

dr Dorota Kozłowska

Wyższa Szkoła Wychowania Fizycznego i Turystyki w Białymstoku

dr hab. Ryszkowski Wojciech, prof. AWF

Akademia wychowania Fizycznego Józefa Piłsudskiego w Warszawie

inż. Kinga Kondracka

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Suwałkach, Instytut Politechniczny

KOMPETENCJE KULINARNE PRACOWNIKÓW GOSPODARSTW AGROTURYSTYCZNYCH

Abstract

Potrzeba tworzenia nowych produktów turystycznych, wymagania klientów - gości i coraz większa konkurencja stały się podstawą do projektowania nowych rozwiązań żywieniowych w agro gospodarstwach. Im smaczniejsze potrawy oferuje gospodarstwo, tym prawdopodobieństwo powrotu gościa do takiego obiektu jest większe i promocja gospodarstwa jest łatwiejsza. Sprostanie takim wymaganiom wymaga posiadania kompetentnej kadry kucharzy. W agroturystyce wciąż istnieje luka w badaniach w zakresie poziomu posiadanych kompetencji kadry kulinarnej. Celem badań było oszacowanie (w samoocenie) poziomu kompetencji kadry przygotowującej posiłki w agro gospodarstwach. Do badań przystąpiło 21 kucharzy agro gospodarstw z północnej wschodniej Polski. Ponad połowę badanych stanowiły kobiety (57%), a mężczyźni stanowili 43% ankietowanych. W ponad połowie gospodarstw (62%) przygotowywano tradycyjne posiłki: kielbasa, pieczone mięso, kartacze, babka ziemniaczana, serek kozi, pierogi, sękacz tradycyjny, sery podpuszczkowe, ser na cytrynie, nalewki, chłodnik, pyzy z mięsem, potrawy z dziczyzny, kibiny, sery Narwiańskie, jagodzianki. Niespełna połowa respondentów (43%) urządzało imprezy kulinarne: konkurs na potrawy z mleka, wypiek sękacza, święto chleba miodu i mleka, warsztaty warzenia piwa, wypieku chleba itd. Wyniki badań wykazały, że najczęściej kucharzy posiadało kompetencje w grupie **Kreatywności** na poziomie bardzo dobrym (38,99%) i dobrym (30,42%); w grupie **Zastosowań Technologii** najczęściej kucharzy posiadała kompetencje na poziomie bardzo dobrym (37,56%) i wybitnym (24,23%); w grupie **Produktu** najczęściej kucharzy prezentowało kompetencje na poziomie bardzo dobrym (37,09%) i dobrym (28,05%); w grupie **Serwisu (usługi)** najczęściej kucharzy posiadało kompetencje na poziomie bardzo dobrym (35,06%) i dobrym (27,94%); w grupie **Kultury w sztuce kulinarnej** na poziomie bardzo dobrym (31,51%) i dobrym (28,52%); **Estetyki** na poziomie dobrym (31,64%) i bardzo dobrym (29,59%); w grupie **Zarządzania** najczęściej kucharzy prezentowało kompetencje na poziomie dobrym (35,12%), i bardzo dobrym (27,79%). Tym samym można stwierdzić, iż zasadnym byłoby wprowadzenie kursów doszkalających kadry kulinarne agro gospodarstw.

Słowa kluczowe: kompetencje kulinarne, gospodarstwo agroturystyczne

КУЛИНАРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ РАБОТНИКОВ АГРОТУРИСТИЧЕСКИХ ОБЪЕКТОВ

Резюме

Необходимость создания новых туристических продуктов, требования гостей и всё большая конкуренция стали основой проектировки новых питательных развязок в агро хозяйствах. Чем более вкусные блюда предлагает хозяйство, тем правдоподобие возвращения гостя в такой объект и более лёгкая промоция хозяйства. Преодоление таким требованиям требует обладания компетентными кадрами поваров. В агротуризме существует пробел в исследованиях кулинарных компетенций кадров. Целью исследований была самооценка уровня компетенции кадров в агро хозяйствах. Исследования переведено среди 21 поваров агро хозяйств с северо-восточной Польши. Женщины составляли 57%, а мужчины 43% исследуемых. В 62% хозяйств приготавливали традиционную еду: колбаса, жгущийся мясо, картеч, картофельная бабка, козий сырок, вареники, традиционный торт, сыр на цитрине, наливки, хлодник, галушка из тёртого картофеля с мясом, блюда из дичи, кибины, Нарвяньске сыры, ягодианки. Почти половина респондентов (43%) устраивала кулинарные мероприятия: конкурс на отавы из молока, выпечка торта, праздник хлеба мёда и молока, мастерские варения пива, выпечки хлеба и т.д. Результаты исследований проявили, что наиболее поваров владело компетенциями в группе **Креативности** на очень хорошем уровне (38,99%) и хорошим (30,42%). В группе **Применений Технологии** наиболее поваров она владела компетенциями на очень хорошем уровне (37,56%) и выдающимся (24,23%). В группе **Продукта** наиболее поваров представляло компетенции на очень хорошем уровне (37,09 %) и хорошим (28,05%). В группе **Сервиса (услуги)** наиболее поваров владело компетенциями на очень хорошем уровне (35,06 %) и хорошим (27,94%). В группе **Культуры в кулинарном искусстве** на очень хорошем уровне (31,51 %) и хорошим (28,52%); **Эстетики** на хорошем уровне (31,64%) и очень хорошим (29,59%). В группе **Управления** наиболее поваров представляло компетенции на хорошем уровне (35,12 %), и очень хорошим (27,79%). Этим самым можно констатировать, же принципиальным было бы введение курсов доучивающих кулинарные кадры агро хозяйств.

Ключевые слова: кулинарные компетенции, агротуристическое хозяйство

COMPETENCE LEVEL - THE CULINARY ARTS AND AGRO TOURIST FARMS

Abstract

The constant need to invent new products for tourists, ever changing dietary requirements from the clients-guests, and fierce competition is the base for planning new dietary solutions on agro tourism farms. More appealing food translates to a higher probability that a guest will not only return to the same destination, but will also promote the farm as a great tourist destination to friends. To compete with such high standards, each agro tourist farm must be equipped with a highly competent cooking staff. At present, Agro tourism lacks sufficient research on the competencies for professional chefs in the industry.

However, this research aimed at self-evaluating the competence level of the staff preparing meals on agro tourist farms. In the research, 21 cooks from agro tourist farms in the northern-eastern Poland participated. More than a half of questioned were women (57%) and men constituted the remaining 43% of those questioned. Most of the farms (62%) prepared local traditional meals such as sausage, roasted meat, stuffed potato dumplings, potato cake, pierogi (dumplings filled with meat, cheese or fruit), pyramidal cake, cheese on lemon, liquors, cold vegetable soup, larger dumplings with meat, venison dishes, Tatar dumplings, blueberry rolls, as well as locally made cheese from the Narew River area. Less than a half of the respondents (43%) organized culinary events such as dairy product contests, best pyramidal cake, bread festivals, honey and milk, workshops for beer brewing or bread making etc. The results of the questionnaire showed that 39.99% cooks represented a very good level in creativity and another 30.42% of the cooks were shown to be on a good level. As far as the application of food technology was concerned, the research showed that 24.23% on an outstanding level and 37.42% of the cooks to be on a very good level. If we look at product selection by the group of cooks, we find that 37.09% to be on a very good level and 28.05% constituting a good level. In the sphere of customer service, the total of cooks with a level of competence rated very good was 35.06% and on a good level 27.94%. In the field of culinary arts there were 31.51% of cooks with a very good level and 28.52% on a good level. And if we were to take aesthetics and presentation into account, the amount of cooks on a good level constituted 31.64% and 29.59% on a very good level. In regard to management, 27.7% showed a very good level of competency, while 35.12% represented a good level of those questioned. In summary, it is evident that the introduction of culinary courses for the cooking staffs on agro tourist farms would be justified.

