

ANALIZA PORÓWNAWCZA MODELI

WALIDACJI I CERTYFIKACJI OPARTA

NA DOŚWIADCZENIU MIĘDZYNARODOWEGO PARTNERSTWA
DLA SEKTORA HORECA

- HOTELE, RESTAURACJE, CATERING



Erasmus+



TYTUŁ PROJEKTU ERASMUS

IOI COMPARATIVE ANALYSIS

OF VALIDATION AND CERTIFICATION MODELS BASED ON THE EXPERIENCE OF INTERNATIONAL PARTNERSHIP FOR THE HORECA SECTOR

NR PROJEKTU: 2020-1-PL01-KA202-082206

HoReCa4VET 2021

2 | Page

SPIS TREŚCI

WSTĘP	4
ANALIZA PORÓWNAWCZA MODELI WALIDACJI I CERTYFIKACJI	7
WSPÓLNE WYNIKI KSZTAŁCENIA DLA PROJEKTU HORECA4VET	9
KWALIFIKACJA 1: TWORZENIE SMAKÓW I DEKOROWANIE POTRAW	9
KWALIFIKACJA 2. ZARZĄDZANIE PRACĄ W KUCHNI	14
KWALIFIKACJA 3. ZARZĄDZANIE W BRANŻY HORECA	18
WNIOSKI I REKOMENDACJE	21

WSTĘP

Sektor hotelarski, restauracyjny i gastronomiczny (HORECA) jest ważnym sektorem usług w europejskiej gospodarce i w ostatnich latach silnie się rozwinął. Definiuje ją sekcja H systemu NACE Rev. 1¹ Unii Europejskiej, która klasyfikuje sektory gospodarki oraz dział 55 Międzynarodowej Standardowej Klasyfikacji Przemysłowej (ISIC Rev. 3)². Obejmuje:

- hotele i motele, z restauracją lub bez
- kempingi i inne kwatery na krótki pobyt
- schroniska młodzieżowe i schroniska górskie
- kempingi, w tym kempingi dla przyczep kempingowych
- inne zakwaterowanie
- restauracje
- bary
- stołówki i catering.

Sektor składa się głównie z restauracji i barów. Łącznie stanowiły one około dwie trzecie obrotu i 75% miejsc pracy w 2001 roku. Ogólny poziom wykształcenia w sektorze HORECA pozostaje niższy niż w całej gospodarce UE27, zgodnie z EWCS 2010³.

Sektor w branży HORECA odgrywa kluczową rolę we wspieraniu celów gospodarczych i społecznych, wspieraniu gospodarki wiejskiej i regionalnej. Sektor ten wydaje się również mieć problemy ze znalezieniem wykwalifikowanej kadry pracowniczej, szczególnie wśród młodych ludzi. Partnerzy społeczni w sektorze prowadzą to do kwestii związanych z edukacją i szkoleniami, a także kwestii dotyczących atrakcyjności sektora jako pracodawcy. Długie godziny pracy, praca sezonowa, w niepełnym wymiarze godzin i praca tymczasowa mogą doprowadzić do tego, że potencjalni pracownicy zdecydują się szukać zatrudnienia w innym sektorze gospodarki.

Większość pracowników w hotelach i restauracjach posiada poziom wykształcenia, który odpowiada „niższemu średniemu” lub „wyższemu średniemu”, a ta grupa jest większa niż w ogólnej sile roboczej UE27.

Chociaż znaczenie tego ostatniego jest zróżnicowane w różnych krajach, istnieje kilka krajów w Europie, w których różnice między poziomem bogactwa na wsi i w mieście są duże, a zatem wkład hotelarstwa i gastronomii jest znaczący. Wysoka konkurencja w usługach, dostawcy są szczególnie wrażliwi na zmiany w gospodarce, które wpływają na zagregowany popyt, a w szczególności na realne zmiany cen.

¹ <https://ec.europa.eu/eurostat/documents/3859598/8634073/CA-80-93-436.pdf/bd973dfc-cb58-478e-ae7f-2b-0b5763a491?t=1517396135000>

² <https://unstats.un.org/unsd/classifications/Family/Detail/2>

³ <https://www.eurofound.europa.eu/surveys/2010/european-working-conditions-survey-ewcs-2010>



Jednocześnie koszty zmienne, takie jak płace i surowce (produkty rolne) są istotnymi pozycjami kosztowymi w branży. Oznacza to, że koszty mogą znacząco wzrastać lub spadać, w zależności od czynników zewnętrznych, takich jak pogoda i jej wpływ na zbiory, zmiany płac, koszty wynagrodzeń i inne czynniki ekonomiczne.

Jako bezpośredni pracodawca sektor HORECA odgrywa zasadniczą rolę w tworzeniu miejsc pracy w Europie. Daje miejsca pracy wymagające różnych umiejętności: od wysokich kwalifikacji do niskich kwalifikacji lub miejsca pracy dla osób dopiero wchodzących lub powracających na rynek pracy. Nowoczesna turystyka przejawia się w rosnącej konkurencji między miejscowościami turystycznymi pod względem jakości i cen, a także coraz większej różnorodności oferowanych usług turystycznych.

Sektor ten jest największym pracodawcą pracowników migrujących w Europie. Oferuje grupom, dla których uczestnictwo w rynku pracy może być trudne, elastyczne zatrudnienie, które umożliwia im podjęcie pracy podczas wykonywania innych zadań lub opieki. Zwiększa to mobilność i aktywny udział pracowników, dzięki czemu rynek pracy staje się bardziej elastyczny, dostosowuje się lepiej i szybciej do zmieniających się warunków gospodarczych.

Rynek HORECA jest bardzo atrakcyjnym i popularnym sektorem, jednak wymaga coraz bardziej zróżnicowanych kompetencji i kwalifikacji. Czynniki i warunki określone jako słabości lub zagrożenia dla branży wskazują na zbyt małą korelację pomiędzy potrzebami w zakresie kompetencji pracowników zatrudnionych w przedsiębiorstwach a kwalifikacjami absolwentów szkół, uczelni i firm szkoleniowych.

Istniejące schematy kwalifikacji, struktury akredytacji i zachęty szkoleniowe nie obejmują standardów kompetencji dla nauczycieli edukacji zawodowej. Potrzeba dopasowania i dostosowania kompetencji do potrzeb i praktyk rynku pracy stała się głównym powodem tworzenia ram kwalifikacji i mianowania rad sektorowych w Unii Europejskiej.

