KÉPZÉSI PROGRAM

Képzőhely neve:

Szakirányú képzés helyszíne:

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus

A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

 Rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelemben véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

3. A szakképzésbe történő belépés feltétele

Iskolai előképzettség: ▪Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4.A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló 3 ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumcsomagoló gép

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Funkció** | **név** | **Szakképzettség****(szakképesítés)** | **Szakirányú szakmai gyakorlat** | **Egyéb** (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga) |
| **Szakirányú oktatásért felelős személy** |  |  |  |  |
| **Oktató(k)** |  |  |  |  |

**6. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei** (Forrás: KKK)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Készségek, képességek** | **Ismeretek** | **Elvárt viselkedésmódok, attitűdök** | **Önállóság és felelősség mértéke** |
| Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető- helyettes) kéréseit, munkavégzés közben.  | A rábízott feladatok elvégzésének sorrendjét felállítja és elvégzi azokat az elvárásoknak megfelelően.  | Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális megoldást  | A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.  |
| Konyha-technológiai alap- és különleges műveletek végez.  | Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.  | Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.  | A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.  |
| Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).  | Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.  | Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.  | Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.  |
| Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.  | Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.  | Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.  | A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.  |
| Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait, állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet. A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.  | Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.  | Kreativitásából eredő ötleteivel színesítheti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.  | A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat, irányítja, felügyeli és elvégzi. Önállóan tesz javaslatot a szezonalitás és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menü összeállításra . |
| Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.  | Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.  | Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.  | Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.  |
| A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.  | A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.  | Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Őket.  | Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.  |
| A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felmér, árut rendel, árut átvesz (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.  | Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.  | A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.  | Erkölcsi szempontok és a munka-szerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.  |
| Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.  | Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait, azokat befolyásoló tényezőket.  | Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.  | Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot  |
| Veszteséget és tömegnövekedést számol.  | Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.  | Törekszik számításai közben a pontosságra.  | Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.  |
| Adott rendezvényhez eszközlistát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyag mennyiséget, eszközöket és berendezéseket  | Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.  | Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz és alapanyag mennyiségeket.  | Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján.  |
| Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.  | Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és a készletgazdálkodás jellemző mutatóit, azok számításának módjait.  | Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak változását.  | Önállóan, precízen megállapítja a készletek nagyságát az üzletben.  |
| A nemzetközi konyha fogásait a vendég igényei és az üzlet sajátos kínálata alapján elkészíti.  | Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák konyhatechnológiáit és ételeit.  | Törekszik arra, hogy a nemzetközi gyakorlatban használt alapanyagokat és technológiákat - igény esetén - beépítse munkájába.  | Átlátja a nemzetközi ételek felhasználhatóságát, beépíthetőségét a munkájába, felelősségteljesen dönt a lehetőségek és alternatívák ismeretében.  |
| A nyersanyagok beszerzési árai és az üzlet árpolitikájának figyelembe vételével vételárat képez, Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.  | Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait, a kedvezmények kialakításának lehetőségeit, feltételeit.  | Pontosan és precízen, hiba nélkül végzi az árképzési számításokat.  | Feladata elvégzése közben szem előtt tartja az üzlet érdekeit, az erkölcsi szabályokat és az árképzésre vonatkozó törvényi előírásokat, felelősséget vállal az általa kiszámított árakért.  |
| Elszámoltatja a raktárt és a termelést.  | Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.  | Törekszik az elszámoltatás soron a pontos, precíz számításokra.  | Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.  |
| A vendéglátásban használt bizonylatokat kiállítja, manuálisan és digitálisan is.  | Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat. Ismeri az üzletekben használt szoftver jellemzőit, alkalmazási lehetőségét.  | Önállóan állítja ki a szükséges bizonylatokat.  | A vonatkozó törvényi előírások betartásával kezeli a rábízott dokumentációt.  |
| Megkülönbözteti a diétákat, azok okait és lehetséges megvalósítási feltételeit. A felmerülő fogyasztói igények végett diétás ételeket állít össze.  | Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.  | Dietetikus bevonásával, személyre szabottan diétás étrendet állít össze.  | Felelősség teljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.  |
| Magas szinten megszervezi a dolgozók, beosztottak elvégzendő munkáját a vendéglátó üzlet üzemeltetésének biztosítása érdekében.  | Felismeri kollégái, beosztottjai munkavégzéshez szükséges jellembeli adottságait, szakmai tudását.  | A kollektíva irányításánál is a minőségi, precíz munkavégzést szorgalmazza. Törekszik a tökéletes csapatmunka elérésére, a kollégák motiválására.  | Viselkedésével, kimagasló munkavégzési tevékenységével példát mutat kollégáinak, felelősséget érez mások szakmai munkájának támogatásra.  |
| Áru- és nyersanyag kosárból négyfogásos menüt állít össze és készít el.  | A tanuló ismeri az optimális alapanyag - technológia párosításokat.  | Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére, kreatívan állítja össze az ételsort.  | Önállóan tervezi meg a menüsort, új ételek kialakítását kezdeményezi.  |
| Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. A munkaügyi jogszabályok alapján végzi munkavállalói vagy munkáltatói napi tevékenységét.  | Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, munkaszerződés munkavégzésére vonatkozó szabályait, különös tekintettel a folyamatos változásokra.  | Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként és munkáltatóként is a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.  | Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját és csapatának a munkavégzéséért.  |
| A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.  | A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.  | Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Őket.  | Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.  |
| Anyag- készlet és eszköz-nyilvántartást végez, szakmai szoftvereket alkalmaz a készletek vezetéséhez.  | Összefüggéseiben ismeri a konyhai árugazdálkodással, a kalkulációkészítéssel, a készlet-nyilvántartással, leltározással kapcsolatos tevékenységeket, azok munkafolyamatait.  | Törekszik a konyha árugazdálkodási, ár kialakítási, készlet nyilvántartási és leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.  | Önállóan elkészíti a raktár-elszámoltatását, árkalkulációt készít, a készletnyilvántartó számítógépes program segítségével. Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.  |
| Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munka-folyamatokba.  | Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.  | Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.  | A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.  |
| Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.  | Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.  | Törekszik a létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.  | Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni.  |
| Megtervezi, elindítja a piackutatáson alapuló saját vállalkozását.  | Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban.  | Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására, a vállalkozás elindítása során.  | Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.  |
| A vendéglátóegység gasztronómiai szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez. Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.  | Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel. Ismeri a közösségi média alkalmazási lehetőségeit a vendéglátó üzletek népszerűsítésére.  | Törekszik az étterem marketing stratégiájának kialakítására. A legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására. A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketing-stratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon.  | Felelősséget vállal,az étterem arculatának kialakításáért az interneten, a közösségi médiában és a virtuális felületeken, az üzletről kommunikált információk tartalmáért. Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.  |
| A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabály-rendszerének megfelelően bonyolítja a konyha üzemeltetését.  | Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.  | Törekszik a külső kommunikációjábanés az értékesítés közben az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.  | Betartja és betartatja a társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokollszabályait kollégáival.  |
| Étlapot és menükártyát tervez, ír a magyar helyesírási szabályok betartása mellett és a tanult idegen nyelven.  | Rendelkezik az étlapon szereplő és a menükártyákon felsorolt ételek bemutatásához szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.  | Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.  | Betartja a vezetőkkel, kollegákkal szemben a viselkedési és kommunikációs szabályokat. Külföldi vezetők, kollegák esetében a tanult idegen nyelven kommunikál.  |

