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: 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

***11. Évfolyam szakmai összesen 238 üzemi gyakorlat + 175 óra nyári gyakorlat)***

1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás **28** óra
2. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása **70** óra
3. Ételkészítés technológiai ismeretek **140** óra

Nyári szakmai gyakorlat: **175óra**

***12. Évfolyam össz.óraszám 280 üzemi gyakorlat +200 óra nyári gyakorlat)***

1. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása **35** óra
2. Ételkészítés technológiai ismeretek **210** óra
3. Ételek tálalása **35** óra

Nyári szakmai gyakorlat: **200 óra**

***13. Évfolyam(össz.óraszám 280 óra )***

1. Üzleti menedzsment **115,5** óra
2. Marketing és protokoll **164,5** óra
3. Speciális szakmai kompetenciák **260,5** óra

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

**11.Évfolyam:**

**1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás 28 óra:**

|  |  |
| --- | --- |
| Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés | Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton  Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés  Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás  (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade) |
| Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek | Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek  Világos és barna alaplevek fajtái (beforralás, koncentrálás hatása az alaplevek ízére, állagára)  Barna alaplevek készítésének szabályai (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad)  A világos alaplevek (csirke, zöldség, hal). |

**2. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 70 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 gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról. |
| Hűtő- és fagyasztó berendezések | A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket. |
| Főző- és sütőberendezések | 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 | Kutter, húsdaráló, habverő gép egyetemes konyhagép, előkészítő gépeinek üzembe helyezése, tisztítása, érintésvédelmi szabályok. Digitális mérleg használata.  Hűtőtechnikai alapfogalmak ismertetése (hűtés, fagyasztás, sokkolás). Hűtő- (hűtőbútorok, hűtőkamrák, mélyhűtő tárolók) és fagyasztó-berendezések (mélyhűtés, lassú és gyorsfagyasztás, étjég és fagylaltkészítés gépei), sokkoló rendeltetésszerű használata, tisztítása, leolvasztása. Sütő-főző készülékek rendszerei (gáz-, villamos tűzhelyek, főzőzsámolyok, gőzpárolók, vákuumos párolók, kombi gőzölők) működési elve. A Konvekciós hőátadás berendezései (sütőkemencék, légkeveréses sütők, olajsütők, sütőserpenyők, gyorssütők, a közvetlen hőkezeléses hőátvitel berendezései (sütőlapok, rostsütő, kontakt-grill), a infravörös berendezések (infrasütő, infra rostsütő, kenyérpirító, infra nyárssütő, szalamander), nagyfrekvenciás berendezések (mikrohullámú sütő) üzembe helyezése, használata, tisztítása, programozása. Egyéb berendezések: Pacojet, sorbet, habszifon, kukta, vákuumszárító, ultrahangos fürdő, VarioCooking Center, aszaló- füstölő berendezések, thermomix, tálaló és kiszolgáló berendezések használata. |

**3. Ételkészítés technológiai ismeretek 140 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Főzés | Főzés: A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.  ‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek  ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek  ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek  ‒ Posírozás: bevert tojás  ‒ Beforralás: fűszerkivonatok  ‒ Forrázás: paradicsom hámozás, csontok forrázása  ‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése  ‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén |
| Gőzölés | 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 élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.  ‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek  ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak |
| Párolás | 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.  Egyszerű (együtemű) párolás:  ‒ Halak (rövid lében)  ‒ Gyümölcsök  Összetett párolások:  ‒ Hússzeletek  ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)  ‒ Apró húsok, pörköltek |
| Sütés I., II | Sütés I.: A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.  Nyílt légterű sütés:  ‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-  szén felett, speciális esetben tészta pl. kürtőskalács sütése  ‒ Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon 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, ma-  gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal,  szárazon vagy szakácsfáklyával  ‒ Sugárzó hővel történő sütés (salamander): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés  ‒ 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 húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén  Sütés II.: Zárt légterű sütés (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 befejezése  A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak 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 hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.  Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.  Marinálás: savas környezetben történő fehérje átalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.  Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. |

**12. Évfolyam:**

1. **Ételkészítés technológiai ismeretek 210 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 étkeztetésénél. 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) ‒ Gyümölcsök Összetett 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 for-gatott halak és panírozott húsok sütése ‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma-gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfák-lyával ‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel 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 |

1. **Ételek tálalása 35 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Alapvető tálalási formák, lehetőségek | 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 | 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 | 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.  Alkalmi menük összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: |
| Alkalmi menük összeállítása | Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra.  Rendezvényekkel kapcsolatos teendők A témakör elsajátítását követően a tanuló: Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak. |
| Nemzetközi ételismeret | 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 összehangolja 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 vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. |

1. **Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 35 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Karbantartási és üzemeltetési ismeretek | A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól. Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat:  ‒ Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdekében, 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 |

**13. évfolyam**

1. **Üzleti menedzsment 115,5 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Gazdálkodás a bevételekkel | Gazdálkodás a bevételekkel (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)  Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj  Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállí-tása  Az árrés fogalma, szintmutatók  A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása |
| gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek | A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézikiállítása, sztornózása;  a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta,  eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;  fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata;  a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás,  blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előleg-  számla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás);  értékesítési szerződés;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);  számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;  az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;  az ártájékoztatás eszközei |
| Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás | Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)  számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése;  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások  Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás ke-zelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása  A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet  Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése  Anyagi felelősség  Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyil-vántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése  Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök  Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár |
| Létszám és bérgazdálkodás | Létszám- és bérgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;  tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;  A munkaviszony létesítése és megszüntetése  A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai  Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás  A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hosz-sza, beosztáskészítés időbeli korlátai  Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése  Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése  A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok  Munkakörök és szükséges képzettségek  Munkaköri leírások, A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)  Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása)  A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)  Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség) |
| Vezetés a gyakorlatban | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. |
| Vállalkozás indítása | A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése  A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)  A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |

1. **Speciális szakmai kompetenciák 164,5 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Konyhavezetési ismeretek | Felkészülés a konyhában előforduló krízishelyzetekre, problémákra, konfliktuskezelés. Beosztások és helyettesítések írása, fejlesztések és újítások kidolgozása, irodai munka. Konyhai egységek munkájának az összehangolása, kapcsolattartás a többi egység vezetőivel. A higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályok betartása, a szükséges eszközök felmérése, gondoskodás a meglétükről, és ezen folyamatokhoz tartozó dokumentáció kezelése. |
| Élelmezésvezetői ismeretek | Közétkeztetési konyhákat megismeri , 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 tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Megtanul energiaértéket számolni |