Założeniem rozwoju 3 kwalifikacji w projekcie HoReCa4VET jest dostosowanie kompetencji pracowników do aktualnych potrzeb przedsiębiorców w branży hotelarskiej i gastronomicznej.

Według badań HCB 2018⁴ 75% przedsiębiorstw deklaruje problem ze znalezieniem kandydatów odpowiadających ich potrzebom, 30% pracodawców nie inwestuje w rozwój pracowników, twierdząc, że na rynku nie ma ofert szkoleniowych spełniających ich oczekiwania.

Ponadto badania wskazują, że powody, dla których pracodawcy nie byli zainteresowani inwestowaniem w rozwój zawodowy pracowników były następujące:

- brak atrakcyjnych ofert szkoleniowych na rynku pracy,
- brak możliwości ich porównania i dokonania właściwego wyboru (określenie, jaką wiedzę i umiejętności uzyskają uczestnicy szkolenia);
- brak jakichkolwiek gwarancji, że uczestnicy uzyskają kompetencje przedstawione w ofercie szkoleniowej.

Branża HORECA jest bardzo wymagającym segmentem, zarówno pod względem jakości i parametrów produktów, jak i profesjonalizmu personelu. Dlatego też podmioty branżowe podejmują działania związane z monitorowaniem rynku, a następnie szybką reakcją na wszelkie pojawiające się niedoskonałości. Dominuje zasada, że aby stać się ważnym graczem na rynku, musisz śledzić zmiany i dostosowywać swoją ofertę do jego

⁴ https://www.parp.gov.pl/storage/publications/pdf/RAPORT-Aktywnosc-zawodowa-i-edukacyjna---internet_20200224.pdf

potrzeb, zwłaszcza w zakresie zasobów ludzkich. Problem dotyczy również braku informacji o umiejętnościach nabytych podczas szkolenia oraz braku ich walidacji przez podmiot zewnętrzny.

Istnieje potrzeba ciągłego podążania za zmianami i dostosowywania oferty do potrzeb rynku pracy, zwłaszcza pod względem kompetencji kadry. Brak praktycznych umiejętności i doświadczenia w zawodzie nie pozwala stać się potencjalnym kandydatem do pracy, często nie mając wystarczającego przygotowania do wykonywania praktycznych zadań zawodowych.

Rynek HORECA jest bardzo atrakcyjnym i popularnym sektorem, jednak wymaga coraz bardziej zróżnicowanych kompetencji i kwalifikacji. Czynniki i warunki określone jako słabości lub zagrożenia dla branży wskazują na zbyt małą korelację pomiędzy potrzebami w zakresie kompetencji pracowników zatrudnionych w przedsiębiorstwach a kwalifikacjami absolwentów szkół, uczelni i firm szkoleniowych.

Potrzeba dopasowania i dostosowania kompetencji do potrzeb i praktyk rynku pracy stała się głównym powodem tworzenia ram kwalifikacji i mianowania rad sektorowych w Unii Europejskiej.

Przeprowadzone badania w krajach partnerów wskazują, że powody, dla których pracodawcy nie byli zainteresowani inwestowaniem w rozwój zawodowy pracowników były następujące:

- brak atrakcyjnych ofert szkoleniowych na rynku pracy,
- brak możliwości ich porównania i dokonania właściwego wyboru (określenie, jaką wiedzę i umiejętności uzyskają uczestnicy szkolenia);
- brak jakichkolwiek gwarancji, że uczestnicy uzyskają kompetencje przedstawione w ofercie szkoleniowej.

Problem dotyczy również braku informacji o umiejętnościach nabytych podczas szkolenia oraz braku ich walidacji przez podmiot zewnętrzny. Przemysł jest zdominowany przez zasadę, że aby stać się ważnym graczem na rynku, musisz śledzić zmiany i dostosować swoją ofertę do jego potrzeb, zwłaszcza w zakresie zasobów ludzkich.

Brak praktycznych umiejętności i doświadczenia w zawodzie nie pozwala jednak na uwzględnienie kandydatów jako potencjalnych kandydatów do pracy. Dodatkowo dużą nadwyżkę stanowią również absolwenci techniczni, którzy nie mają odpowiedniego przygotowania do wykonywania praktycznych zadań zawodowych. Kształcenie zawodowe (formalne) jest nadal zbyt ogólne i teoretyczne, zapobiegając w ten sposób zatrudnieniu.

Zdaniem ekspertów rozwinięte kwalifikacje rynkowe uzupełnią umiejętności zdobyte w edukacji formalnej i nieformalnej, gdyż są odpowiedzią na potrzeby rynku pracy, które zostały zidentyfikowane w prowadzonych badaniach. Potwierdzone kwalifikacje zapewnią pracodawcom wykwalifikowaną kadrę oraz umożliwią i ułatwią zatrudnienie pracownikom na odpowiednich stanowiskach.

Opracowane kwalifikacje w projekcie HoReCa4VET umożliwią przeprowadzenie procedury walidacji i certyfikacji dla osób, które uzyskały wyniki kształcenia w ramach edukacji pozaformalnej i nauki nieformalnej. Może to być również punkt wyjścia niezbędny do rozpoczęcia awansów zawodowych.

ANALIZA PORÓWNAWCZA MODELI WALIDACJI I CERTYFIKACJI

Głównym celem projektu HoReCa4VET jest opracowanie materiałów edukacyjnych z aspektami modelu walidacji i certyfikacji z wykorzystaniem e-platformy oraz opracowanie materiałów kursowych i pakietów edukacyjnych. Opracowanie rozwiązań proceduralnych walidacji i certyfikacji kwalifikacji wprowadzi innowacyjny aspekt projektu.

Celem jest zwiększenie dostępu do uczenia się przez całe życie o charakterze formalnym, nieformalnym i pozaformalnym w branży HORECA poprzez opracowanie i wdrożenie modeli walidacji i certyfikacji zgodnie z europejskimi ramami kwalifikacji⁵.

Celem IO1 była identyfikacja modeli walidacji i certyfikacji na podstawie analizy stanu faktycznego w krajach partnerskich opartej na weryfikacji dostępnych materiałów szkoleniowych, przepisów, opisu stanowiska, standardów kompetencji dotyczących istniejących narzędzi procesu walidacji i certyfikacji.

