

SZAKÁCS
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 811 03 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Szakács

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkesztés	Nincs	
-----	-----------------	-------	--

3.2	Szerkesztés-elágazások	Nincsenek	
-----	------------------------	-----------	--

3.3	Szerkesztés-ráépülés		
		Azonosítószám:	33 811 03 0001 33 01
		Megnevezés:	Diétás szakács
		Azonosítószám:	33 811 03 0001 33 02
		Megnevezés:	Konyhafőnök

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5124

5. Képzés maximális időtartama:

Szerkesztés/Szerkesztés-ráépülés megnevezése	Szerkesztési évfolyamok száma	Óraszám
Szakács	2	2300
Diétás szakács	-	600
Konyhafőnök	-	400

II.
EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szakács

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetők a szerkesztést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség vagy a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szerkesztési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapképzés iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükséges

Szakmai alkalmassági követelmények: szükséges

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető
Szervezésének időpontja: a képzési idő felét követően

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Diétás szakács

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 33 811 03 1000 00 00 Szakács, vagy
33 7826 02 Szakács, vagy
2103 Szakács szakképesítés megléte

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Szakmai alkalmassági követelmények: szükséges

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Konyhafőnök

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 33 811 03 1000 00 00 Szakács, vagy
33 7826 02 Szakács, vagy
2103 Szakács szakképesítés megléte

Előírt gyakorlat: 3 év szakács szakmai gyakorlat

Elérhető kreditek mennyisége: -

Szakmai alkalmassági követelmények: szükséges

2. Elmélet aránya: 60%

3. Gyakorlat aránya: 40%

4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

**III.
MUNKATERÜLET**

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5124	Szakács

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A korszerű vendéglátás követelményeinek és a vendégek által támasztott követelményeknek betartása
Étlap, menü, napi ajánlatok, étrendjavaslatok összeállítása
Meglévő készletek felmérése
Szükséges nyersanyagok megrendelése, előkészítése, feldolgozása
Ételek elkészítése, adagolása, díszítése, tálalása
Segédszemélyzet munkájának összehangolása és irányítása
A konyhai berendezések, kiszolgáló területek felügyelete
Nagykonyhai berendezések üzemeltetése éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 811 02 1000 00 00	Vendéglős
33 811 04 1000 00 00	Vendéglátó eladó

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot
Választékot állít össze, árlapot készít
Figyelemmel kíséri az árukészletet
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását
Rendelést állít össze
Árut vesz át
Leltározási feladatokat végez
Bizonylatokat állít ki
Szükség szerint standol
Elszámol a napi bevétellel
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki
Jelenléti ívet vezet
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz
Anyaghányadot, kalkulációt készít
Veszteségszámításokat végez
Gazdálkodási számításokat végez
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását
Figyelemmel kíséri az üzleti költségek alakulását
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit
Üzlet típusa marketingelemeit használja
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A gazdálkodás körfolyamata és elemei
- C A gazdálkodás piaci szereplői
- C A piacok csoportosítása
- C A piac tényezői és azok összefüggései
- C A piaci verseny
- B A gazdálkodás alapegységei
- B A vállalkozások lényege és jellemzői
- B Gazdálkodás és ügyvitel
- B Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
- B Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- C Költségelszámolás
- A Az anyagfelhasználás mérése
- B Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei
- A A vendéglátás tevékenységének általános feltételei
- A A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei
- A A vendéglátó tevékenység személyi feltételei
- A Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
- A A munkaadó és munkavállaló kapcsolata
- A Az üzleti gazdálkodás bizonylatai
- B A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye

- B A vendéglátás gazdasági számításai
- C A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
- C Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- B Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Árképzés
- C Marketing alapismeretek
- C Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
- C Értékesítés ösztönzés eszközei
- A Viselkedéskultúra, kommunikáció
- B Az üzleti élet írásbeli formái
- C A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit
- Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat
- Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit
- Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat
- Betartja és betartatja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket
- Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét
- Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat
- Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat
- Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat
- Magas fokú személyi higiénéiát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Táplálkozástudományi alapismeretek
- A Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- C Mikroorganizmusok jellemzői
- C Élelmiszerek tartósítása
- B Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták
- B Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer
- B Zsiradékok

- B Tej, tejtermékek
- B Tojás
- B Hús, húspari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak
- B Zöldségek, gyümölcsök
- B Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek
- B Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
- B Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
- C Élelmiszer vizsgálat
- A A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei
- A Személyi higiénia
- A Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- A Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása
- A Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijája, kritikus pontok ellenőrzése
- B Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
- C Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel
- Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét
- Idegen nyelven telefonál
- Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el
- A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad
- Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
- A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás
- B Etikett protokoll idegen nyelven
- A Illemtani formulák idegen nyelven
- B Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel
- C Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal
- C Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
- C Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája
- B Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven
- C Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 2 Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése

- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 5 Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven
- 5 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven
- 5 Idegen nyelvű szakmai kifejezések
- 4 Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése
- 3 Technológiák alkalmazása idegen nyelven
- 5 Elemi számolási készség idegen nyelven

Személyes kompetenciák:

- Szorgalom, igyekezet
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6280-11Ételkészítés I.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Elvégzi az egyéni előkészületeit
- Tájékozódik a napi feladatokról
- Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat
- Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket
- Ételkészítési alap, kiegészítő, és befejező műveleteket végez
- Salátákat, önteteket készít
- Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal
- Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal
- Leveseket és levesbetéteket készít, tálal
- Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza
- Sós tészta ételeket készít, tálal
- Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal
- A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal
- Házi szárnyasokból ételek készit és tálal
- Vadhúsokból ételeket készit és tálal
- Éttermi meleg-tésztákat készít, törekedve a hagyományos készitési módra, újszerű megjelenési formában tálalva
- Egyszerű menüt elkészit és tálal
- Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszit
- Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében
- Ügyel a vagyonzbiztonságra
- Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat
- Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az ételkészitési alap kiegészítő és befejező műveletei
- A Saláták és öntetek
- A Főzelékek, köretek
- A Hagyományos ételekhez tartozó mártások
- A Levesek, levesbetétek
- A Meleg előételek

- A Sós tésztaételek
- A Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
- A Vágóállatok húsrészeinek belsősegeinek felhasználhatósága
- A Házi szárnyasokból készíthető ételek
- A Vadhúsokból készíthető ételeket
- A Éttermi meleg-tészták
- A Menü összeállítás alapszabályai
- C Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői
- B Üzemtan
- A A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyónvédelmi szabályai
- A Napi konyhai feladatok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Kézírás
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Elemi számolási készség
- 1 Elemi szintű számítógép használat

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6281-11Ételkészítés II.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Kapcsolatot tart a társrészlegekkel
- Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikát, technológiákat
- A nemzetközi étkezési szokások alapján jellegzetes nemzetközi ételeket készít és tálal
- Nemzeti ételeket készít és tálal
- Hideg, meleg előételeket készít és tálal
- Hidegtálat tervez és készít el
- Büfé és rendezvényételeket készít
- Tányérdesszerteket készít és tálal
- Hideg édességeket készít és tálal
- Vendég előtti ételkészítési műveleteket végez
- Diszítőelemeket készít
- Alkalmi menüsört állít össze és készít el
- Étlapot tervez és készít
- Étrendet állít össze
- Megtervezi és megvalósítja az ételek tálalását és díszítését
- Számítógépet kezel, menüt állít össze, adatokat rögzít, szakmai számításokat végez excel táblában
- Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat
- Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Termelés technológiai folyamatai, a beszerzéstől az értékesítésig

