



MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 12 października 2026 r.

Poz. 992

OBWIESZCZENIE MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI¹⁾

z dnia 25 września 2026 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji wolnorynkowej „Przygotowanie przekąsek bankietowych i finger food”
do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji**

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2024 r. poz. 1606) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji wolnorynkowej „Przygotowanie przekąsek bankietowych i finger food” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Sportu i Turystyki: *J. Rutnicki*

¹⁾ Minister Sportu i Turystyki kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 25 lipca 2025 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Sportu i Turystyki (Dz. U. poz. 1002).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki
z dnia 25 września 2026 r. (M.P. poz. 992)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI WOLNORYNKOWEJ „PRZYGOTOWANIE PRZEKĄSEK BANKIETOWYCH I FINGER FOOD”
DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji wolnorynkowej

Przygotowanie przekąsek bankietowych i finger food
--

2. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji wolnorynkowej oraz odniesienie do poziomu Sektorowej Ramy Kwalifikacji (jeżeli dotyczy)

4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji, 4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

3. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji wolnorynkowej

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie wykonuje przekąski bankietowe i finger food na podstawie gotowych receptur. Potrafi również stworzyć własną recepturę. Osoba posiadająca kwalifikację potrafi zorganizować swoje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), ochrony przeciwpożarowej (PP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) i systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz stosować podczas pracy zasady higieny, bezpieczeństwa żywności oraz estetyki pracy. Potrafi przygotować i przeprowadzić proces produkcji przekąsek bankietowych i finger food, w tym dobrać właściwy proces technologiczny produkcji. Zna i stosuje różnorodne metody obróbki cieplnej, takie jak blanszowanie, gotowanie w niskiej temperaturze typu sous vide, pieczenie, duszenie itp., podczas przygotowywania przekąsek bankietowych i finger food. Osoba posiadająca kwalifikację wykonuje elementy dekoracyjne z produktów spożywczych. Komponuje i serwuje przekąski bankietowe i finger food w odpowiednio dobranej zastawie stołowej oraz na naczyniach degustacyjnych (typu półmisek, patera itp.). Ponadto zna i stosuje zasady przechowywania (magazynowania) żywności (w tym gotowych przekąsek i finger food), potrafi ocenić jej świeżość i jakość oraz zastosować zasady rotacji surowców FIFO (First In, First Out), FEFO (First Expired, First Out). Zna i stosuje sposoby zrównoważonego wykorzystania surowców.

Zestaw 1. Organizowanie pracy sekcji przekąsek i finger food	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami BHP, PP, GMP, GHP i HACCP	– dobiera odpowiednie urządzenia i narzędzia niezbędne do zastosowania danych technik i metod kulinarnych w procesie przygotowania przekąsek i finger food, – omawia i stosuje przepisy BHP oraz PP, – omawia i stosuje zasady GHP, GMP przy organizacji stanowiska pracy, – dobiera odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej.

Stosuje odpowiednie i zalecane zasady magazynowania surowców, półproduktów i gotowych przekąsek	– ocenia organoleptycznie świeżość i jakość surowców i półproduktów, – omawia i wdraża właściwe warunki przechowywania (magazynowania) surowców, półproduktów i gotowych wyrobów (np. chłodnicze, próżniowe, ekspozycyjne), – stosuje zasady rotacji surowców FIFO, FEFO.
Zestaw 2. Przygotowanie i prezentacja przekąsek bankietowych oraz finger food	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Przygotowuje proces produkcji przekąsek bankietowych i finger food	– dobiera odpowiedni proces technologiczny produkcji w zależności od rodzaju przekąsek i finger food, – tworzy własne receptury zgodnie z zasadami technologicznymi danego dania, – dobiera surowce, dodatki i przyprawy, – dobiera odpowiednie urządzenia i sprzęt gastronomiczny w zależności od potrzeb technologicznych danego dania, – charakteryzuje nowości w branży gastronomicznej, – stosuje branżową terminologię gastronomiczną.
Przygotowuje przekąski i finger food na podstawie gotowej receptury	– przygotowuje półprodukty zgodnie z zasadami higieny i technikami kulinarnymi (np. obieranie, krojenie, marynowanie, peklowanie), – wykonuje różnorodne przekąski bankietowe i finger food (np. mini kanapki, mini ptyśie, babeczki, roladki, przekąski wegańskie, wegetariańskie, rybne, mięsne oraz serowe), – stosuje odpowiednie metody obróbki cieplnej w zależności od potrzeb technologicznych, – stosuje zrównoważone wykorzystanie surowców zgodnie z recepturą dania, – stosuje przepisy HACCP w procesie produkcji, – wskazuje krytyczne punkty kontroli (CCP) podczas trwania całej linii produkcyjnej przekąsek i finger food, – dokonuje oceny organoleptycznej potraw.
Komponuje przekąski oraz finger food	– dobiera surowce i półprodukty do dekoracji, – wykorzystuje techniki dekoracyjne i food plating, – wykonuje elementy ozdobne z produktów spożywczych (np. żele, chipsy, piany, emulsje).
Serwuje przekąski i finger food	– dobiera zastawę stołową i naczynia degustacyjne, – porcjkuje potrawy, – układa potrawy w sposób estetyczny na naczyniu degustacyjnym, np. półmisku, paterze, – dekoruje potrawy z wykorzystaniem wykonanych elementów ozdobnych, – stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu.
Utrzymuje porządek na stanowisku pracy	– utrzymuje porządek na stanowisku w trakcie całego procesu przygotowania potraw, – porządkuje stanowisko po zakończonej pracy, – segreguje odpady zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

4. Ramowe wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji, osób przeprowadzających walidację oraz warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji:

a) wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji

Podczas walidacji stosowane są następujące metody:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach symulowanych lub rzeczywistych i wywiad swobodny (rozmowa z komisją).