Wymagania dotyczące walidacji i certyfikacji oraz podmioty dokonujące walidacji i certyfikacji opracowane w projekcie, określające wymagania będą podstawą do przeprowadzenia walidacji w różnych instytucjach. Wymagania dotyczą:

- metod walidacji stosowanych do weryfikacji wyników uczenia się wymaganych dla kwalifikacji, ale także (w razie potrzeby) do identyfikacji i dokumentowania wyników uczenia się;
- zasobów ludzkich, tj. wymagań w zakresie kompetencji dla osób przeprowadzających walidację;
- sposobu przeprowadzania walidacji oraz warunków organizacyjnych i materiałowych niezbędnych do prawidłowej walidacji.

Wymagania można uzupełnić o dodatkowe wytyczne dla instytucji i osób projektujących i przeprowadzających walidację, a także dla osób ubiegających się o kwalifikacje.

Partnerstwa będą starały się opracować modele/systemy walidacji i certyfikacji wymagań dla nauczycieli kształcenia zawodowego w sektorze HORECA.

Proponowane kwalifikacje są zgodne z polityką systemu edukacji związaną z oferowaniem studentom dodatkowych umiejętności zawodowych dla 3 zawodów z branży HORECA (1. Tworzenie smaków i dekorowanie potraw. 2. Zarządzanie pracą w kuchni. 3. Zarządzanie w branży HORECA) i są podstawą do opisanie metod walidacji i certyfikacji na późniejszym etapie.

Opracowany model walidacji i certyfikacji będzie materiałem niezbędnym do rozwoju przyszłych kursów i programów szkoleniowych oraz będzie katalogiem umiejętności dla osób, które chcą rozwijać, nabywać i potwierdzać kwalifikacje, a także zestawem umiejętności, które można potwierdzić w edukacji pozaformalnej. Do grupy docelowej projektu zalicza się głównie osoby prowadzące szkolenia lub zainteresowane przeprowadzeniem

⁵ [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615(01)&from=EN)



szkoleń w zakresie HORECA. Dodatkowo grupa docelowa składająca się z instytucji kształcenia zawodowego, pracowników przedsiębiorstw, pracowników instytucji zajmujących się rozwojem, walidacją i potwierdzaniem kwalifikacji i kompetencji zawodowych, organizacji sektorowych i samorządowych, specjalistów HR, doradców zawodowych i osobistych rozszerzy ofertę wysokiej jakości możliwości kształcenia.

Nowe rozwiązania pozytywnie wpłyną na proces uczenia się przez całe życie, podniosą poziom kompetencji i kwalifikacji, a także odpowiadają kierunkom działań wskazanym w strategiach UE związanych z podnoszeniem jakości szkoleń i rozwojem kreatywności i innowacji osób uczących się, lepiej dopasowując kształcenie zawodowe do potrzeb gospodarczych i społecznych oraz wymogów rynku pracy, popularyzując kształcenie dorosłych i lepsze dopasowaniem kształcenia dorosłych do potrzeb społeczno-gospodarczych, rozwijając krajowy system kwalifikacji i system walidacji.

WSPÓLNE WYNIKI KSZTAŁCENIA DLA PROJEKTU HORECA4VET

Na podstawie raportów krajowych wybrano wspólne wyniki kształcenia dla 3 Kwalifikacji:

1. Kreowanie smaków i dekorowanie potraw
2. Zarządzanie pracą w kuchni
3. Zarządzanie w branży HORECA

Wyniki kształcenia oceniali również wybrani beneficjenci (150 uczestników/firm) we wszystkich krajach Partnerskich.

KWALIFIKACJA 1. KREOWANIE SMAKÓW I DEKOROWANIE POTRAW

Takie same lub podobne kwalifikacje w Polsce, Macedonii, na Cyprze, w Turcji i Hiszpanii są następujące:

- Kelner/kelnerka.
- Kierownik/kierowniczka sali restauracyjnej lub kelner/kelnerka.
- Pomocnik kierownika/kierowniczki w sektorze restauracyjnym lub na sali.
- Przygotowanie i gotowanie żywności.
- Technik Kulinarny.
- Kucharz/Kucharka – umiejętność: Przygotowanie i serwowanie potraw.
- Technik spożywczy i gastronomiczny - umiejętność: Przygotowanie i serwowanie potraw i/lub Organizacja usług żywieniowych i gastronomicznych.
- Kucharz zajmujący się ciastami – umiejętność: Przygotowanie i dekoracją ciast (edukacja pozaformalna)
- Szef cukierniczy.
- Pracownik specjalizujący się w produkcji słodczy i wyrobów cukierniczych.
- Pracownik specjalizujący się w produktach kakaowych i czekoladowych.
- Mistrz Cukiernictwa.
- Główny szef cukierniczy.

- Szef dekoracji cukierniczych.
- Technik gastronomii - umiejętność: Przygotowanie i serwowanie potraw i/lub Organizacja usług żywieniowych i gastronomicznych.
- Prezentacja żywności i napojów.
- Uczestnik obsługi – poziomy 2, 3 i 4.

Z analiz Raportów Krajowych poniższa tabela stanowi zestawienie wspólnych wyników kształcenia i kryteriów walidacji dla **Kwalifikacji 1: Kreowanie smaków i dekorowanie potraw** we wszystkich krajach lub co najmniej dwóch z nich. Różnice są niewielkie i nie zostały uwzględnione w niniejszym dokumencie końcowym.