Key words: *culinary competencies, agro tourist farm*

Wprowadzenie

Rynek usług agroturystycznych przeżywa rozkwit w krajach post komunistycznych. Potrzeba tworzenia nowych produktów turystycznych i coraz większa konkurencja stały się podstawą do projektowania nowych rozwiązań zarówno architektonicznych (noclegowych i rekreacyjnych) jak i żywieniowych.

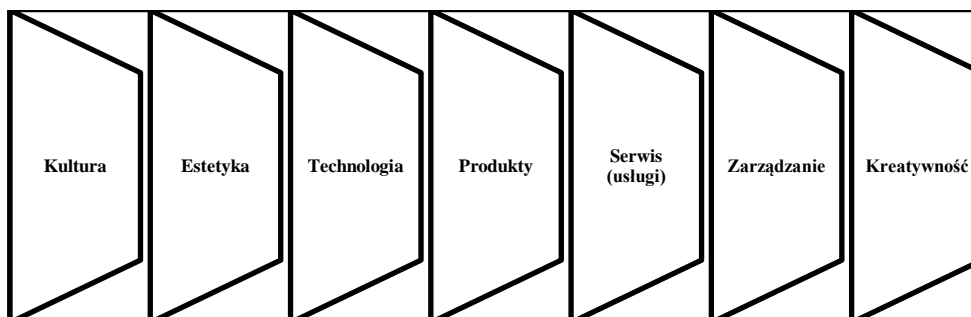
Klienci stawiają coraz wyższe wymagania [2], a za tym idzie konieczność podwyższania jakości w usługach agroturystycznych. Dziś już nie wystarczy wygodne łóżko i podstawowe posiłki. Świadomość „smaku” gości jest znacznie większa niż choćby 10 lat temu, zatem i jakość posiłków oraz ich tradycyjność i innowacyjność stały się głównym magnesem przyciągającym klienta do nowych miejsc.

Często spotykane slogany „tam jest smacznie” i warto pojechać jeszcze raz mogą wskazywać na wysoką jakość usług żywieniowych a tym samym na bardzo wysokie kompetencje kucharzy pracujących w określonym gospodarstwie. Jednak tak powierzchowna ocena nie pozwala na oszacowanie jakie kompetencje posiadają kucharze, którzy są chwaleni za wspianiałe posiłki.

Od osób pracujących w branży żywieniowej wymaga się wiele, za sprawą ciągłej zmiany i rozwoju rynku usług kulinarnych. Czynniki powodujące zmiany to m.in. „(...) otwieranie się na inne kultury, wzmożony ruch transgraniczny, coraz bardziej wymagający rynek konsumencki czy nowe informacje dostarczane przez dietetyków i przedstawicieli nauk biomedycznych” [4, s.30].

W gospodarstwach agroturystycznych istnieje możliwość delektowania się produktami kulinarnymi typowymi dla danego regionu bądź gospodarstwa. Podawanie regionalnych potraw klientom gospodarstw bądź też sprzedawanie tradycyjnych produktów w agroturystyce wpisuje się w jedną z gałęzi turystyki i w literaturze nazywane jest tzw. agrogastroonomią [5, s.151].

W agroturystyce istnieje luka w badaniach w zakresie poziomu posiadanych kompetencji przez kadre przygotowującą tradycyjne posiłki, dania regionalne i innowacyjne dania. Kadra przygotowująca posiłki swoim zachowaniem, znajomością kultury przyczynia się do zachęcenia, bądź do zniechęcenia do ponownego odwiedzenia gospodarstwa agroturystycznego. Zatem problem w formie pytania można sformułować następująco: **Jaki poziom kompetencji kulinarnych prezentują kucharze gospodarstw agroturystycznych?** W zagranicznej literaturze pojawia się problematyka kompetencji kucharzy. W 2010 roku powstał model kompetencji kulinarnych, w którym zawarto 69 kompetencji szczegółowych w 7 grupach – wymiarach kompetencyjnych (ryc. 1).



Ryc. 1. Wymiary kompetencji kulinarnych wg. Meng – Lei Hu

Źródło: opracowanie D.Kozłowska [3] na podstawie: Hu Meng – L.[1], 05.05.2010, Discovering culinary competency: An innovative approach, Jurnal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education, Vol. 9, No. 1, s. 65- 72

Metodologia badań

Cel i założenia badań: Celem badań było oszacowanie poziomu kompetencji kadry przygotowującej posiłki w gospodarstwach agroturystycznych.

W stosunku do celu i problemu pracy założono, że poziom kompetencji kadr oraz szefów kuchni w gospodarstwach agroturystycznych w większości jest na poziomie uśrednionym i tylko nieliczni kucharze posiadają o poziomie bardzo wysokim.

W stosunku do problemu i hipotezy sformułowano pytania badawcze:

1. Na jakim poziomie kucharze gospodarstw agroturystycznych posiadają kompetencje kulinarne w poszczególnych grupach kompetencyjnych?
2. Jaki odsetek badanych posiada kompetencje na poziomie bardzo dobrym?

Material i metody

Do realizacji celu zastosowano metodę sondażu diagnostycznego oraz metodę analizy i krytyki piśmiennictwa.

W ramach wymienionych metod badawczych wykorzystano następujące techniki i narzędzia badawcze: analiza dokumentów i badania ankietowe oparte o model kompetencji kulinarnych Meng – Lei Hu z 2010r. przygotowano kwestionariusz ankiety. Zgodnie z modelem w kwestionariuszu ankiety zawarto 69 kompetencji szczegółowych w 7 grupach – wymiarach kompetencyjnych.

Charakterystyka badanych

Do badań przystąpiło 21 kucharzy gospodarstw agroturystycznych. Ponad połowę badanych stanowiły kobiety (57%). Mężczyźni stanowili 43% ankietowanych.

Największą grupę respondentów (33,3%) stanowiły osoby w wieku 51 lat i powyżej. Niespełna 1/5 ankietowanych (19,0%) była w grupie wiekowej: 41-45 lat. Prawie 1/6 badanych (14,2%) była w grupach wiekowych: 26-30 lat oraz 36-40 lat. Niewiele osób (9,5%) znajdowało się w grupie wiekowej 19-25 lat. Nieliczni (4,76%) znajdowali się w grupach: 31-35 lat oraz 46-50 lat.

Wśród uczestników badań ankietowych większość osób (86%) zamieszkiwało województwo podlaskie. Badani w 14% mieszkali w województwie warmińsko – mazurskim. Wyniki badań wykazały, że w ponad połowie gospodarstw agroturystycznych (62%) wyrabiane są tradycyjne posiłki, stanowiące specjalność gospodarstwa. Wśród nich wymieniono: kielbasa, pieczone mięso, kartacze, babka ziemniaczana, serek kozi, pierogi, sękacz tradycyjny, sery podpuszczkowe, ser na cytrynie, nalewki, cebulaki, chłodnik, pyzy z mięsem, soczewiaki, potrawy z dziczyzny, kibiny, sery Narwiańskie, jagodzianki.

Niespełna połowa respondentów (43%) orgaizowała imprezy kulinarne. Wśród nich wymieniono: konkurs na potrawy z wykorzystaniem mleka, wypiek sękacza, podpłomyków, święto chleba miodu i mleka, warsztaty warzenia piwa, warsztaty wypieku chleba, imprezy okolicznościowe.

Wyniki badań własnych

Grupa kompetencji „Kreatywność w sztuce kulinarnej”

Ostatnią grupą kompetencji jest „Kreatywność w sztuce kulinarnej”. Najlepiej ocenioną kompetencją jest **Podejmowanie decyzji**. Badani w 33,3% posiadali tą kompetencję na poziomie doskonałym. Ponad 1/3 ankietowanych (38,0%) przyswoiło ją na poziomie bardzo dobrym, a 28,5% na poziomie dobrym.