**7. Értékelés**

|  |  |
| --- | --- |
| **Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása**  | Diagnosztikus értékelés |
| **A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés** : | a tanulási hibák és nehézségek feltárása a tanulási folyamat során,  |
| **Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés egy-egy tanulási szakasz lezárásaként** | Írásbeli feladat |
| Gyakorlati feladat, projektfeladat |
| Portfólió készítése |
| **Az érdemjegy megállapításának módja** : | tantárgyanként egy-egy osztályzat |

8. A szakirányú oktatás tanulási területei és időtartama

 ***13. Évfolyam II.félév (össz.óraszám 315+Nyári.gyak.200)***

 1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás **45**óra

 2. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása **108** óra

 3. Ételkészítés technológiai ismeretek **126**óra

 4. Ételek tálalása **18**óra

 5. Üzleti menedzsment **18** óra

Nyári szakmai gyakorlat: **200óra**

 ***14. Évfolyam(össz.óraszám 542.5)***

 1. Ételkészítés technológiai ismeretek **155 óra**

 2. Ételek tálalása **31 óra**

 3. Üzleti menedzsment **77.5 óra**

 4. Speciális szakmai kompetenciák **279óra**

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

 **13.Évfolyam:**

**1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás 45óra:**

|  |  |
| --- | --- |
| Előkészítés | A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Megtanul-ja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. |
| Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés | A tanuló megismeri és megtanulja, alkalmazni a következő eljárásokat:Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztésÉlvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés.Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozásLazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai útonÖsszeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezésFűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade) |
| Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek | A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon,Barna alaplevek esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti. |
| Alapkészítmé-nyek | A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket:‒ Hidegen és melegen kevert fűszervajak‒ Máj- és húsfarce-ok‒ Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények első-sorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás)‒ Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)‒ Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)‒ Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak) |
| Sűrítési eljárások | A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, önállóan használni a különböző sűrítési eljá-rásokat |
| Bundázási eljárások | A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat:‒ Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta |
| Mártások | A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni a mártásokat, illetve használatukat, szerepüket az étkezés rendjében |
| Pékáruk és cukrászati alaptészták | A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. |
| Savanyítás, tartósítás | Megtanul savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készíteni, rövid és hosszú eltarthatósággal. |