KWALIFIKACJA 1: KREOWANIE SMAKÓW I DEKOROWANIE POTRAW

Przybliżona ilość pracy [h] dla Kwalifikacji 1 wynosi 200 h

Zestaw efektów kształcenia: Kreowanie smaków i dekorowanie potraw

Efekty kształcenia	Obszar roboczy / Jednostki umiejętności	Kryteria walidacji
Dobiera odpowiednio do okoliczności właściwy sprzęt do obróbki wstępnej i cieplnej produktów i przechowywania produktów	Używa sprzętu i narzędzi kuchennych	■ Dobiera i stosuje (w zakresie przygotowywanych potraw) zestawy noży w bezpieczny sposób ■ Profesjonalnie wykonuje rozdrabnianie i serwowanie dla wybranej kuchni ■ Obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt niezbędne do przygotowania potraw ■ Wdraża właściwe metody i sprzęt do konserwacji i pakowania surowych, półgotowanych i końcowych przetworów kulinarnych, zapewniając przyszłe wykorzystanie lub późniejsze spożycie w odpowiednich warunkach
Przygotowuje potrawy zgodnie z wymaganą obsługą lub zamówieniem		■ Monitoruje jakość i ilość przygotowanych potraw zgodnie z przyjętym zamówieniem ■ Dobiera środki i metody przechowywania i transportu przygotowanych potraw w kontekście walorów smakowych i zdrowotnych
Samodzielnie przygotowuje potrawy i nowości kulinarne charakterystyczne dla danej kuchni	Wykonuje podstawowe czynności związane z przygotowaniem, przetwarzaniem wstępnym i konserwacją kulinarną	■ Objaśnia i prezentuje receptury charakterystyczne dla danej kultury kuchni ■ Podaje wady i zalety związane z przygotowaniem żywności w kontekście danej kultury kuchni ■ Przygotowuje różne produkty kulinarne i wykonuje inne prace przygotowawcze, do dalszego wykorzystania w przepisach lub w sprzedaży ■ Pakuje, konserwuje i konserwuje produkty surowe, częściowo przetworzone i kulinarne przetwory powszechnie stosowane ■ Uwzględnia dostępność produktów na rynku np. produkty sezonowe, świeże ryby itp. ■ Analizuje ekonomiczny aspekt przygotowania żywności w zależności od wybranej kuchni (na podstawie podanego zakresu smakowego, czasu przygotowania, dostępności produktów, ceny produktów)

Przygotowuje potrawy charakterystyczne dla danej kuchni	Przygotowuje potrawy gotowane, mięsa pieczone i grillowane	- Stosuje procedury obróbki cieplnej mięsa, w których minimalizuje się straty składników odżywczych; - Stosuje zioła i przyprawy, dodatki i sosy w przygotowaniu mięsa korzystając z nowoczesnych trendów w przygotowywaniu potraw mięsnych - Określa świeżość i jakość mięsa - Zna temperaturę pieczenia różnych rodzajów mięsa - Zna sposoby rozbioru mięsa surowego, gotowanego i pieczonego
	Stosuje w praktyce obróbkę cieplną ryb, krabów i owoców morza	- Określa świeżość ryb, krabów i owoców morza - Stosuje różne sposoby oczyszczania ryb, krabów i owoców morza - Wykorzystuje dodatki i sosy w przygotowaniu ryb, krabów i owoców morza - Zna różne rodzaje ryb słodkowodnych i morskich oraz krabów - Zna rodzaje owoców morza - Stosuje zioła i przyprawy do przygotowania mięsa z ryb, krabów i owoców morza - Wie, jak wybrać najbardziej odpowiednią obróbkę cieplną, zachowując jednocześnie wartość odżywczą - Zna wartość energetyczną i odżywczą niektórych gatunków ryb, krabów i owoców morza
	Przygotowuje zupy, gulasze i ciasta	- Stosuje procedury stosowane w celu utrzymania maksymalnej wartości odżywczej potraw - Zna zioła i przyprawy i wie, jak je prawidłowo stosować - Wie, jak przygotować dodatki do zup, gulaszów i wypieków - Zna skład poszczególnych potraw - Zna produkty spożywcze, które nadają się do sporządzania zup, dodatków do zup, gulaszów, ciast - Zna procedury obróbki cieplnej różnych rodzajów dodatków do zup - Przestrzega zasad przechowywania i stosowania niewykorzystanych potraw - Zna narzędzia pracy i narzędzia do dekoracyjnej obróbki żywności / potraw
	Przygotowuje proste zimne i gorące przystawki	- Podgrzewa jedzenie, jeśli jest to konieczne - Schładza produkty - Zna narzędzia pracy i narzędzia do dekoracyjnego przetwarzania produktów spożywczych - Zna zasady łączenia produktów spożywczych - Stosuje podstawowe dodatki do potraw w celu uzyskania harmonijnego posiłku - Gotuje makaron - Zna skład potraw indywidualnych - specjalnych dań - Zna zasady przechowywania i stosowania niewykorzystanej żywności
	Przygotowuje sałatki	- Przygotowuje dressingi do sałatek; - Przygotowuje sałatki - Przygotowuje bufet z różnych rodzajów sałatek - Dobiera odpowiednią obróbkę cieplną różnych rodzajów produktów spożywczych w celu zachowania wartości odżywczej żywności - Łączy warzywa z owocami; - Wie, jak łączyć sałatki z dressingiem - Wie, jak przechowywać sałatki, aby zachować ich świeżość

	Przygotowuje dania roślinne - potrawy wegetariańskie	- Podgrzewa żywność, w razie potrzeby - Zna skład potraw roślinnych - Zna narzędzia pracy i narzędzia do dekoracyjnej obróbki produktów spożywczych - Zna procedury pozwalające zachować maksymalną wartość odżywczą potraw - Zna zasady sporządzania potraw z warzyw, np. przystawek na zimno i na gorąco - Rozumie znaczenie warzyw w codziennej diecie; - Zna różne rodzaje produkcji warzyw - eko, organiczne
Śledzi trendy w gastronomii i gotowaniu	Zna i stosuje trendy gastronomiczne w gotowaniu	- Eksperymentuje w łączeniu produktów spożywczych dostępnych w danej kuchni - Przygotowuje nowe potrawy zgodnie z pojawiającymi się trendami, np. w zakresie zdrowej żywności - Wykazuje zaangażowanie w rozwój umiejętności i wiedzy - Jest na bieżąco z trendami w biznesie i branży - Testuje nowe składniki i potrawy, ćwicząc i zastanawiając się nad różnymi sposobami przygotowania i technikami kulinarnymi - Przygotowuje potrawy według określonych przepisów ze szczególnym uwzględnieniem ich smaku w zakresie indywidualnych jak i zbiorowych zamówień - Bierze udział w opracowywaniu i modyfikacji menu zgodnie z wymaganiami rynku i klientów
Stosuje i przestrzega zasad i technik odnoszących się do przygotowania i wykończenia dań przed klientami	Usługi restauracyjne	Rozumie i stosuje instrukcje robocze dotyczące tworzenia specjalnych usług restauracyjnych.
Wykorzystuje niezbędne akcesoria związane z serwowaniem potraw w danej kulturze kulinarnej w zróżnicowanych warunkach	Rozróżnia i wykorzystuje różne urządzenia, narzędzia i zapasy w kuchni związane z serwowaniem potraw w danej kulturze kulinarnej w zróżnicowanych warunkach	- Uzasadnia wybór naczyń / sztuków do oferowanego dania - Sprawdza czystość noży, ich ostrość i prawidłowe przechowywanie - Dobiera kolorystykę odpowiednią do serwisu i oferowanego dania - Określa i uzasadnia ilość i jakość naczyń niezbędnych do realizacji zamówienia lub usługi
Dobiera technikę dekorowania i serwowania potraw	Przygotowuje elementy dekoracyjne ze specjalnych tablic (marcepan, persipan, nugat, ticino lub grijaz, a także z cukru i czekolady, karmelu)	- Zna techniki formowania i dekorowania specjalnymi wyrobami - Wykonuje elementy dekoracyjne z przedmiotów/elementów jadalnych i niejadalnych - Kształtuje i dekoruje wyroby ze wszystkich tablic (marcepan, nugat, ticino lub grijaz) - Zna techniki formowania wyrobów karmelowych jasnych i ciemnych (infuzja, trakcja, dmuchanie, łamanie, krokietowanie, kandyzowanie i karmelizacja) - Tworzy aranżacje dekoracyjne, z wykorzystaniem przygotowanych elementów i ozdób z serwetek, warzyw, owoców itp.
Interpretuje składniki stosowane do zagęszczania i galaretowania podczas dekorowania potraw		- Interpretuje i łączy sposoby przygotowania składników zagęszczających i galaretujących podane potrawy - Rozróżnia produkty stosowane do zagęszczania i żelowania w zależności od pochodzenia i sposobu zastosowania
Interpretuje i dostrzega zastosowanie sosów i dressingów pełniących funkcję sztuki dekoracyjnej dań gotowych		- Opisuje podział i rodzaje sosów i dressingów stosowanych do dekoracji potraw - Rozróżnia rodzaje sosów i dressingów ze względu na teksturę, barwę, wygląd, smak