Na drugim miejscu jest **Umiejętność znalezienia ciekawych (kreatywnych) pomysłów**. Badani w 33,3% posiadali tą kompetencję na poziomie doskonałym, a ¼ respondentów (28,5%) na poziomie bardzo dobrym. Ponad 1/3 badanych (38,0%) oceniło kompetencję na poziomie dobrym.

Kolejną kompetencją jest **Pozytywne nastawienie – optymizm**. Badani w 28,5% posiadali kompetencję na poziomie doskonałym. Prawie połowa respondentów (47,6%) oceniło ją na poziomie bardzo dobrym, zaś 19,0% przyswoiło kompetencję na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest **Umiejętność używania podzielności uwagi**. Badani w 28,5% posiadali kompetencję na poziomie doskonałym. Ponad 1/3 badanych osób (38,0%) oceniło kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ ankietowanych (23,8%) posiadało kompetencję na poziomie dobrym.

Na piątym miejscu znajduje się kompetencja **Znajomość podstawowych zasad nauki kulinarnej**. Prawie ¼ ankietowanych (23,8%) posiadała kompetencję na poziomie doskonałym. Ponad 1/3 ankietowanych (38,0%) przyswoiło kompetencję na poziomie bardzo dobrym.

Kolejną kompetencją jest **Zdolność szybkiego rozwiązywania problemów**. Prawie ¼ respondentów (23,8%) posiadała ją na poziomie wybitnym, a 1/3 ankietowanych przyswoiło ją na poziomie bardzo dobrym oraz dobrym.

Następną kompetencją jest **Pozytywne nastawienie do korzystania z nowych sposobów rozwiązywania problemów**. Respondenci w 19,0% przyswoili kompetencję na poziomie doskonałym. Niespełna połowa ankietowanych (42,8%) posiadała ją na poziomie bardzo dobrym, zaś 28,5% na poziomie dobrym.

Kolejną kompetencją jest **Pozytywne nastawienie do zaakceptowania opinii innych**. Badani w 14,2% posiadali tę kompetencję na poziomie doskonałym. Niespełna połowa ankietowanych (42,8%) posiadała ją na poziomie bardzo dobrym. Ponad 1/3 respondentów (38,0%) przyswoiło kompetencję na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest **Pozytywne nastawienie do tworzenia nowych pomysłów**. Badani w 14,2% posiadali tę kompetencję na poziomie doskonałym, a 1/3 respondentów (33,3%) przyswoiło kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Niespełna połowa ankietowanych (42,8%) posiadała kompetencję na poziomie dobrym.

Na ostatnim miejscu znalazła się kompetencja **Biegłość w podstawowych technologiach kulinarnych**. Nieliczni (9,5%) ocenili kompetencję na poziomie wybitnym. Prawie połowa ankietowanych (47,6%) posiadała kompetencję na poziomie bardzo dobrym, a 1/3 badanych osób (33,3%) przyswoiło ją na poziomie dobrym (tab. 1).

Tab. 1. Poziom posiadanych kompetencji w grupie „Kreatywność w sztuce kulinarnej”

Źródło: opracowanie własne

Nr	Poziom nabywanych kompetencji Grupa: „Kreatywność w sztuce kulinarnej”	Poziom 0		Poziom 1		Poziom 2		Poziom 3		Poziom 4	
		brak umiejętności		poziom podstawowy		poziom dobry		poziom bardzo dobry		poziom doskonały, wybitny	
		N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %
1.	<i>Podejmowanie decyzji</i>	-	-	-	-	6	28,5%	8	38,0%	7	33,3%
2.	<i>Umiejętność znalezienia ciekawych (kreatywnych) pomysłów</i>	-	-	-	-	8	38,0%	6	28,5%	7	33,3%
3.	<i>Pozytywne nastawienie - optymizm</i>	-	-	1	4,76%	4	19,0%	10	47,6%	6	28,5%
4.	<i>Umiejętność używania podzielnosci uwagi</i>	-	-	2	9,5%	5	23,8%	8	38,0%	6	28,5%
5.	<i>Znajomość podstawowych zasad nauki kulinarnej</i>	-	-	4	19,0%	4	19,0%	8	38,0%	5	23,8%
6.	<i>Zdolność szybkiego rozwiązywania problemów</i>	-	-	2	9,5%	7	33,3%	7	33,3%	5	23,8%
7.	<i>Pozytywne nastawienie do korzystania z nowych sposobów rozwiązywania problemów</i>	-	-	2	9,5%	6	28,5%	9	42,8%	4	19,0%
8.	<i>Pozytywne nastawienie do zaakceptowania opinii innych</i>	1	4,76%	-	-	8	38,0%	9	42,8%	3	14,2%
9.	<i>Pozytywne nastawienie do tworzenia nowych pomysłów</i>	-	-	2	9,5%	9	42,8%	7	33,3%	3	14,2%
10.	<i>Biegłość w podstawowych technologiach kulinarnych</i>	-	-	2	9,5%	7	33,3 %	10	47,6%	2	9,5%
Razem: średnia i udział %		1	0,53%	2,1	7,92%	6,4	30,42%	8,2	38,99%	4,8	22,81%

W grupie „Kreatywność w sztuce kulinarnej” znacznie ponad 1/3 ankietowanych (38,99%) ocenili kompetencje na poziomie bardzo dobrym. Niespełna 1/3 osób (30,42%) posiadało kompetencje na poziomie dobrym. Ponad 1/5 respondentów (22,81%) przyswoiło kompetencje na poziomie doskonałym. Nieliczni badanych (7,92%) ocenili kompetencje na poziomie podstawowowym. Nieliczni zaś (0,53%) nie posiadają ich wcale.

Grupa kompetencji „Technologia w sztuce kulinarnej”

W grupie „Technologia w sztuce kulinarnej” najlepiej została oceniona kompetencja **Umiejętność korzystania z technologii w celu utrzymania świeżej żywności**. Ponad 1/3 badanych osób (38,0%) ocenilo posiadanie kompetencji na poziomie doskonałym. Niewiele mniej ankietowanych (33,3%) deklarowało posiadanie kompetencji na poziomie bardzo dobrym. Nieliczni (9,5%) przyswoili kompetencje na poziomie dobrym.

Na drugim miejscu znalazła się kompetencja **Pozytywne nastawienie do nowych sposobów komunikowania się z klientami**. Doskonale przyswojoną kompetencje deklarowało ponad 1/3 badanych osób (38,0%), zaś ponad ¼ (28,5%) posiadała ją na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ respondentów (23,8%) deklarowała posiadanie kompetencji na poziomie dobrym.

Kolejna kompetencja **Umiejętność korzystania z technologii w celu podniesienia prędkości gotowania** w ocenie 33,3% ankietowanych przyswojona jest na poziomie doskonałym. Ponad 1/3 respondentów deklarowała przyswojenie kompetencji na poziomie bardzo dobrym, zaś 14,2% posiadało kompetencję na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest *Umiejętność korzystania z nowych urządzeń do gotowania*. Ponad ¼ respondentów (28,5%) posiadało kompetencję na poziomie bardzo dobrym oraz doskonałym. Prawie 1/5 poddanych badaniu (19,0%) oceniła jej posiadanie na poziomie dobrym.

Na piątym miejscu w tej grupie znalazła się kompetencja *Umiejętność zastosowania urządzeń skracających czas przygotowania potraw*. Prawie ¼ ankietowanych (23,8%) oceniło posiadanie tej kompetencji na poziomie wybitnym, doskonałym. Ponad połowa (57,1%) oceniła posiadanie kompetencji na poziomie bardzo dobrym.