- A Az ételkészítés alap, kiegészítő és befejező műveletei
- A Egyes nemzetek jellegzetes ételei
- A Hazai ételkülönlegességek
- A Hideg és meleg előételek
- A Különleges és összetett levesek
- A Hidegkonyhai készítmények
- A Tányérdesszertek
- A Hideg édességek
- A Büfé és rendezvény ételek
- A Tálalás
- A Az étrend összeállítás szabályai
- A Vendég előtti ételkészítés
- A Tálalási szabályok, műveletek
- A Díszítési szabályok, műveletek
- A Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői
- B Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek
- B Üzemtan
- A A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Kézírás
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Rugalmasság
- Udvariasság
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Harmóniára, esztétikára való törekvés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1468-11Diétás ételkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Meghatározza az ellátottak energia és tápanyag szükségletét
- Meghatározza az ételkészítés során felhasznált alapanyagok tápanyagértékét
- Figyelembe veszi az ételek elkészítése során a tápanyagvesztéseket
- Megtervezi a különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet
- Alkalmazza a kémilő hőbehatási eljárásokat
- Alkalmazza az egészséges táplálkozás és a jelzett diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban
- Összehangolja a napi étkezések számát, az étrendek változatosságát, időszerűségét és megítélését táplálkozás-élettani szempontból
- Alkalmazza az egészséges táplálkozás előírásait
- Az élelmiszerek összetételének ismeretében választja ki az alapanyagokat
- A vendégek állapotának és betegségének megfelelően állítja össze az ételeket
- A vendég igénye szerint készíti az ételeket
- Fogyókúrás étrendeket állít össze és készíti el

Vegetáriánus ételeket készít
Cukorbeteg étrendjét állítja össze és készíti el
Epebeteg étrendjét állítja össze és készíti el
Májbeteg étrendjét állítja össze és készíti el
Gyomorbeteg étrendjét állítja össze és készíti el
Bélbeteg étrendjét állítja össze és készíti el
Szív- és keringési beteg étrendjét állítja össze és készíti el
Pajzsmirigy beteg étrendjét állítja össze és készíti el
Daganatos beteg étrendjét állítja össze és készíti el
Mozgásszervi beteg étrendjét állítja össze és készíti el
Savanyító és lúgosító étrendet állít össze és készíti el
Nyersétrendet állít össze és készíti el
Csecsemők, kisgyermek, serdülők étrendjét állítja össze és készíti el
Szájüreg és nyelőcső beteg étrendjét állítja össze és készíti el
Lisztérzékenyek étrendjét állítja össze és készíti el
Magasvérnyomásban szenvedők étrendjét készíti
Infarktusos beteg étrendjét összeállítja és készíti
Ételeket ajánl és készít érlelmeszesedéses betegeknek
Étrendet tervez és készít vesebetegeknek
Ételeket ajánl és készít köszvényes betegeknek
Székrekedésben szenvedőknek étrendmintát állít össze és készíti el
Étrendet állít össze és készít vérszegényeknek
Étrendet állít össze és készít lázas betegeknek
Étrendajánlatot állít össze és készíti el, terhes és szoptató anyáknak
Időskorúak számára ajánl és készít ételeket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Táplálkozási alapismeretek
- A Diéta ételek készítése
- A Nyersanyag kiválasztásának szempontjai
- A Cukorbetegnek ajánlott ételek
- A Szájüreg és nyelőcső beteg diétája
- A Gyomorbeteg diétája
- A Szív- és keringési beteg diétája (különösen a szívizominfarktuson átesett beteg esetén)
- A Pajzsmirigy beteg diétája
- A Daganatos beteg diétája
- A Mozgásszervi beteg diétája
- A Savanyító és lúgosító étrend
- A Vallási előírások a táplálkozásban
- A Az alternatív étrendek megítélése
- A Máj- és epebeteg ételei
- A Bélbetegségekben szenvedők diétája
- A Vesebeteg diétája
- A Csökkentett kalóriatartalmú ételek
- A Időskorúak ételajánlatai
- A Tápanyagszámítás, nyilvántartás
- A Különleges (extrém) fogyasztási igények kielégítése
- A Különleges ételkészítési technikák, módszerek
- A Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben
- B Fogyasztóvédelmi szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Kézírás
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 4 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