		- Klasyfikuje i opisuje sosy i dressingi w zależności od produktów i techniki przygotowania - Wie, jak konserwować i przechowywać oraz jaka jest wymagana temperatura sosów i dressingów do dań gotowych - Demonstruje zastosowanie sosów i dressingów w zimnym bufecie. - Interpretuje przepisy na przygotowanie sosów i dressingów z różnych produktów, przypraw, alkoholu, naturalnych barwników itp.
Wykonuje rzeźby z owoców i warzyw z wykorzystaniem różnych metod cięcia	Zna techniki rzeźbienia w owocach i warzywach	- Samodzielnie tworzy dekoracje z warzyw, owoców, kwiatów itp. - Rozróżnia różne rodzaje rzeźbienia i cięcia owoców i warzyw - Wykonuje produkty dekoracyjne z warzyw i owoców na różne okazje - Stosuje technikę rzeźbienia (carvingu) z warzyw i owoców na różne okazje i wydarzenia w gastronomii
Zna technikę dekorowania bufetu	Dekoracja bufetu	- Wie, jak przygotować „mise en place” miejsce do rozłożenia potraw - Prawidłowo używa narzędzi, noży i sprzętu podczas przygotowywania, wykańczania i serwowania - Dekoruje i podaje kanapki i koktajle zgodnie z wymaganiami - Zapewnia odpowiednią temperaturę do trzymania i serwowania potraw - Analizuje działania mające na celu zwiększenie satysfakcji gości
Serwuje i dostarcza dania na odpowiednich talerzach	Serwowanie i prezentacja żywności na talerzu	- Zna zasady i kombinacje podczas podawania poszczególnych potraw na talerzu - Przygotowuje porcje zgodnie z normami - Wie jak schłodzić lub podgrzać potrawy - Serwuje posiłki - Dostarcza posiłki na podstawie zamówienia - Przenosi właściwą porcję potrawy w talerzu z kuchni do właściwego klienta - Rejestruje dostarczenie posiłków
Komponuje kolory i układ potraw na talerzu		- Rozróżnia procedury i sposoby wykonania elementów dekoracyjnych w gotowych potrawach - Stosuje odpowiednie dekoracje w garniowaniu potraw - Podaje i układa przystawki - Dekoruje talerze - Eksponuje danie z uwzględnieniem walorów artystycznych - Wykonuje własne kompozycje przestrzenne przygotowanych potraw
Organizuje kolejność wydawania potraw		- Dobiera i uzasadnia wybór osoby do wykonywania przypisanych zadań w zakresie wydawania potraw (zupy, sałatki, desery itp.) - Uzgadnia z zespołem ramy czasowe podawania poszczególnych potraw oraz dekoracje stołu - Wydaje dania z zachowaniem ich właściwości odżywczych (gorące, świeże itp.)
Utrzymuje czystość i higienę osobistą podczas wykonywania zadań zawodowych w kuchni		- Stosuje zasady dotyczące higieny osobistej i porządku na stanowisku pracy - Myje, czyści i dezynfekuje maszyny i urządzenia stosowane do wykonywania zadań zawodowych/ przygotowywania posiłków - Używa biżuterii, perfum i kosmetyków zgodnie z zasadami obowiązującymi w miejscu pracy - Regularnie wykonuje badania w celu otrzymania orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych

Stosuje zasady bezpiecznej pracy w miejscu pracy ze szczególnym uwzględnieniem pojawiających się nowości		■ Obsługuje urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi ■ Przestrzega zasad bezpieczeństwa na stanowisku pracy (w odniesieniu do ogrzewania, chłodzenia itp.) ■ Stosuje odzież ochronną ■ Stosuje się do przepisów higieny sanitarnej ■ Zna przepisy dotyczące ochrony przeciwpożarowej
Przestrzega zasad ochrony środowiska		■ Segreguje odpady: papier, szkło, tworzywa sztuczne, aluminium, odpady żywnościowe; ■ Przechowuje odpady: papier, szkło, tworzywa sztuczne, odpady żywnościowe, zużyty olej itp. ■ Nadzoruje segregację odpadów (np. zużyte oleje, resztki żywności itp.) ■ Interweniuje w przypadku generowania strat w zakresie wielkości i/lub jakości powstałych nadwyżek pokarmowych ■ Monitoruje ilości w celu minimalizacji ilości odpadów i śmieci ■ Wprowadza plany naprawcze w zakresie ilości powstających odpadów
Stosuje wymogi higieniczne w firmie gastronomicznej		■ Analizuje przepisy i metody z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska ■ Analizuje metody ograniczania zagrożeń środowiskowych ■ Analizuje działania związane z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności ■ Stosuje zasady czyszczenia, mycia i dezynfekcji naczyń, maszyn i urządzeń ■ Przestrzega warunków przechowywania preparatów chemicznych ■ Prawdłowo postępuje z błędami ■ Stosuje ogólne normy higieny i HACCP w dystrybucji żywności