Kolejną kompetencją jest *Znajomość zasad żywienia*. Ankietowani w 19,0% przyswoili ją kompetencje na poziomie doskonałym, wybitnym. Ponad połowa badanych osób (52,3%) posiada kompetencje na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ respondentów (23,8%) ocenia posiadanie kompetencji na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest *Korzystanie z technologii w celu podniesienia prędkości eksploatacyjnej*. Badani w 19,0% w samoocenie oszacowali posiadanie kompetencji na poziomie doskonałym, wybitnym. Prawie połowa respondentów (47,6%) przyswoiła kompetencję bardzo dobrze, zaś 14,2% posiadało ją na poziomie dobrym.

Na ósmym miejscu w tej grupie znalazła się kompetencja *Znajomość chemii gotowania*. Badani w 19,0% w samoocenie oszacowali posiadanie kompetencji na poziomie doskonałym, wybitnym, zaś ¼ ankietowanych (28,5%) posiadała kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Badani w 33,3% deklarowali posiadanie tej kompetencji na poziomie dobrym.

Kompetencja *Korzystanie z technologii w celu podniesienia jakości żywności* w samoocenie 14,2% badanych przyswojona była na poziomie doskonałym. Prawie połowa ankietowanych (47,6%) deklarowała posiadanie kompetencji na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ badanych (23,8%) oceniło tą kompetencje na poziomie dobrym.

Na ostatnim miejscu w tej grupie znalazła się kompetencja *Znajomość kuchni molekularnej*. Niewielu respondentów (9,5%) posiadało kompetencję na poziomie wybitnym i na poziomie bardzo dobrym (14,2%). Ankietowani w 33,3% deklarowali dobry poziom kompetencji (tab. 2).

Tab. 2. Poziom posiadanych kompetencji w grupie „Technologii w sztuce kulinarnej”

Źródło: opracowanie własne

Nr	Poziom nabywanych kompetencji Grupa: „Technologii w sztuce kulinarnej”	Poziom 0		Poziom 1		Poziom 2		Poziom 3		Poziom 4	
		brak umiejętności		poziom podstawowy		poziom dobry		poziom bardzo dobry		poziom doskonały, wybitny	
		N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %
1.	<i>Umiejętność korzystania z technologii w celu utrzymania świeżości żywności</i>	1	4,76%	3	14,2%	2	9,5%	7	33,3%	8	38,0%
2.	<i>Pozytywne nastawienie do nowych sposobów komunikowania się z klientami</i>	-	-	2	9,5%	5	23,8%	6	28,5%	8	38,0%
3.	<i>Umiejętność korzystania z technologii w celu podniesienia prędkości gotowania</i>	-	-	3	14,2%	3	14,2%	8	38,0%	7	33,3%
4.	<i>Umiejętność korzystania z nowych urządzeń do gotowania</i>	-	-	5	23,8%	4	19,0%	6	28,5%	6	28,5%
5.	<i>Umiejętność zastosowania urządzeń skracających czas przygotowania potraw</i>	-	-	4	19,0%	-	-	12	57,1%	5	23,8%
6.	<i>Znajomość zasad żywienia</i>	-	-	1	4,76%	5	23,8%	11	52,3%	4	19,0%
7.	<i>Korzystanie z technologii w celu podniesienia prędkości eksploatacyjnej</i>	1	4,76%	3	14,2%	3	14,2%	10	47,6%	4	19,0%
8.	<i>Znajomość chemii gotowania</i>	-	-	4	19,0%	7	33,3%	6	28,5%	4	19,0%
9.	<i>Korzystanie z technologii w celu podniesienia jakości żywności</i>	1	4,76%	2	9,5%	5	23,8%	10	47,6%	3	14,2%
10.	<i>Znajomość kuchni molekularnej</i>	4	19,0%	5	23,8%	7	33,3%	3	14,2%	2	9,5%
Razem: średnia i udział %		1,7	3,30%	3,2	15,20%	4,5	19,49%	7,9	37,56%	5,2	24,23%

Podsumowując kompetencje tej grupy, na podstawie wyników badań można stwierdzić, iż ponad 1/3 badanych osób (37,56%) przyswoiło kompetencje na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ respondentów (24,23%) oceniło posiadanie kompetencji na poziomie doskonałym. Ponad 1/5 ankietowanych (19,49%) posiadało kompetencje na poziomie dobrym. Badani w 15,2% przyswoili kompetencje na poziomie podstawowym. Niewielka grupa osób (3,30%) nie posiada umiejętności związanych z tymi kompetencjami.

Grupa kompetencji „Produktu w sztuce kulinarnej”

W grupie „Produkt w sztuce kulinarnej” w samoocenie najwyższa noty kompetencja *Znajomość prezentacji zdrowych produktów*. Badani w 1/3 (33,3%) ocenili posiadanie kompetencji na poziomie doskonałym, a prawie połowa respondentów (47,6%) przyswoiło ją na poziomie bardzo dobrym, zaś 14,2% na poziomie dobrym.

Na drugim miejscu uplasowała się kompetencja *Pozytywne nastawienie do korzystania z nowych składników i receptur*. Respondenci w 1/3 (33,3%) posiadali ją na poziomie wybitnym, zaś ¼ ankietowanych (28,5%) posiadała kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ badanych (23,8%) oceniło tą kompetencje na poziomie dobrym.

Kolejną kompetencją jest *Zdolność do wytwarzania produktów zdrowych i higienicznych*. Prawie ¼ badanych (23,8%) oceniło tą kompetencje na poziomie wybitnym. Niespełna połowa ankietowanych (47,6%) przyswoiło ją na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ badanych (23,8%) oceniło ją na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest **Wiedza na temat produktów o zharmonizowanym smaku**. Prawie ¼ badanych (23,8%) oceniło tą kompetencję na poziomie wybitnym. niespełna połowa ankietowanych (42,8%) przyswoiła kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ respondentów (23,8%) posiadała ją na poziomie dobrym.

Na piątym miejscu uplasowała się kompetencja **Umiejętność kreowania komercyjnych produktów**. Prawie ¼ respondentów (23,8%) posiadała ją na poziomie doskonałym, zaś 19,0% przyswoiła kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Ponad 1/3 ankietowanych (38,0%) oceniło posiadanie kompetencji na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest **Pozytywne nastawienie do rozwijania nowych produktów**. Badani w 19,0% posiadali kompetencję na poziomie wybitnym. Ponad połowa ankietowanych (52,3%) przyswoiła kompetencję na poziomie bardzo dobrym, zaś 19,0% oceniło kompetencję na poziomie dobrym.

Kolejną kompetencją jest **Pozytywne nastawienie do nowych wartości produktów**. Badani w 19,0% posiadali kompetencję na poziomie wybitnym. Ponad 1/3 ankietowanych (38,0%) przyswoiło kompetencję na poziomie bardzo dobrym, zaś 33,3% posiadało ją na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest **Umiejętność przygotowania markowych produktów za pomocą „niesłyszanej” wrażliwości**. Badani w 19,0% posiadali kompetencję na poziomie wybitnym. Prawie ¼ respondentów (23,8%) oceniło kompetencję na poziomie bardzo dobrym, zaś ¼ ankietowanych (28,5%) posiadało ją na poziomie dobrym.

Na dziewiątym miejscu uplasowała się kompetencja **Pozytywne nastawienie i ukierunkowanie na stosowanie unikatowych składników**. Badani w 14,2% posiadali tą kompetencję na poziomie doskonałym. Ponad 1/3 ankietowanych (38,0%) przyswoiło kompetencję na poziomie bardzo dobrym, a 1/3 respondentów (33,3%) oceniło posiadanie kompetencji na poziomie dobrym.

Na ostatnim miejscu znalazła się kompetencja **Zdolność do produkcji wyrobów witalnych**. Badani w 14,2% posiadali tą kompetencję na poziomie doskonałym, a 1/3 badanych (33,3%) oceniło posiadanie kompetencji na poziomie bardzo dobrym. niespełna połowa ankietowanych (42,8%) przyswoiła ją na poziomie dobrym (tab. 3).

