



**WIEDZA UMIEJĘTNOŚĆ ROZWÓJ**

**FUNDACJA**

REGULAMIN PRZEPROWADZENIA EGZAMINU ZEWNĘTRZENEGO NADAJĄCEGO  
KWALIFIKACJE  
„ASYSTOWANIE W PRZYGOTOWANIU POTRAW”  
PRZEPROWADZONEGO PRZEZ  
FUNDACJĘ WIEDZA UMIEJĘTNOŚĆ ROZWÓJ  
W GORLICACH

Regulamin obowiązuje od dnia 05.10.2022r.

**WIEDZA UMIEJĘTNOŚĆ ROZWÓJ FUNDACJA**

ul. Węgierska 41, 38 – 300 Gorlice, e-mail: [biuro@wurf.pl](mailto:biuro@wurf.pl), [www.wurf.pl](http://www.wurf.pl)  
KRS 0000650686 NIP 7382151120 REGON 3660307600000

## PRZEPISY OGÓLNE

### § 1

Regulamin określa organizację i przeprowadzenie egzaminu zewnętrznego nadającego kwalifikację rynkową „Asystowanie w przygotowaniu potraw” zarejestrowaną w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji na poziomie 2 PRK przeprowadzonym przez Komisję Weryfikacyjną powołaną przez Fundację Wiedza Umiejętność Rozwój w Gorlicach.

### § 2

1. Regulamin określa:

- obowiązki organizatora,
- prawa i obowiązki klienta,
- warunki uczestnictwa,
- metody, etapy i kryteria weryfikacji walidacji.

### § 3

#### Informacje ogólne

1. Egzamin przeprowadzany przez Fundację Wiedza Umiejętność Rozwój skierowany jest do osób działających w branży hotelarsko – gastronomicznej, osób, które chcą podnieść swoje kwalifikacje lub zmienić zawód z uwagi na istniejący popyt na pracowników wysoce wykwalifikowanych.

### § 4

#### Obowiązki organizatora

1. Instytucja Certyfikująca jest zobowiązana przestrzegać wymagań dotyczących przeprowadzenia walidacji wynikających z Obwieszczenia Rozwoju z dnia 19.02.2020 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Asystowanie w przygotowaniu potraw” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 03.04.2020 r., poz. 336).

2. Organizator zobowiązany jest do zapewnienia 2 osobowej Komisji Walidacyjnej (asesorów – w tym operator systemu egzaminacyjnego, gdy test teoretyczny przeprowadzany jest w elektronicznym systemie) odpowiedzialnej za przeprowadzenie walidacji przede wszystkim w celu poświadczenia kwalifikacji w danym zawodzie. Głównym celem Komisji



Weryfikacyjnej jest ocena wiedzy i umiejętności uczestników, którzy przystępują do egzaminu.

2.1 Osoba będąca operatorem systemu egzaminacyjnego musi udokumentować:

- wykształcenie minimum średnie;
- znajomość obsługi komputera w zakresie uruchamiania oraz podstawowej obsługi systemu i zainstalowanych aplikacji;
- umiejętność rozwiązywania problemów w sytuacji trudności z nawiązaniem lub zanikiem połączenia internetowego lub obsługą przeglądarki w zakresie kompatybilności z platformą egzaminacyjną.

2.2 Każdy członek komisji musi:

- udokumentować kwalifikację pełną lub w zawodzie z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 4 PRK

lub

- udokumentować kwalifikację pełną lub w zawodzie z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 3 PRK i tytuł mistrza w zawodzie kucharz;
- udokumentować staż pracy minimum 3 lata w branży gastronomicznej na stanowisku związanym z pełnieniem obowiązków szefa kuchni, junior chef, sous chef

lub

- być nauczycielem praktycznej nauki zawodu z co najmniej 5 -letnim stażem pracy;
- stosować kryteria weryfikacji przypisanych do efektów uczenia się dla opisywanej kwalifikacji;
- stosować kryteria oceny formalnej i merytorycznej dowodów na posiadanie efektów uczenia się właściwych dla opisywanej kwalifikacji;
- stosować zasady powadzenia weryfikacji, a także różnych metod weryfikacji efektów uczenia się, zgodnie z celami kwalifikacji Asystowanie w przygotowaniu potraw.

Osoba będąca asesorem może być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego.

3. Organizator dba o bezpieczeństwo Uczestników w miejscu odbywania egzaminu, zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa i jest zobowiązany dokonać wyboru miejsca przeprowadzenia egzaminu zgodnie z sposobem organizacji oraz warunkami organizacyjnymi i materialnymi.