KWALIFIKACJA 2. ZARZĄDZANIE PRACĄ W KUCHNI

Takie same lub podobne kwalifikacje w Polsce, Macedonii, na Cyprze, w Turcji i Hiszpanii są następujące:

- Specjalista kucharz, poziom 5 Macedońskich Ram Kwalifikacji
- Technik Kulinaryny, poziom 4 Macedońskich Ramy Kwalifikacji
- Kierownik Gastronomii, Żywnienia i Dietetyki poziom 6/A Macedońskich Ram Kwalifikacji
- Szef kuchni (poziom 4 Tureckiego QF)
- Kucharz, poziom 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji
- Technik usług gastronomicznych, poziom 4 Polskiej Ramy Kwalifikacji
- Zarządzanie kuchnią i produkcją, poziom 3 Hiszpańskiego QF
- Zarządzanie restauracją i cateringiem, poziom 3 Hiszpańskiego QF
- Zarządzanie procesami w restauracjach i usługach gastronomicznych, poziom 3 Hiszpańskiego QF

Kwalifikacja 2: Zarządzanie pracą w kuchni

Przybliżona ilość pracy [h] dla Kwalifikacji 2 wynosi 200 h

1. Zestaw efektów kształcenia: Organizacja pracy zespołu w kuchni

Efekty kształcenia	Obszar roboczy / Jednostki umiejętności	Kryteria walidacji
Planuje pracę zespołu	Planowanie i organizacja miejsca pracy	- Identyfikuje perspektywy rozwoju pracowników i problemy, z którymi borykają się - Omawia z pracownikami perspektywy rozwoju zawodowego i problemy z jakimi się borykają - Udziela porad i wsparcia każdemu pracownikowi w celu wykorzystania zidentyfikowanych perspektyw i rozwiązywania problemów - Nadzoruje działania w sytuacjach kryzysowych, tak aby zespół nie popadł w dezorganizację w sytuacjach kryzysowych - Współpracuje z innymi działami - Stosuje metody motywacji pracowników
Współpracuje z osobami odpowiedzialnymi za zatrudnienie (kierownik, właściciel itp.)		- Określa zapotrzebowanie na pracowników w zakresie zadań wykonywanych zgodnie z zasadą racjonalnego gospodarowania - Uzasadnia zapotrzebowanie na pracowników osobom decydującym o zatrudnieniu i zwalnianiu pracowników - Wspiera opracowywanie opisów stanowisk pracy - Ocenia kandydatów pod kątem przydatności do wykonywania zadań zgodnie z przyjętymi kryteriami - Stosuje wymogi prawne związane z równym traktowaniem i niedyskryminacją
Określa cele i zadania zespołu		- Omawia zasady doboru osób do wykonania przydzielonych zadań - Omawia zasady doboru osób do wykonania przydzielonych zadań - Rozważa konstruktywne propozycje zespołu, jest otwarty na współpracę, podejmuje decyzje - Weryfikuje dokumentację wymaganą przy produkcji potraw - Wyjaśnia zasady komunikowania się ze współpracownikami oraz uzasadnia znaczenie przestrzegania zasad kultury i etyki
Określa sposób wykonywania poszczególnych zadań		- Wskazuje kompetencje pracowników niezbędne do wykonywania zadań w kuchni - Deleguje zadania będące podstawą do osiągnięcia zamierzonych celów - Wykonuje działania pod presją czasu, radząc sobie ze stresem - Analizuje dane dotyczące rynków konkurencji - Opracowuje zakresy obowiązków i przedstawia je pracownikom - Weryfikuje wspólnie z pracownikami podział i sposoby przygotowania poszczególnych potraw - Sporządza możliwy do realizacji harmonogram oraz grafik
Współpracuje przy procesach zaopatrzenia, przyjmowania i przechowywania napojów, surowców i półproduktów, preparatów kulinarnych i innych materiałów		- Przygotowuje zamówienie i zaopatruje się w niezbędne produkty do pracy - Organizuje zadania robocze i grafik pracowników w kuchni w zależności od sposobu i systemu pracy - Zna standardy i normy przygotowania potraw

		- Kontroluje zapasy żywności, zgłasza braki, nadaje priorytety kończącym się artykułom spożywczym - Tworzy dane budżetowe związane z procesami produkcyjnymi
Tworzenie i utrzymywanie dobrych, efektywnych relacji w pracy	Praca zespołowa	- Utrzymuje dobre relacje ze wszystkimi grupami roboczymi - Jest zawsze uprzejmy i przyjazny w stosunku do wszystkich członków zespołu - Twórczo uczestniczy w pracach grupowych i spotkaniach oraz chętnie oferuje pomoc innym i prosi o nią - Zachęca i wspiera współpracowników
Monitoruje i ocenia pracę zespołu	Ocena i poprawa wyników	- Monitoruje i ewaluje indywidualne działania i postępy pracowników w zakresie wykonywanych zadań w zakresie przygotowania oraz ekspedycji potraw - Monitoruje i ewaluje działania i postępy zespołu w świetle przyjętych celów - Dokonuje oceny pracowników zgodnie z przyjętymi zasadami i kryteriami - Ocenia stopień realizacji Zestawy efektów uczenia się harmonogramu działań
Projektuje oferty gastronomiczne	Promocja i sprzedaż usług i produktów	- Przygotowuje dokumentację roboczą i kalkulację na wykonaną pracę i zużyty materiał - Daje przykład innym, pracując w sposób minimalizujący ilość odpadów - Negocjuje zamówienia z klientami, przedstawia oferty dotyczące menu zgodnie z listą dań, dostosowane do potrzeb - Zachowuje się zgodnie z wartościami i kulturą firmy

2. Zestaw efektów kształcenia: Komunikowanie się z klientem

Efekty kształcenia	Obszar roboczy / Jednostki umiejętności	Kryteria walidacji
Charakteryzuje elementy profesjonalnej obsługi klienta		- Identyfikuje specyfikę obsługiwanych klientów - W swoim działaniu ukierunkowany jest na budowanie zadowolenia klienta - Dobiera elementy składające się na wizerunek instytucji i jego świadome kreowanie - Stosuje najwyższe standardy obsługi klienta - Korzysta z nowoczesnych środków komunikacji
Identyfikuje i analizuje „trudnego klienta”		- Charakteryzuje sposoby postępowania z trudnym klientem - Stosuje zasady postępowania wobec reklamacji zarówno w stosunku do klienta, jak i współpracowników
Identyfikuje techniki radzenia sobie z trudnymi sytuacjami		- Stosuje metody postępowania w trudnych sytuacjach w kontakcie z klientem - Radzi sobie z trudnymi emocjami i jest opanowany w sytuacjach konfliktu
Prowadzi rozmowę z klientem		- Aktywnie wsluchuje się w wypowiedź klienta - Stosuje komunikaty pożądane w obsłudze klienta - Wyjaśnienia kwestie wątpliwe, sporne, problematyczne
Uznaje postawę asertywności jako poszanowanie granic własnych oraz klienta		- Stosuje postawę asertywną w rozwiązywaniu sytuacji konfliktowych z klientami „Klient nasz Pan”, „klient ma zawsze rację”, „klientowi wszystko wolno” w granicach norm.