Tab. 3. Poziom posiadanych kompetencji w grupie „Produktu w sztuce kulinarnej”

Źródło: opracowanie własne

Nr	Poziom nabywanych kompetencji Grupa: „Produktu w sztuce kulinarnej”	Poziom 0		Poziom 1		Poziom 2		Poziom 3		Poziom 4	
		brak umiejętności		poziom podstawowy		poziom dobry		poziom bardzo dobry		poziom doskonały, wybitny	
		N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %
1.	Znajomość prezentacji zdrowych produktów	-	-	1	4,76%	3	14,2%	10	47,6%	7	33,3%
2.	Pozytywne nastawienie do korzystania z nowych składników i receptur	-	-	3	14,2%	5	23,8%	6	28,5%	7	33,3%
3.	Zdolność do wytwarzania produktów zdrowych i higienicznych	-	-	1	4,76%	5	23,8%	10	47,6%	5	23,8%
4.	Wiedza na temat produktów o zharmonizowanym smaku	1	4,76%	1	4,76%	5	23,8%	9	42,8%	5	23,8%
5.	Umiejętność kreowania komercyjnych produktów	1	4,76%	2	9,5%	8	38,0%	4	19,0%	5	23,8%
6.	Pozytywne nastawienie do rozwijania nowych produktów	-	-	2	9,5%	4	19,0%	11	52,3%	4	19,0%
7.	Pozytywne nastawienie do nowych wartości produktów	-	-	2	9,5%	7	33,3%	8	38,0%	4	19,0%
8.	Umiejętność przygotowania markowych produktów za pomocą „niesłyszanej” wrażliwości	2	9,5%	4	19,0%	6	28,5%	5	23,8%	4	19,0%
9.	Pozytywne nastawienie i ukierunkowanie na stosowanie unikatowych składników	1	4,76%	2	9,5%	7	33,3%	8	38,0%	3	14,2%
10.	Zdolność do produkcji wyrobów witalnych	1	4,76%	1	4,76%	9	42,8%	7	33,3%	3	14,2%
Razem: średnia i udział %		1,2	2,8%	1,9	9,02%	5,9	28,05%	7,8	37,09%	4,7	22,34%

W grupie „Produkt w sztuce kulinarnej” ponad 1/3 respondentów (37,09%) przyswoiła kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Ponad ¼ ankietowanych (28,05%) oceniło posiadanie kompetencji na poziomie dobrym. Ponad 1/5 osób (22,34%) posiadała kompetencję na poziomie doskonałym. Niewielu badanych (9,02%) kompetencję przyswoiło na poziomie podstawowym. Nieliczni zaś (2,80%) nie posiadali jej wcale.

Grupa kompetencji „Serwis w sztuce kulinarnej”

Kolejną grupą kompetencji jest „Serwis w sztuce kulinarnej”. Najlepiej ocenioną kompetencją jest **Umiejętność komunikowania się z klientami**. Ponad połowa respondentów (52,3%) oceniła posiadanie kompetencji na poziomie doskonałym, zaś 28,5% posiadała ją na poziomie bardzo dobrym. Nieliczne osoby (9,5%) przyswoiły kompetencję na poziomie dobrym.

Na drugim miejscu znalazła się kompetencja *Umiejętność rozwijania nowych usług kulinarnych*. Prawie ¼ respondentów (23,8%) oceniła kompetencję na poziomie doskonałym. Badani w 33,3% przyswoili ją na poziomie bardzo dobrym oraz dobrym.

Następną kompetencją jest *Umiejętność obsługi skarg gości i realizacji usługi rekompensaty*. Badani w 191,0% posiadali tę kompetencję na poziomie doskonałym. Ponad 1/3 ankietowanych (38,0%) przyswoiło kompetencję na poziomie bardzo dobrym, a 1/3 respondentów (33,3%) posiadała kompetencję na poziomie dobrym.

Kolejną kompetencją jest *Pozytywne nastawienie do nieoczekiwanej kontroli*. Badani w 14,2% posiadali tę kompetencję na poziomie doskonałym, a 28,5% posiadała ją na poziomie bardzo dobrym oraz poziomie dobrym.

Na piątym miejscu znalazła się kompetencja *Pozytywne nastawienie w stosunku do zbierania dodatkowych, nowych usług w trakcie roznoszenia rachunków*. Badani w 19,0% posiadali tę kompetencję na poziomie doskonałym. Prawie ¼ respondentów (23,8%) posiadała kompetencję na poziomie bardzo dobrym, a 1/3 ankietowanych (33,3%) przyswoiło kompetencję na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest *Umiejętność współdzielenia zasobów*. Badani w 19,0% posiadali tę kompetencję na poziomie doskonałym. Niespełna połowa ankietowanych (42,8%) posiadała kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ badanych (23,8%) oceniło kompetencję na poziomie dobrym.

Na siódmym miejscu znalazła się kompetencja *Wiedza o pasujących do siebie pokarmach i napojach*. Badani w 14,2% posiadali tę kompetencję na poziomie doskonałym. Ponad 1/3 respondentów (38,0%) przyswoiło kompetencję na poziomie bardzo dobrym, a 28,5% posiadała kompetencję na poziomie dobrym.

Ostatnią kompetencją w tej grupie jest *Znajomość projektowania unikatowych doznań kulinarnych*. Nieliczne osoby (4,76%) posiadały ją na poziomie wybitnym. Prawie połowa ankietowanych (47,6%) oceniła kompetencję na poziomie bardzo dobrym, a 33,3% przyswoiło kompetencję na poziomie dobrym (tab. 4).

Tab. 4. Poziom posiadanych kompetencji w grupie „Serwis w sztuce kulinarnej”

Źródło: opracowanie własne

Nr	Poziom nabywanych kompetencji Grupa: „Serwis w sztuce kulinarnej”	Poziom 0		Poziom 1		Poziom 2		Poziom 3		Poziom 4	
		brak umiejętności		poziom podstawowy		poziom dobry		poziom bardzo dobry		poziom doskonały, wybitny	
		N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %
1.	<i>Umiejętność komunikowania się z klientami</i>	-	-	2	9,5%	2	9,5%	6	28,5%	11	52,3%
2.	<i>Umiejętność rozwijania nowych usług kulinarnych</i>	-	-	2	9,5%	7	33,3%	7	33,3%	5	23,8%
3.	<i>Umiejętność obsługi skarg gości i realizacji usługi rekompensaty</i>	1	4,76%	1	4,76%	7	33,3%	8	38,0%	4	19,0%
4.	<i>Pozytywne nastawienie do nieoczekiwanej kontroli</i>	1	4,76%	4	19,0%	6	28,5%	6	28,5%	4	19,0%
5.	<i>Pozytywne nastawienie w stosunku do zbierania dodatkowych, nowych usług w trakcie roznoszenia rachunków</i>	1	4,76%	4	19,0%	7	33,3%	5	23,8%	4	19,0%
6.	<i>Umiejętność współdzielenia zasobów</i>	1	4,76%	3	14,2%	5	23,8%	9	42,8%	4	19,0%
7.	<i>Wiedza o pasujących do siebie pokarmach i napojach</i>	-	-	4	19,0%	6	28,5%	8	38,0%	3	14,2%
8.	<i>Znajomość projektowania unikatowych doznań kulinarnych</i>	1	4,76%	2	9,5%	7	33,3%	10	47,6%	1	4,76%
Razem: średnia i udział %		1	3,0%	2,7	13,06%	5,8	27,94%	7,3	35,06%	4,5	21,38%

W grupie „Serwis w sztuce kulinarnej” ponad 1/3 ankietowanych (35,06%) oceniło poziom posiadanych kompetencji jako bardzo dobry. Ponad ¼ osób (27,94%) posiadało kompetencje na poziomie dobrym. Ponad 1/5 respondentów (21,38%) przyswoiło kompetencje na poziomie doskonałym. Niewiele osób (13,06%) oceniło posiadanie kompetencji na poziomie podstawowym. Nieliczni (3,0%) nie posiadają jej wcale.