5 Tájékozódás

Személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Önállóság
Precizitás

Társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Új ötletek, megoldások kipróbálása
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tervezi és szervezi a beszerzést
Személyes kapcsolatot tart a beszállítókkal és más munkaterületekkel
Megszervezi és irányítja az anyagok szabályszerű átvételét, raktári bevételezést, tárolást, kezelést, kiadást és nyilvántartást
Felügyeli az élelmiszer raktár rendjét, tisztaságát
Részt vesz a konyha készletgazdálkodásában
Recept, étlap, menü megírását, összeállítást végez
Új ételkreációkat fejleszt
Felügyeli az ételek minőségét az előkészítéstől az értékesítésig
Részt vesz a rendezvények előkészítésében, lebonyolításában, értékelésében
Megtervezi a heti, napi termelési teendőket, elkészíti az élelmezési üzem munkatervét az étlap és a megrendelések alapján
Összehangolja a napi étkezések számát, megoszlását, a tárgyi, személyi feltételeket
Működteti a konyha információs rendszerét
Részt vesz a munkatársak kiválasztásában, a munkaköri követelmények meghatározásában
Részt vesz a dolgozók teljesítmény-értékelésében
Javaslatot tesz/dönt a bérezés mértékére/mértékéről
Javaslatot tesz/dönt a dolgozók premizálására/premizálásáról és egyéb juttatásokra/juttatásokról
Szervezi és vezeti a dolgozók továbbképzését
Piacelemzést, szakmai számításokat végez
Alkalmazza a marketing mix eszközeit
Marketing stratégiákat dolgoz ki a fogyasztói szokások, elvárások figyelembevételével

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Termelés, ételkészítés technológiai folyamatai, a beszerzéstől az értékesítésig
- B Rendezvény előkészítés, lebonyolítás, értékelés
- D Gazdálkodás és ügyvitel
- C Élelmezési nyersanyagok beszerzésének, raktározásának szervezése
- C Árurendelés, napi nyersanyag-felhasználás meghatározása
- A A termelési feltételek összhangjának biztosítása
- A Utalványozás, raktári készletek kezelése
- A Költségelszámolás
- B Élelmezési nyersanyagok nyilvántartási rendszere, számítógépes irányítási és információs rendszer
- A Vagyonvédelem, leltárkezelés, anyagi felelősség
- C A szükséges létszám és a munkakörök meghatározásának szempontjai
- D A munkaidő-alap meghatározása
- B A munkabeosztás elkészítésének módjai, szempontjai
- A A bér összetevői

- C A foglalkoztatásra és bérezésre vonatkozó jogszabályok
- B Munkatárs felvételének előkészítése
- C Információs beszélgetés lefolytatása
- B Dolgozó szakmai bevezetése és beillesztése a munkahelyen
- C Ösztönzés, teljesítményértékelés
- C Szervezés és vezetéselmélet
- B Tervezés, szervezés alapelemei
- C Vezetési stílus, szervezeti struktúra alkalmazásának feltételei
- B Marketing lehetőségek, piac, fogyasztói magatartás megismerésének hatékony eszközei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 5 Éttermi számítástechnikai programok használata
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Információforrások kezelése
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Szervezőképesség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Tervezési képesség

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
6273-11	Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek
6274-11	Vendéglátó tevékenység alapjai
6275-11	Szakmai idegen nyelvi kommunikáció
6280-11	Ételkészítés I.
6281-11	Ételkészítés II

A 33 811 03 0001 33 01 azonosító számú, Diétás szakács megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1468-11	Diétás ételkészítés