3. Zestaw efektów kształcenia: Organizowanie szkoleń wewnętrznych (instruktażowych w kuchni)

Efekty kształcenia	Obszar roboczy / Jednostki umiejętności	Kryteria walidacji
Identyfikuje i analizuje potrzeby szkoleniowe w zespole	Wskazówki i szkolenia dla personelu	- Monitoruje i ocenia jakość pracy kuchni i sprawdza, czy jest ona zgodna z przyjętymi standardami - Proponuje pracownikom projekty rozwoju zawodowego - Opracowuje propozycje szkoleń indywidualnych i grupowych
Koryguje wszelkie zidentyfikowane nieprawidłowości		- Weryfikuje metody oceny uczestników szkolenia, aby zapewnić, że każda ocena jest uczciwa i ważna - Współpracuje merytorycznie i metodycznie z innymi trenerami (specjalistami, mistrzami, miłośnikami gotowania)
Przygotowuje i prowadzi szkolenia		- Przygotowuje i prowadzi prezentacje dotyczące określonych zagadnień - Przygotowuje stanowisko do ćwiczeń zapewniające optymalne warunki uczenia się - Prowadzi ćwiczenia z zastosowaniem metod odpowiednich do celu, umiejętności uczestników, możliwości sprzętu, zgodnie z przepisami BHP i ochrony przeciwpożarowej - Zapewnia odpowiedni poziom zaangażowania osób uczestniczących w działaniach - Komunikuje się z grupą uczestników zgodnie z zasadami komunikacji interpersonalnej - Przedstawia informacje w jasny i zrozumiały sposób, używa języka odpowiedniego do poziomu grupy uczestników - Potrafi przekazywać podwładnym informacje zwrotne dotyczące ich wydajności
Stosuje kryteria oceny i metody sprawdzania założonych efektów kształcenia		- Zapewnia bieżące informacje zwrotne uczestnikom szkolenia na temat efektów kształcenia - Zbiera i analizuje informacje zwrotne od uczestników na temat jakości i skuteczności szkoleń - Zarządza procesem grupowym na każdym etapie rozwoju grupy szkoleniowej - Zapewnia integrację grupy uczestników w zakresie niezbędnym do osiągnięcia celów kształcenia - Elastycznie reaguje na potrzeby uczestników poprzez zmianę metod i technik prowadzenia szkoleń - Rozwiązuje sytuacje konfliktowe bez szkody dla grupy i procesu szkolenia
Utrzymuje bezpieczeństwo w miejscu pracy	Utrzymuje bezpieczne i zdrowe środowisko pracy	- Rozpoznaje możliwe zagrożenia i zgłasza je do właściwej osoby, postępując zgodnie z prawidłowymi procedurami w miejscu pracy - Natychmiast zgłasza osobie odpowiedzialnej obecność w miejscu pracy osoby, która może stanowić zagrożenie oraz szkodę lub utratę rzeczy osobistych, sprzętu lub innych rzeczy

KWALIFIKACJA 3. ZARZĄDZANIE W BRANŻY HORECA

Takie same lub podobne kwalifikacje w Polsce, Macedonii, na Cyprze, w Turcji i Hiszpanii są następujące:

- Oficjalny tytuł magistra zarządzania hotelami i gastronomią (poziom 7 Hiszpańskiego QF)
- Zarządzanie w branży HORECA PQF 6 (Polska)
- Specjalistyczny szef kuchni poziom 5/B Macedońskiej Ramy Kwalifikacji
- Ukończył kierunek menedżer hotelu i restauracji poziom 6/A Macedońskiej Ramy Kwalifikacji
- Kierownik Gastronomii, Żywnienia i Dietetyki poziom 6/A Macedońskiej Ramy Kwalifikacji
- Zarządzanie w sektorze usług poziom 6/A Macedońskiej Ramy Kwalifikacji
- Kierownik usług jako „kierownik restauracji”, Poziom 5 Tureckiego QF
- Kierownik ds. gościnności i turystyki

Przybliżona ilość pracy [h] wynosi 200 h

1. Zestaw efektów kształcenia: Zarządzanie zespołem pracowników w obiekcie (kuchnia-hotel)

Efekty kształcenia	Obszar roboczy / Jednostki umiejętności	Kryteria walidacji
Organizuje i nadzoruje gospodarkę magazynową artykułami żywnościowymi i pozostałymi produktami niezbędnymi do działalności kuchni oraz hotelu		■ Monitoruje ilość i jakość zamówień na działania w kuchni i hotelu ■ Przestrzega procedur przechowywania żywności ■ Kontroluje system konsumpcji żywności i napojów ■ Przeprowadza kontrolę jakości i zapasów ■ Kontrola logistyki: analiza procesów i dokumentacja oraz ocena produktywności
Organizuje i nadzoruje gospodarkę odpadami		■ Wdraża schemat racjonalnej gospodarki odpadami w kuchni oraz hotelu ■ Koryguje proces racjonalnej gospodarki odpadami w kuchni i hotelu ■ Przestrzega przepisów dotyczących gospodarki odpadami
Zapewnia bieżące funkcjonowanie kuchni i hotelu		■ Komunikuje się z klientami ■ Nadzoruje organizowane imprezy i wydarzenia ■ Nadzoruje pracę kuchni, sali i hotelu ■ Monitoruje sprawność działania sprzętu i urządzeń w kuchni i hotelu ■ Dokonuje oceny wszelkiego rodzaju publikacji, innowacji i rozwoju technologicznego związanych z zawodem