**2. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 108 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Kéziszerszámok | A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képessé válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gé-pek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról. |
| Hűtő- és fagyasztóberen-dezések | A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket. |
| Főző- és sütőberendezé-sek | A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gáz-üzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket. Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, induk-ciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek). |
| Egyéb berendezések és gépek | A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrab-ban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket.Ajánlás:‒ Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíte-nie.‒ Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés.‒ Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csök-kentésére alkalmas berendezést.‒ VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatott igénylő berende-zést is képes lesz beállítani és használni.‒ Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett ké-pes lesz programozni és használni a sous vide berendezést. |
| Karbantartási és üzemeltetési ismeretek | A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használat-ban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól. Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat:‒ Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdeké-ben, a tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével‒ Napi tisztítás és ápolás, gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével‒ A készülék funkcionális elemei‒ Gőzgenerátor vízkőmentesítése‒ Gőzfúvóka vízkőmentesítése‒ Gőzgenerátor ürítése‒ SelfCookingControl üzemmód‒ Előmelegítés funkció‒ Cool down program‒ Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel |

**3. Ételkészítés technológiai ismeretek 126 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Főzés | A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelem-be venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.Ajánlás:‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek‒ Posírozás: bevert tojás‒ Beforralás: fűszerkivonatok‒ Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén |
| Gőzölés | A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmi-szerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkezteté-sénél.Ajánlás:‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek‒ Közvetett gőzölés: felfújtak |
| Párolás | A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.Ajánlás:Egyszerű (együtemű) párolás:‒ Halak (rövid lében)‒ GyümölcsökÖsszetett párolások:‒ Hússzeletek‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)‒ Apró húsok, pörköltek |
| Sütés I. | A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőkőzlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez leg-jobban illő technológiát.Nyílt légtérű sütések:‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése‒ Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfák-lyával‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyagképződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott hú-sok, zöldségek, gyümölcsök) esetén |
| Alapvető tálalási formák, lehetőségek | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítő-elemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tá-nyéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálat. |
| Szezonális alapanyagok használata | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát. |
| Heti menük összeállítása | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat. |

**4. Ételek tálalása 18óra:**

|  |  |
| --- | --- |
| Alapvető tálalási formák, lehetőségek | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítő-elemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálat. |
| Szezonális alapanyagok használata | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát. |
| Heti menük összeállítása | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat. |

5. Üzleti menedzsment **18** óra:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Üzleti menedzsment (70%) | 18 | Gazdálkodás a bevételekkel | Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díjAz árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállításaA bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása |
| A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek | A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózásA nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás.A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, elő-leg-felhasználás, hitelszámla, engedményadásPénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)Az ártájékoztatás eszközeiFizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata |

**14. Évfolyam:**

1. Ételkészítés technológiai ismeretek 155 óra

|  |  |
| --- | --- |
| Sütés II. | Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)‒ Melegen füstölés‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezéseA tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve an-nak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot. |
| Különleges technológiák | A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmér-sékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészí-tett élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mel-lett meghatározott ideig főzik.Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. |
| Cukrászat | A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat.Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat:‒ Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)‒ Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése‒ Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése‒ Édes és sós töltelékek összeállítása‒ Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése‒ A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)‒ Édes felfújtak, pudingok készítése‒ Mártások, öntetek készítése |
| Speciális ételek (mentes, kímélő) | A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat. |

1. **Ételek tálalása 31 ó**

|  |  |
| --- | --- |
| Alkalmi menük összeállítása | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezo-nalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra. |
| Rendezvényekkel kapcsolatos teendők | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering kony-hára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosz-tottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak. |
| Nemzetközi ételismeret | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez. |
| Büfé összeállítása és tálalása | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehan-golja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot. |
| Kalkuláció összeállítása | A témakör elsajátítását követően a tanuló:A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a ven-dégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. |

1. **Üzleti menedzsment 77.5**

|  |  |
| --- | --- |
| Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás | Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes műkö-dés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk be-vitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendeléseBeszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződésRaktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírásokKészletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás ke-zelése, belső mozgásbizonylatok kiállításaA készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készletKészletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítéseAnyagi felelősségElszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyil-vántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése |
| Létszám- és bérgazdálkodás | Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningA belépés és a kilépés folyamata, dokumentumaiA munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hosz-sza, beosztáskészítés időbeli korlátaiHeti beosztás tervezése, éves szabadság tervezéseMunkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltéseMunkakörök és szükséges képzettségekMunkaköri leírások |

1. **Speciális szakmai kompetenciák 279 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Konyhavezetési ismeretek | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fej-lesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egysé-gek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját. |
| Élelmezésvezetői ismeretek | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezé-sénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni. |