Grupa kompetencji „Kultura w sztuce kulinarnej”

W grupie „Kultura w sztuce gotowania” respondenci w 1/3 oszacowali posiadanie kompetencji *Wiedza o kulturze gotowania* na poziomie doskonałym – wybitnym oraz 1/3 (33,33%) oszacowała jej posiadanie na poziomie bardzo dobrym.

Pozytywne nastawienie do przenikania innowacji oceniono w 33,33% na poziomie wybitnym. Poddani badaniu prawie w ¼ oszacowali, iż posiadają ją na poziomie bardzo dobrym (23,8%) i na poziomie dobrym (23,8%).

Na trzecim miejscu uplasowała się kompetencja *Wiedza o charakterystyce składników*. W ocenie ponad ¼ respondentów (28,5%) posiadają tę kompetencję oni na poziomie wybitnym. Badani w 1/3 władają ją na poziomie bardzo dobrym.

Kompetencja *Biegłość urozmaiceń kulinarnych technologii* w samoocenie ponad ¼ badanych (28,5%) występuje na poziomie wybitnym oraz bardzo dobrym. Prawie ¼ respondentów (23,8%) posiadała kompetencję na poziomie dobrym.

Na piątym miejscu znalazła się kompetencja *Fachowe łączenia (mieszanie elementów) w sztuce kulinarnej*. Prawie ¼ respondentów (23,8%) posiadała ją na poziomie doskonałym, wybitnym. Niewiele mniej niż połowa badanych (42,8%) przyswoiło kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Prawie 1/5 poddanych badaniu (19,0%) oceniło posiadanie kompetencji na poziomie dobrym.

Kolejną kompetencją jest *Pozytywne nastawienie do zrozumienia do odżywiania za granicą*. Prawie ¼ badanych (23,8%) oceniło posiadanie tej kompetencji na poziomie doskonałym. Respondenci w 33,3% przyswoiło tą kompetencję na poziomie bardzo dobrym. W ocenie ponad ¼ badanych (28,5%) posiadają ją na poziomie dobrym.

Następna kompetencja *Znajomość historii kultury i miejsca pochodzenia* w samoocenie prawie 1/5 poddanych badaniu (19,0%) posiadała ją na poziomie doskonałym, a prawie ¼ (23,8%) na poziomie bardzo dobrym. Ponad 1/3 respondentów (38,0%) oceniło posiadanie kompetencji na poziomie dobrym.

Kompetencja *Wiedza o nawykach żywieniowych i diecie* w samoocenie 19,0% posiadało ją na poziomie doskonałym, a 33,3% na poziomie bardzo dobrym. W samoocenie ponad ¼ badanych osób (28,5%) posiadała ją na poziomie dobrym.

Na ostatnim (dziewiątym) miejscu uplasowała się kompetencja *Pozytywne nastawienie do zrozumienia międzynarodowości*. Prawie 1/6 badanych (14,2%) przyswoiła kompetencję na poziomie wybitnym, zaś 1/3 respondentów (33,3%) przyswoiło tą kompetencje na poziomie bardzo dobrym. Niewiele mniej niż połowa badanych (42,8%) przyswoiło kompetencję na poziomie dobrym (tab. 5).

Tab. 5. Poziom posiadanych kompetencji w grupie „Kultura w sztuce kulinarnej”

Źródło: opracowanie własne

Nr	Grupa: „Kultury w sztuce kulinarnej”	Poziom nabywanych kompetencji		Poziom 0		Poziom 1		Poziom 2		Poziom 3		Poziom 4	
		brak umiejętności		poziom podstawowy		poziom dobry		poziom bardzo dobry		poziom doskonały, wybitny			
		N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %
1.	<i>Wiedza o kulturze gotowania</i>	-	-	-	-	7	33,3%	7	33,3%	7	33,3%	7	33,3%
2.	<i>Pozytywne nastawienie do przenikania innowacji</i>	-	-	4	19,0%	5	23,8%	5	23,8%	7	33,3%	7	33,3%
3.	<i>Wiedza o charakterystyce składników</i>	-	-	4	19,0%	4	19,0%	7	33,3%	6	28,5%	6	28,5%
4.	<i>Biegłość urozmaiceń kulinarnych technologii</i>	1	4,76%	3	14,2%	5	23,8%	6	28,5%	6	28,5%	6	28,5%
5.	<i>Fachowe łączenia (mieszanie elementów) w sztuce kulinarnej</i>	1	4,76%	2	9,5%	4	19,0%	9	42,8%	5	23,8%	5	23,8%
6.	<i>Pozytywne nastawienie do zrozumienia odżywiania za granicą</i>	1	4,76%	2	9,5%	6	28,5%	7	33,3%	5	23,8%	5	23,8%
7.	<i>Znajomość historii kultury i miejsca pochodzenia</i>	1	4,76%	3	14,2%	8	38,0%	5	23,8%	4	19,0%	4	19,0%
8.	<i>Wiedza o nawykach żywieniowych i diecie</i>	-	-	4	19,0%	6	28,5%	7	33,3%	4	19,0%	4	19,0%
9.	<i>Pozytywne nastawienie do zrozumienia międzynarodowości</i>	-	-	2	9,5%	9	42,8%	7	33,3%	3	14,2%	3	14,2%
Razem: średnia i udział %		1	2,1%	3	13,0%	6	28,52%	6,7	31,51%	5,2	24,82%	5,2	24,82%

Podsumowując kompetencje tej grupy można stwierdzić, iż respondenci prawie w 1/3 (31,51%) posiadali te kompetencje na poziomie bardzo dobrym. Ponad ¼ poddanych badaniu (28,52%) opanowała te kompetencje na poziomie dobrym. Prawie ¼ badanych (24,82%) posiadała je na poziomie wybitnym. Niewielu badanych (13,0%) przyznało, że przyswoiło kompetencje w podstawie, a nieliczni (2,10%) nie posiadają tych kompetencji wcale (ryc. 2).

Grupa kompetencji „Estetyki w sztuce kulinarnej”

W grupie „Estetyka w sztuce kulinarnej” najlepiej została oceniona kompetencja *Pozytywne postawy do prezentacji wartości estetycznej*. Badani w 33,3% określili posiadanie tej kompetencji na poziomie doskonałym, a 28,5% przyswoiła na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ respondentów (23,8%) posiadała ją na dobrym poziomie.

Na drugim miejscu uplasowała się kompetencja *Pozytywne postawy do prezentacji piękna*. Ponad ¼ respondentów oceniła posiadanie jej na poziomie wybitnym, a 19,0% na poziomie bardzo dobrym. W samoocenie 1/3 (33,3%) badanych posiadają kompetencję na poziomie dobrym.

Kompetencja *Umiejętność podziwiania sztuki i piękna* w ocenie ¼ respondentów (23,8%) posiadało ją na poziomie doskonałym. Niewiele mniej niż połowa badanych (42,8%) przyswoiło kompetencję na poziomie bardzo dobrym, zaś 19,0% oceniła jej posiadanie na poziomie dobrym.

Następna kompetencją jest *Umiejętność przygotowania markowych produktów*. Prawie ¼ respondentów (23,8%) oceniło posiadanie tej kompetencji na poziomie wybitnym oraz bardzo dobrym. Ponad 1/3 badanych osób (38,0%) ocenia posiadanie kompetencji na poziomie dobrym.