3.1 Obowiązkiem jest przygotowanie ośrodka egzaminacyjnego do przeprowadzenia części teoretycznej wyposażonego w elektroniczny system ( w przypadku, gdy test teoretyczny przeprowadzany jest w elektronicznym systemie) oraz zapewnienie i przygotowanie pracowni do przeprowadzenia części praktycznej wyposażonej w:

a) stanowisko mycia rąk (minimum jedno stanowisko dla dziesięciu zdających) wyposażone w:

- umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody,
- dozownik mydła,
- środki do dezynfekcji,
- ręczniki papierowe.

b) stanowisko przygotowywania potraw wyposażone w:

- stół produkcyjny,
- kuchenkę z piekarnikiem,
- zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody,
- zestaw garnków i innych naczyń kuchennych,
- zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny,
- termometr,
- wagę i miarki,
- urządzenia rozdrabniające,
- roboty kuchenne wieloczynnościowe umożliwiające mieszanie składników i ubijanie piany,
- bieliznę i zastawę stołową.

c) wyposażenie i urządzenia:

- zamrażarkę i chłodziarkę,
- zmywarkę do naczyń,
- podgrzewacz do talerzy,
- pakowaczki próżniową (jedna dla pięciu zdających),
- urządzenia do gotowania na parze (liczba odpowiadająca połowie zdających),
- naświetlacz do jaj,
- kosze na odpady,
- apteczka,
- BHP – instrukcje obsługi maszyn i urządzeń,
- system HACCP – procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.



4. Instytucja Certyfikująca zobowiązana jest zapewnić minimum 20 zestawów zawierających receptury dla każdej z potraw sporządzanych przez osobę poddawaną walidacji. Zestaw receptur musi zawierać: surówkę lub sałatkę, wyrób mączny, przekąskę zimną i gorącą oraz dodatek do dań.
5. Instytucja certyfikująca zobowiązana jest stosować rozwiązania zapewniające rozdzielenie procesu uczenia się od walidacji. W szczególności istotne jest zapewnienie bezstronności osób przeprowadzających walidację m.in. przez rozdział osobowy mający na celu zapobieganie konfliktowi interesów osób przeprowadzających walidację. Osoby te nie mogą weryfikować efektów uczenia się osób, które były przez nie przygotowywane do uzyskania kwalifikacji "Asystowanie w przygotowaniu potraw".
6. Instytucja certyfikująca zobowiązana jest zapewnić bezstronną i niezależną procedurę odwoławczą, w ramach której osoby uczestniczące w procesie walidacji i certyfikacji mają możliwość odwołania się od decyzji dotyczących spełnienia wymogów formalnych, samych egzaminów, a także decyzji kończącej walidację. W przypadku negatywnego wyniku walidacji instytucja prowadząca walidację jest zobowiązana przedstawić uzasadnienie decyzji.

## § 5

### **Prawa i obowiązki klienta**

1. Klient ma obowiązek zapoznania się i przestrzegania zasad regulaminu egzaminu zewnętrznego nadającego kwalifikacje „Asystowanie w przygotowaniu potraw” przeprowadzonego przez Fundację Wiedza Umiejętność Rozwój w Gorlicach.
2. Klient ma obowiązek wypełnienia formularza zgłoszeniowego znajdującego się na stronie internetowej Fundacji w celu przystąpienia do walidacji dla opisywanej kwalifikacji wraz z dokumentem potwierdzającym pełnoletność.
3. Klient ma obowiązek dokonać opłaty za egzamin i dostarczenia potwierdzenia jej dokonania w terminie najpóźniej na 14 dni przed rozpoczęciem planowanej walidacji i dostarczaniu dowodu wpłaty do Fundacji Wiedza Umiejętność Rozwój. W przypadku zorganizowanych przez klienta grup zawarta umowa określa warunki płatności.
4. Klient po dokonaniu opłaty ma prawo dokonać rezygnacji z uczestnictwa w egzaminie. W przypadku rezygnacji uczestnika na 5 dni przed rozpoczęciem egzaminu lub później opłata

nie podlega zwrotowi. W takim przypadku o ile rezygnacja nie nastąpiła w trakcie trwania egzaminu uczestnik może ubiegać się o możliwość wzięcia udziału w kolejnej walidacji pod warunkiem, że taka walidacji zostanie uruchomiona w terminie 6 miesięcy od rezygnacji.

5. Klient ma prawo odwołać się od decyzji Instytucji Certyfikującej dotyczącej spełnienia wymogów formalnych oraz od decyzji kończącej walidację.

## § 6

### Warunki uczestnictwa

1. Brak wymagań.

## § 7

### Metody i kryteria weryfikacji walidacji

1. Uczestnik zgłaszający się do etapu weryfikacji dla kwalifikacji „Asystowanie w przygotowaniu potraw” przystępuje do egzaminu składającego się z dwóch etapów:

- a) egzamin teoretyczny przeprowadzany w wersji papierowej lub w elektronicznym systemie. Test trwa 60 minut i zawiera zestaw 52 pytań opracowanych przez Fundację Wiedza Umiejętność Rozwój weryfikujących efekty uczenia się dla opisywanej kwalifikacji. Pozytywny wynik zdania egzaminu teoretycznego to min. 70% poprawnych odpowiedzi, co kwalifikuje do przystąpienia do części praktycznej.
- b) egzamin praktyczny przeprowadzany i oceniany jest przez komisję składającą się z dwóch egzaminatorów weryfikujących praktyczne efekty uczenia się do opisywanej kwalifikacji. Weryfikacja części praktycznej egzaminu odbędzie się za pomocą następujących metod: obserwacja (w warunkach symulowanych lub rzeczywistych); wywiad ustrukturyzowany (rozmowa z komisją). Egzamin praktyczny trwa 150 minut. Po pozytywnej weryfikacji uczestnik otrzymuje certyfikat nadający kwalifikację na poziomie 2 PRK „Asystowanie w przygotowaniu potraw”, który jest ważny bezterminowo.