy, nauczycieli i instruktorów (Dz. Urz. UE L 215 z 09.08.2001, str. 30), Decyzja nr 2241/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 grudnia 2004 r. w sprawie jednolitych ram wspólnotowych dla przejrzystości kwalifikacji i kompetencji (Europass) (Dz. Urz. UE L 390 z 31.12.2004, str.6). Więcej informacji: http://europass.cedefop.europa.eu © European Communities 2002  |