Na piątym miejscu w tej grupie znalazła się kompetencja *Wiedza o podstawowych koncepcjach estetyki zapisu*. Prawie ¼ badanych (23,8%) posiada tą kompetencje na poziomie doskonałym, zaś 1/5 poddanych badaniu (19,0%) oceniła jej posiadanie na poziomie bardzo dobrym. Na poziomie dobrym kompetencję posiadało 33,3%.

Kolejną kompetencją jest **Umiejętność rozmieszczenia, wielkości, ilości i lokalizacji produktów**. W ocenie 1/5 poddanych badaniu (19,0%) posiadało ją na poziomie doskonałym. Niewiele mniej niż połowa badanych (42,8%) deklarowało posiadanie kompetencji na poziomie bardzo dobrym, zaś 1/5 respondentów (19,0%) oceniła posiadanie kompetencji na poziomie dobrym.

Następną kompetencją w tej grupie jest **Umiejętność reakcji na barwy, koloryt doznań**. Badani w 19,0% ocenili jej posiadanie na poziomie doskonałym, a 1/3 respondentów przyswoiło ją na poziomie bardzo dobrym. Ponad ¼ badanych (28,5%) posiadała kompetencję na poziomie dobrym.

Kompetencję **Bieżąca wiedza o trendach projektowania pokarmów** w samoocenie 19,0% posiadała ją na poziomie doskonałym, a 23,8% na poziomie bardzo dobrym. Prawie połowa ankietowanych (47,6%) deklarowała posiadanie tej kompetencji na poziomie dobrym.

Na ostatnim miejscu w tej grupie uplasowała się kompetencja **Umiejętność reakcji na wrażliwość i modę**. W ocenie 14,2% posiadało tę kompetencję na poziomie doskonałym, wybitnym, zaś 33,3% na poziomie bardzo dobrym (33,3%) oraz dobrym (33,3%) (tab. 6).

Tab. 6. Poziom posiadanych kompetencji w grupie „Estetyki w sztuce kulinarnej”

Źródło: opracowanie własne

Nr	Poziom nabywanych kompetencji Grupa: „Estetyki w sztuce kulinarnej”	Poziom 0		Poziom 1		Poziom 2		Poziom 3		Poziom 4	
		brak umiejętności		poziom podstawowy		poziom dobry		poziom bardzo dobry		poziom doskonały, wybitny	
		N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %
1.	<i>Pozytywne postawy do prezentacji wartości estetycznej</i>	-	-	3	14,2%	5	23,8%	6	28,5%	7	33,3%
2.	<i>Pozytywne postawy do prezentacji piękna</i>	-	-	4	19,0%	7	33,3%	4	19,0%	6	28,5%
3.	<i>Umiejętność podziwiania sztuki i piękna</i>	1	4,76%	2	9,5%	4	19,0%	9	42,8%	5	23,8%
4.	<i>Umiejętność przygotowania markowych produktów</i>	1	4,76%	2	9,5%	8	38,0%	5	23,8%	5	23,8%
5.	<i>Wiedza o podstawowych koncepcjach estetyki zapisu</i>	1	4,76%	4	19,0%	7	33,3%	4	19,0%	5	23,8%
6.	<i>Umiejętność rozmieszczenia, wielkości, ilości i lokalizacji produktów</i>	-	-	4	19,0%	4	19,0%	9	42,8%	4	19,0%
7.	<i>Umiejętność reakcji na barwy, koloryt doznań</i>	-	-	3	14,2%	6	28,5%	7	33,3%	4	19,0%
8.	<i>Bieżąca wiedza o trendach projektowania pokarmów</i>	1	4,76%	1	4,76%	10	47,6%	5	23,8%	4	19,0%
9.	<i>Umiejętność reakcji na wrażliwość i modę</i>	1	4,76%	3	14,2%	7	33,3%	7	33,3%	3	14,2%
Razem: średnia i udział %		1	2,6%	3	13,8%	6,5	31,64%	6,2	29,59%	4,7	22,71%

Podsumowując kompetencje tej grupy można stwierdzić, iż respondenci prawie w 1/3 (31,64%) posiadali kompetencje na poziomie dobrym. Niewiele mniej (29,59%) przyswoiło kompetencje na poziomie bardzo dobrym. Ponad 1/5 ankietowanych (22,7%) deklarowała doskonały poziom kompetencji. Niewiele (13,80%) respondentów posiadało kompetencje na poziomie podstawowym. Nieliczni (2,60%) nie posiadają jej wcale.

Grupa kompetencji „Zarządzania w sztuce kulinarnej”

W grupie „Zarządzanie w sztuce kulinarnej” najlepiej oceniono posiadanie kompetencji **Pozytywne nastawienie do samodzielnej nauki**. Badani w 33,3% posiadali tę kompetencję na poziomie doskonałym, a ¼ ankietowanych (28,5%) posiadała kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Badani w 33,3% przyswoili kompetencję na poziomie dobrym.

Na drugim miejscu uplasowała się kompetencja **Umiejętność radzenia sobie z zarządzaniem zespołem**. Badani w 28,5% posiadali kompetencję na poziomie doskonałym. Prawie ¼ badanych (23,8%) oceniło kompetencję na poziomie bardzo dobrym, zaś 1/3 respondentów (33,3%) przyswoiło kompetencję na poziomie dobrym.

Kolejną kompetencją jest **Umiejętność prezentacji zarządzania i przywództwa**. Prawie ¼ badanych (23,8%) oceniała kompetencję na poziomie wybitnym, a 28,5% na poziomie bardzo dobrym. Badani w 33,3% przyswoili ją na poziomie dobrym.

Na czwartym miejscu znalazła się kompetencja **Pozytywne nastawienie wobec kryzysu**. Prawie ¼ badanych (23,8%) oceniła kompetencję na poziomie doskonałym, a 19,0% posiadała ją na poziomie bardzo dobrym. Ponad 1/3 ankietowanych (38,0%) przyswoiło kompetencję na poziomie dobrym.

Kolejną kompetencją jest **Pozytywne nastawienie do zmian**. Badani w 19,0% ocenili ją na poziomie wybitnym, a 33,3% na poziomie bardzo dobrym. Prawie połowa badanych (47,6%) przyswoiła kompetencję na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest **Umiejętność radzenia sobie z zarządzaniem personelem**. Badani w 19,0% posiadali kompetencję na poziomie wybitnym, a 1/3 respondentów (33,3%) na poziomie bardzo dobrym. Niespełna połowa ankietowanych (42,8%) przyswoiło kompetencję na poziomie dobrym.

Na siódmym miejscu uplasowała się kompetencja *Umiejętność kontroli procesu innowacji kulinarnych*. Respondenci w 14,2% przyswoili kompetencję na poziomie wybitnym. Ponad 1/3 ankietowanych (38,0%) oceniło kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Prawie ¼ badanych (23,8%) posiadała kompetencję na poziomie dobrym.

Kolejną kompetencją jest *Umiejętność zbierania informacji i zarządzania nimi*. Respondenci w 14,2% przyswoili kompetencję na poziomie wybitnym, a 28,5% posiadała kompetencję na poziomie bardzo dobrym. Ponad 1/3 badanych (38,0%) oceniło kompetencję na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest *Znajomość aktualnych i przyszłych trendów żywności*. Respondenci w 14,2% przyswoili kompetencję na poziomie wybitnym, a 23,8% posiadała ją na poziomie bardzo dobry i na dobrym.

Na dziesiątym miejscu jest *Umiejętność prezentacji umiejętności marketingowych w zakresie zarządzania innowacjami*. Respondenci w 14,2% przyswoili kompetencję na poziomie wybitnym. Prawie ¼ respondentów (23,8%) posiadała kompetencje na poziomie bardzo dobrym oraz dobrym.