A 33 811 03 0001 33 02 azonosító számú, Konyhafőnök megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
6282-11	Konyhavezetés

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Gazdasági számítások (kalkuláció, anyaghányad számítás, árképzés, veszteségszámítás, készletgazdálkodás, eredmény kiszámítása, jövedelmezőségi tábla és annak összetevői)

B) Gazdálkodási ismeretek, fogalmi szinten: költség, költséggazdálkodás, bér, bérgazdálkodás, adózási alapismeretek, vállalkozási ismeretek, marketing alapismeretek, üzleti élet írásbeli formái, vendéglátás fogalma, feladata, tevékenysége, üzletkörök, üzlettípusok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat

Szakmai témában kommunikál. A húzott témában párbeszédet folytat a vizsgáztatóval, kérdésekre válaszol

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 15 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	40%
2. feladat	60%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése

6280-11 Ételkészítés I.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A készítendő menü technológiai sorrendjének meghatározása munkaterv nyomtatványon

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Háromfogásos napi menü készítése és tálalása minimum három adagban

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	20%
2. feladat	80%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6281-11 Ételkészítés II.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Meghatározott ételsor tízadagos nyersanyaghányadából megadott létszámra
nyersanyag felhasználás kiszámítása számítógépen (excelben)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A nemzetközi trendeknek megfelelő a korszerű konyhatechnológiával készülő háromfogásos menü
készítése, tálalása minimum három adagban

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	20%
2. feladat	80%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Speciális szakmai ismeretek, kalóriaszámítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ételkészítés, diétás étrend összeállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Diétás ételkészítési ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	30%
2. feladat	60%
3. feladat	10%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Beszerezés, áruátvétel, raktári bevételezés, tárolás, kezelés, kiadás tervezése, szervezése meghatározott forgalmi adatok alapján, készletgazdálkodás, menüsor összeállítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
interaktív (számítógépes)

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 20 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	60%
2. feladat	40%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	15
2. vizsgarész:	15
3. vizsgarész:	10
4. vizsgarész:	30
5. vizsgarész:	30

A 33 811 03 0001 33 01 azonosító számú, Diétás szakács megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

6. vizsgarész:	100
----------------	-----

A 33 811 03 0001 33 02 azonosító számú, Konyhafőnök megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

7. vizsgarész:	100
----------------	-----

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése.

Az a vizsgázó, aki a 1468-06 számú követelménymodult egy korábbi szakmai vizsgán már teljesítette, felmentést kap a 1468-11 számú követelménymodul teljesítése alól.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

**VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Szakács	Diétás szakács	Konyhafőnök
Tűzhelyek	X	X	X
Sütők	X	X	X
Hűtők	X	X	X
Munkaasztalok	X	X	X
Főzőüstök	X	X	X
Mosogatómedencék	X	X	X
Univerzális konyhagépek	X	X	X
Szeletelő	X	X	X
Húsdaráló	X	X	X
Burgonyakoptató	X	X	X
Salátacentrifuga	X	X	X
Kutter	X	X	X
Gőzpároló	X	X	X
Sokkoló	X	X	X
Salamander	X	X	X
Rostsütő	X	X	X
Grill-lap	X	X	X
Olaj-gyorssütő	X	X	X
Grillező	X	X	X
Mikrohullámú készülékek	X	X	X
Számítógép	X	X	X
Pénztárgép	X	X	X
Kézi turmix	X	X	X
Főző-sütő edények	X	X	X
Serpenyők	X	X	X
Kézi szerszámok	X	X	X
Elektronikus kisgépek, munkaeszközök	X	X	X
Vákuum-csomagoló gép	X	X	X
Sous-vide gép	X	X	X
Paco-jet gép	X	X	X
Aszaló készülék		X	X
Házi füstölő készülék		X	X

**VII.
EGYEBEK**

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetében az első tanévet követően 160 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, a második tanévet követően 160 óra.