Walidacja składa się z części teoretycznej i części praktycznej.

W części teoretycznej z wykorzystaniem metody testu teoretycznego jest sprawdzany zestaw nr 1 „Organizowanie pracy sekcji przekąsek i finger food”.

W części praktycznej z wykorzystaniem metody obserwacji w warunkach symulowanych sprawdzany jest zestaw nr 2 „Przygotowanie i prezentacja przekąsek bankietowych oraz finger food”.

Metoda wywiadu swobodnego może stanowić uzupełnienie obu powyższych części.

b) wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację

Komisja walidacyjna składa się z minimum 2 osób. Każdy z członków komisji musi znać zasady przeprowadzania walidacji i stosowane metody.

Przewodniczący komisji jest wybierany spośród członków komisji i musi spełniać następujące warunki:

- posiada udokumentowane wykształcenie zawodowe w branży gastronomicznej (kwalifikacja pełna minimum na poziomie 4 PRK),
- posiada udokumentowane doświadczenie minimum 5 lat pracy w gastronomii na stanowisku kucharz lub szef kuchni lub posiada udokumentowane doświadczenie zawodowe w wymiarze minimum 5 lat w zakresie prowadzenia szkoleń lub warsztatów z przygotowywania potraw, w ciągu ostatnich 10 lat (np. referencje, świadectwo pracy),
- posiada udokumentowane 3 lata doświadczenia w zakresie egzaminowania w branży gastronomicznej w ciągu ostatnich 10 lat,
- posiada minimum 3 lata doświadczenia zawodowego w zakresie przygotowywania dań typu finger food.

Członek komisji walidacyjnej musi spełniać poniższe kryteria:

- posiada udokumentowane minimum roczne doświadczenie zawodowe w zakresie przygotowywania dań typu finger food,
- posiada udokumentowane wykształcenie branżowe w branży gastronomicznej,
- posiada udokumentowane minimum 2 lata doświadczenia zawodowego w zakresie prowadzenia szkoleń w branży gastronomicznej w ciągu ostatnich 10 lat.

c) wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji

W trakcie weryfikacji osoby przystępujące do walidacji nie mogą korzystać z urządzeń telekomunikacyjnych.

Instytucja prowadząca walidację zapewnia:

- 1) przestrzeń z wyposażeniem do przeprowadzenia części teoretycznej;
- 2) przestrzeń pozwalającą na przeprowadzanie części praktycznej walidacji, z odpowiednio wyposażonym stanowiskiem roboczym odzwierciedlającym realne warunki wykonywania czynności zawodowych, w tym:
 - blat lub stół roboczy,
 - dostęp do zimnej i ciepłej wody,

- dostęp do narzędzi i sprzętu niezbędnego do przygotowania przekąsek bankietowych i finger food typu piec i cyrkulator,
- urządzenie grzewcze lub gazowe,
- blender i mikser,
- różnego rodzaju garnki i patelnie, w tym garnek do sous vide,
- przybory kuchenne, formy silikonowe,
- naczynia do serwowania przekąsek i finger food,
- sztućce,
- syfon do sporządzania piany,
- zgrzewarka do sous vide,
- zestawy z recepturami do przekąsek i finger food,
- produkty niezbędne do obróbki cieplnej, np. mąka, mleko, jajka, surowe mięsa, ryby i owoce morza,
- różnego rodzaju owoce, warzywa, zioła, przyprawy oraz dodatki do żywności, np. żelatyna i soda.

Dodatkowe warunki:

- na jednego egzaminatora przypada maksymalnie 8 egzaminowanych osób,
- egzaminowany losuje do wykonania jedną przekąskę i jeden finger food spośród dostępnych zestawów,
- każda przekąska i każdy finger food muszą być wykonane z wykorzystaniem techniki obróbki cieplnej, np. smażenia, pieczenia oraz sous vide,
- egzaminowany musi przygotować minimum 5 porcji danej przekąski i danego finger food,
- egzaminowany tworzy własną recepturę na dowolną przekąskę lub dowolny finger food z wykorzystaniem techniki obróbki cieplnej.

Podczas walidacji muszą być zapewnione środki ochrony indywidualnej (rękawice i fartuchy) zgodne z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

d) ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji

Komisja walidacyjna ma obowiązek zweryfikować organoleptycznie konsystencję lub teksturę, smak i zapach dania przygotowanego w trakcie walidacji.

5. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji, jeżeli zostały określone, albo informacja o braku takich warunków

Osoba przystępująca do walidacji musi posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

6. Inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji wolnorynkowej, jeżeli zostały określone, albo informacja o braku takich warunków

Brak innych, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunków uzyskania kwalifikacji wolnorynkowej

7. Okres ważności certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowej, bezterminowy lub określony, oraz warunki przedłużenia ważności, jeżeli okres ważności certyfikatu został określony

Certyfikat jest ważny bezterminowo.

8. Dodatkowe wymagania wynikające ze specyfiki kwalifikacji wolnorynkowej, dotyczące:

- a) zakresu i częstotliwości ewaluacji wewnętrznej, o których mowa w art. 64 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
- b) zakresu i częstotliwości sporządzania raportów z zewnętrznego zapewniania jakości, o których mowa w art. 68 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
- c) zakresu i częstotliwości składania sprawozdań z działalności, o których mowa w art. 76 ust. 1–3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

Brak wymagań

9. Dodatkowe warunki, które muszą spełniać podmioty ubiegające się o uprawnienie do certyfikowania na podstawie art. 41 ust. 1 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Brak dodatkowych warunków

10. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji, z uwzględnieniem terminu, o którym mowa w art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Nierzadziej niż raz na 10 lat