Kolejną kompetencją jest *Umiejętność otwarcia się na nowe rynki*. Nieliczni (9,5%) posiadali kompetencję na poziomie doskonałym, a 33,3% na poziomie bardzo dobrym. Prawie połowa ankietowanych (42,8%) przyswoiła kompetencję na poziomie dobrym.

Następną kompetencją jest *Wiedza o kosztach innowacyjnego zarządzania*. Niewiele osób (9,5%) posiadało kompetencję na poziomie doskonałym. Na poziomie bardzo dobrym, dobrym kompetencje przyswoiła taka sama ilość badanych (28,5%).

Ostatnią kompetencją w tej grupie jest *Wiedza o innowacyjnym procesie zarządzania*. Nieliczni (4,76%) posiadali kompetencję na poziomie wybitnym, a 19,0% na poziomie bardzo dobrym. Prawie połowa ankietowanych (47,6%) przyswoiło kompetencję na poziomie dobrym (tab. 7).

Tab. 7. Poziom posiadanych kompetencji w grupie „Zarządzania w sztuce kulinarnej”

Źródło: opracowanie własne

Nr	Poziom nabywanych kompetencji Grupa: „Zarządzania w sztuce kulinarnej”	Poziom 0		Poziom 1		Poziom 2		Poziom 3		Poziom 4	
		brak umiejętności		poziom podstawowy		poziom dobry		poziom bardzo dobry		poziom doskonały, wybitny	
		N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %	N	Udział %
1.	<i>Pozytywne nastawienie do samodzielnej nauki</i>	-	-	1	4,76%	7	33,3%	6	28,5%	7	33,3%
2.	<i>Umiejętność radzenia sobie z zarządzaniem zespołem</i>	-	-	3	14,2%	7	33,3%	5	23,8%	6	28,5%
3.	<i>Umiejętność prezentacji zarządzania i przywództwa</i>	-	-	3	14,2%	7	33,3%	6	28,5%	5	23,8%
4.	<i>Pozytywne nastawienie wobec kryzysu</i>	-	-	4	19,0%	8	38,0%	4	19,0%	5	23,8%
5.	<i>Pozytywne nastawienie do zmian</i>	-	-	-	-	10	47,6%	7	33,3%	4	19,0%
6.	<i>Umiejętność radzenia sobie z zarządzaniem personelem</i>	-	-	1	4,76%	9	42,8%	7	33,3%	4	19,0%
7.	<i>Umiejętność kontroli procesu innowacji kulinarnych</i>	1	4,76%	4	19,0%	5	23,8%	8	38,0%	3	14,2%
8.	<i>Umiejętność zbierania informacji i zarządzania nimi</i>	-	-	4	19,0%	8	38,0%	6	28,5%	3	14,2%
9.	<i>Znajomość aktualnych i przyszłych trendów żywności</i>	-	-	8	38,0%	5	23,8%	5	23,8%	3	14,2%
10.	<i>Umiejętność prezentacji umiejętności marketingowych w zakresie zarządzania innowacjami</i>	1	4,76%	7	33,3%	5	23,8%	5	23,8%	3	14,2%
11.	<i>Umiejętność otwarcia się na nowe rynki</i>	-	-	3	14,2%	9	42,8%	7	33,3%	2	9,5%
12.	<i>Wiedza o kosztach innowacyjnego zarządzania</i>	1	4,76%	6	28,5%	6	28,5%	6	28,5%	2	9,5%
13.	<i>Wiedza o innowacyjnym procesie zarządzania</i>	-	-	6	28,5%	10	47,6%	4	19,0%	1	4,76%
Razem: średnia i udział %		1	0,1%	4,1	18,2%	7,3	35,12%	5,8	27,79%	3,6	17,54%

W grupie „Zarządzanie w sztuce kulinarnej” ponad 1/3 respondentów (35,12%) oceniło kompetencję na poziomie dobrym. Ponad ¼ badanych (27,79%) posiadała kompetencje na poziomie bardzo dobrym. Na zbliżonym poziomie badani posiadali kompetencje poziomu podstawowego (18,20%) oraz poziomu wybitnego (17,54%). Nieliczni (0,1%) nie posiadają tej kompetencji wcale.

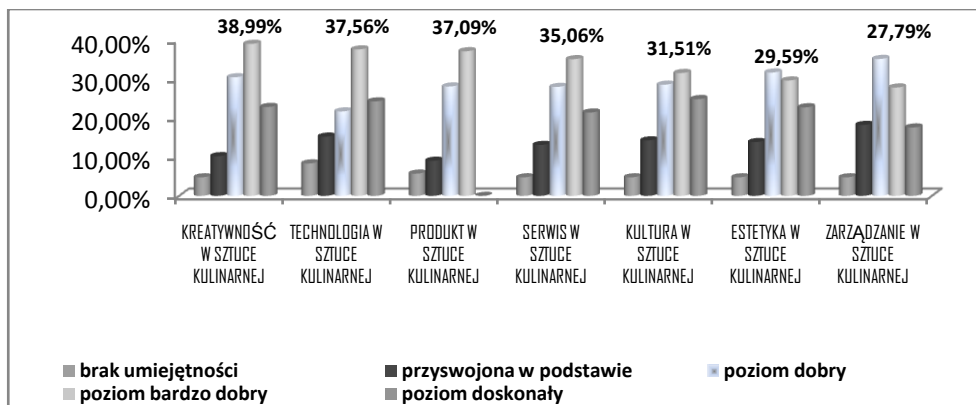
Podsumowanie i wnioski

Podsumowując wyniki badań można stwierdzić, że wśród kompetencji kreatywności 38,99% kucharzy posiadało je na poziomie bardzo dobrym. Kucharze w gospodarstwach agroturystycznych odznaczają się w 37,56% bardzo dobrym poziomem umiejętności związanych z technologią. Przy tym taki rodzaj działalności nie wymaga zaawansowanych technologii – wystarczają im optymalne warunki. Kompetencje kucharzy odnoszące się do grupy kompetencji produktów w samoocenie posiadało 37,09% kucharzy w gospodarstwach agroturystycznych. Nieco mniej badanych (35,06%) posiadała bardzo dobre umiejętności serwisu – usługi. Niespełna 1/3 badanych przyznało, iż

bardzo dobrze ma rozwinięte kompetencje w zakresie kultury i estetyki (29,59%). Najmniej respondentów posiadało bardzo dobre kompetencje zarządzania (27,79%) (ryc. 2).

Przeprowadzone badania pozwalają na sformułowanie następujących **wniosek**:

1. Ze względu na niski poziom kompetencji kultury i estetyki należałoby przeprowadzić szkolenia w zakresie podwyższenia tych kompetencji
2. Z uwagi na niezadowalający poziom kompetencji zarządzania należałoby wprowadzić dla osób chętnych warsztaty odnośnie : planowania, kontrolowania, zarządzania zasobami ludzkimi oraz finansami.
3. W celu podniesienia kompetencji kulinarnych związanych z produktem można byłoby więcej uwagi poświęcić rolnictwu ekologicznemu, zdrowej żywności.



Ryc. 2. Poziom kompetencji kulinarnych w poszczególnych grupach w samoocenie badanych

Źródło: opracowanie własne

Bibliografia

1. Hu Meng – L., *Discovering culinary competency: An innovative approach*, *Jurnal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*, Vol. 9, No. 1, 05.05.2010, s. 65- 72
2. Kozłowska D., Ryszkowski W., **101 kompetencji pilota wycieczek**, Difin, Warszawa 2011: 208
3. Kozłowska D., **Zastosowanie wybranych modeli kompetencyjnych w doskonaleniu działalności turystycznej**, Wyd. WSWFiT, Białystok 2013 (monografia złożona do druku)
4. Krawczyk L., *Kucharz – opis zawodu*, Obserwator rynku pracy wałbrzyskiego, styczeń 2010
5. Sznajder M., Przezbórska L., **Agroturystyka**, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2006