Prowadzi rozmowy handlowe z zachowaniem savoir vivre'u w zakresie kuchni i hotelu		- Negocjuje warunki dostaw i zawiera umowy z dostawcami - Sporządza plan zaopatrzenia w określonym horyzoncie czasowym - Organizuje dostawy produktów żywnościowych i innych i niezbędnych środków w zakresie obsługi hotelu i kuchni (np. środki czystości)
Zapewnia prowadzenie działalności zgodnie z przepisami	Utrzymuje bezpieczne i zdrowe środowisko pracy	- Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej - Stosuje zasady ochrony mienia - Stosuje przepisy ochrony środowiska - Przestrzega zasad systemu HACCP - Monitoruje poziom higieny na terenie restauracji

2. Zestaw efektów kształcenia: Komunikowanie się z klientem

Efekty kształcenia	Obszar roboczy / Jednostki umiejętności	Kryteria walidacji
Charakteryzuje elementy profesjonalnej obsługi klienta	Komunikacja biznesowa	- Identyfikuje specyfikę obsługiwanych klientów - Koncentruje się na budowaniu satysfakcji klienta - Dobiera elementy składające się na wizerunek instytucji i jego świadome kreowanie - Stosuje najwyższe standardy obsługi klienta - Ma poziom B1 w słuchaniu, mówieniu, pisaniu, czytaniu w języku obcym
Identyfikuje techniki radzenia sobie w trudnych sytuacjach		- Stosuje metody postępowania w trudnych sytuacjach w kontakcie z klientem - Radzi sobie z trudnymi emocjami i jest opanowany w sytuacjach konfliktu
Uznaje postawę asertywności jako poszanowanie granic własnych i klienta		- Stosuje asertywną postawę w rozwiązywaniu sytuacji konfliktowych z klientami - Nadzoruje przestrzeganie zasad „Klient nasz Pan”, „klient ma zawsze rację”, „klientowi wszystko wolno” w granicach norm

3. Zestaw efektów kształcenia: Prowadzenie marketingu obiektu (kuchnia-hotel)

Efekty kształcenia	Obszar roboczy / Jednostki umiejętności	Kryteria walidacji,
Organizuje działania promocyjne i reklamowe	Pozytywny obraz dla klientów	- Identyfikuje potrzeby klientów - Opracowuje strategię komunikacji - Opracowuje plan działań promocyjnych dla kuchni / hotelu zgodnie z zasadą racjonalnego zarządzania - Wybiera działania promocyjne odpowiednie do oferty kuchni i hotelu - Planuje działania w obszarze budowania wizerunku kuchni i hotelu - Wykorzystuje nowe technologie i media do promowania komunikacji online i mediów społecznościowych - Stosuje narzędzia i techniki do pomiaru skuteczności działań promocyjnych

Organizuje działania promocyjne i marketingowe		■ Opracowuje menu dostosowane do potrzeb klientów, jak również w zależności od okoliczności ■ Wykorzystuje narzędzia promocyjne ■ Prowadzi działania marketingowe mające na celu podniesienie reputacji hotelu ■ Organizuje specjalne imprezy ■ Współpracuje z lokalnymi mediami w promowaniu specjalności i oferty zakwaterowania w hotelu
Prowadzi politykę finansową		■ Określa politykę cenową oferowanych usług (rabaty, ulgi, karty itp.) ■ Wykonuje analizy dotyczące przygotowania budżetu ■ Monitoruje dzienny obrót ■ Monitoruje wydatki ■ Analizuje dochody i koszty związane z żywnością i napojami ■ Analizuje skuteczność działań promocyjnych i reklamowych ■ Nadzoruje prowadzenie ewidencji finansowej i uiszczanie należności publicznoprawnych

WNIOSKI I REKOMENDACJE

Analiza porównawcza została oparta na metodach i narzędziach dostępnych w każdym kraju partnerskim dla procesu walidacji i certyfikacji. Przedmiotem badań była analiza stanu faktycznego w krajach partnerskich na podstawie badań dostępnych materiałów szkoleniowych, rozporządzeń itp. dotyczących istniejących narzędzi dla procesu walidacji i certyfikacji.

Istniejące schematy kwalifikacji, struktury akredytacji i zachęty szkoleniowe nie obejmują standardów kompetencji dla nauczycieli kształcenia zawodowej w branży HORECA.

Dane uzyskane w drodze analizy przeprowadzonych badań i ankiet pozwoliły na stwierdzenie, że partnerstwo opracowało odpowiednie wymagania dla modelu walidacji i certyfikacji, a także opracowane wyniki kształcenia były zgodne z potrzebami interesariuszy.

Ponadto badania wskazują, że powody, dla których pracodawcy nie byli zainteresowani inwestowaniem w rozwój zawodowy pracowników były następujące:

- brak atrakcyjnych ofert szkoleniowych na rynku pracy,
- brak możliwości ich porównania i dokonania właściwego wyboru (określenie, jaką wiedzę i umiejętności uzyskają uczestnicy szkolenia);
- brak jakichkolwiek gwarancji, że uczestnicy uzyskają kompetencje przedstawione w ofercie szkoleniowej.

Problem dotyczy również braku informacji o umiejętnościach nabytych podczas szkolenia oraz braku ich walidacji przez podmiot zewnętrzny.

Brak praktycznych umiejętności i doświadczenia w zawodzie nie pozwala na uwzględnienie kandydatów jako potencjalnych kandydatów do pracy.

Opracowane efekty kształcenia dla 3 kwalifikacji uzupełnią umiejętności zdobyte w edukacji formalnej i nieformalnej, gdyż są odpowiedzią na potrzeby rynku pracy zidentyfikowane w prowadzonych badaniach. Potwierdzone kwalifikacje zapewnią pracodawcom wykwalifikowaną kadrę oraz umożliwią i ułatwią zatrudnienie pracownikom na odpowiednich stanowiskach.

Opracowane efekty kształcenia mają na celu wprowadzenie i przygotowanie uczestników do aktywnego udziału w sektorze HoReCa. Głównym celem tego projektu było zachęcenie branży turystycznej i hotelarskiej do poprawy szkoleń i rozwoju pracowników oraz przyjęcie podejścia do szkoleń, które zakłada naukę przez całe życie.

Opracowane kwalifikacje umożliwią przeprowadzenie procedury walidacji i certyfikacji dla osób, które uzyskały efekty kształcenia w ramach edukacji pozaformalnej i kształcenia nieformalnego. Może to być również punkt wyjścia niezbędny do rozpoczęcia awansów zawodowych.