

LOKALNA INFORMACJA O ZAWODZIE

Pracownik pomocniczy gastronomii

Zadania zawodowe

Pracownik pomocniczy gastronomii powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji **HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**¹:

- 1) wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne;
- 2) realizowanie prac związanych z przechowywaniem żywności;
- 3) wykonywanie prac pomocniczych związanych ze sporządzaniem potraw i napojów bezalkoholowych;
- 4) wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości;
- 5) wykonywanie czynności pomocniczych związanych z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych

Więcej o zadaniach w tym zawodzie.

Profil kompetencyjny²

Kompetencje to cechy/dyspozycje osoby, w zakresie wiedzy, umiejętności i postawy, pozwalające realizować zadania zawodowe na wymaganym poziomie/ efekty.

Pracownik pomocniczy gastronomii wchodzi w skład grupy **Pracownicy pomocniczy przygotowujący posiłki**³, dla których określono 4 kompetencje⁴:

Sumiennosc w dazeniu do rezultatow

Otwartosc na innych

Wspolpraca w grupie

Sprawnosc motoryczna

Kształcenie i doskonalenie w zawodzie

Zawód pracownik pomocniczy gastronomii można zdobyć w trzyletniej szkole branżowej I stopnia/ kwalifikacyjnych kursach zawodowych oraz kursach umiejętności zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie. Jest to zawód ze szczególnymi uwarunkowaniami, które dopuszczają do kształcenia wyłącznie osoby z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim. Kwalifikacje dla zawodu pracownik pomocniczy gastronomii w województwie kujawsko – pomorskim można zdobyć w 2 szkołach.

Możliwości i warunki zatrudnienia w krajach UE

Chcąc podjąć pracę jako pracownik pomocniczy gastronomii w jednym z krajów EOG, należy sprawdzić czy do wykonywania zawodu w danym państwie konieczne jest posiadanie konkretnego dyplomu otwierającego dostęp do tego zawodu czy zdanie specjalnych egzaminów np. państwowych lub rejestracja w organizacji zawodowej, co wiąże się z oficjalnym uznaniem kwalifikacji i doświadczenia zawodowego.

Aby sprawdzić, czy zawód jest regulowany należy skorzystać z wyszukiwarki na portalu „Twoja Europa” prowadzonym przez Komisję Europejską.

Zapotrzebowanie na osoby z zawodem wg Europejskiego Portalu Mobilności Zawodowej:

https://eures.europa.eu/living-and-working/labour-shortages-and-surpluses-europe_pl

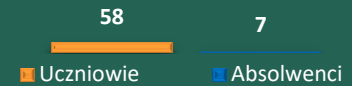
Chcesz dowiedzieć się więcej? Skontaktuj się z doradcą zawodowym z Centrum Poradnictwa Zawodowego.



Sytuacja zawodu na lokalnym rynku pracy w 2024 r.



Liczba uczniów i absolwentów



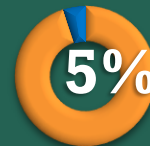
40 bezrobotnych z tym zawodem w urzędach pracy



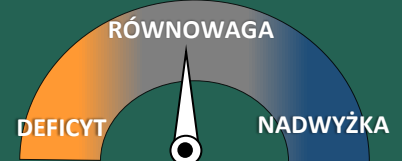
18 ofert z urzędu pracy



Udział absolwentów w liczbie bezrobotnych



Dla grupy „Pomoce kuchenne” w województwie **prognozowana jest równowaga zapotrzebowania na pracowników.**



Prognozy Ministerstwa Edukacji⁵
- zawodu nie ujęto w prognozie

¹ Dz. U. z 2019, poz. 991 z późn.zm.

² NBK Narzędzie do badania kompetencji. Podręcznik dla doradców zawodowych, Warszawa 2014 r.

³ Dz. U. z 2025 r. poz. 1534

⁴ Zestaw kompetencji może się różnić od podanych, w zależności od wymagań pracodawcy w konkretnym zawodzie i na konkretnym stanowisku. Zróżnicowane może być również natężenie każdej z kompetencji.

⁵ M. P. z 2025, poz. 106