**Szakirányú 1 éves felnőttképzés – 4 1013 23 05 szakács**

| **Tantárgy** | **Témakör** | 1. **szakképzési évfolyam**

**II. ciklus (21 hét)** |
| --- | --- | --- |
| **Távoktatás-konzultáció (tutor)** | **Kontakt óra** |
| **Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás (100%)** |  | **84 óra** | **63 óra** |
| ***Előkészítés*** | A növényi és állati eredetű élelmiszerek csoportosításaZöldségek és gyümölcsök idényszerűségének megismeréseAz előkészítés műveleti sorrendjének (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás) megismeréseAz előkészített alapanyagokat precíz felhasználása a vitamin, tápanyagtartalom megőrzése mellett.A darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalma és technikája vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. | Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával |
|  | ***Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés*** |  | A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztésÉlvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabo-zás, szűrésFormaadás: 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, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade) |
|  | ***Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek*** |  | A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készü-lő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek.Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvé-geznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek. |
|  | A***lap-készítmények*** | Alapkészítmények készítése. Hidegen és melegen kevert fűszervajakMáj- és húsfarce-okNyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények (Marinád) elkészítésének elsajátítása.Tészta készítése: egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret, meleg előétel)Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak) |  |
|  | ***Sűrítési eljárások*** | Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttelKeményítőkkelRouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)Ételek saját anyagávalTejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)Zsemlemorzsával, kenyérrel, burgonyával | A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:‒ a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával‒ keményítők használata‒ egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait‒ az étel sűrítése saját anyagával‒ sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)‒ sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel‒ burgonyával történő sűrítés |
|  | ***Bundázási eljárások*** | Bundázási eljárásokNatúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta. Az olajban sütés szabályainak bemutatása. | A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:‒ natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta |
|  | ***Mártások*** |  | Francia alapmártások és a belőlük készíthető mártások készítése, hozzájuk illó ízesítők. Felhasználásukkal készíthető ételek elkészítése.Egyéb meleg és hidegmártások, zománcmártások készítése.Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák)Hideg mártásokEgyéb meleg mártások |
|  | ***Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)*** | Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:‒ kolbászok, hurkák‒ galantinok, ballotine‒ pástétomok‒ terrine-ek |  |
|  | ***Pékáruk és cukrászati alaptészták*** | Pékáruk és cukrászati alaptésztákA tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek. |  |
|  | ***Savanyítás, tartósítás*** | Savanyítás, tartósítás A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek. | A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek. |
| **Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)** |  | **21 óra** | **42 óra** |
| ***Kézi szerszámok*** | A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról | A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról. |
| ***Hűtő és fagyasztó berendezések*** | A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket. |  |
| ***Főző és sütő berendezések*** | Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sü-tőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz-helye) | . |
| ***Egyéb berendezések és gépek*** |  | Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító kony-hai gépeket és berendezéseket.Ajánlás:‒ Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.‒ Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.‒ Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkenté-sére alkalmas berendezést.‒ VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berende-zést is képesek beállítani és használni.‒ Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést. |
|  | ***Karbantartási és üzemeltetési ismeretek*** |  | "Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:‒ Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, 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‒Self Cooking Control üzemmód‒Előmelegítés funkció ismerete, programozása‒ Cool down program alkalmazása‒Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel" |
| **Ételkészítés technológiai ismeretek (100%)\*****Ételkészítés technológiai ismeretek (100%)\*** |  | **84 óra** | **84 óra** |
| **Technológiai alapismeretek** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek, hőkezelési eljárásokat.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 | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik.A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogymelyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják 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.Ajánlás:‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek‒ Közvetett gőzölés: felfújtak |
| **Saláták, öntetek** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják az saláták főcsoportjait, valamint a különböző dresszingeket, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb salátái, önteteit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket.A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagyszárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.Ajánlás:Egyszerű (együtemű) párolás:‒ Halak (rövid lében)‒ GyümölcsökÖsszetett párolások:‒ Hússzeletek‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)‒ Apró húsok, pörköltekSütés I.A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazniazokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illőtechnológiát.Nyílt légtérű sütések:‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén 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, ma-gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfák-lyával‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérésehalaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál,mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztábamártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) eseténSütés 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 tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetveannak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot. |
| **Köretek, Garnírungok** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják az köretek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb köreteit, önteteit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket. |
| **Főzelékek** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják a főzelékek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket. Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb főzelékeit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket. |
| **Levesek, levesbetétek** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják a levesek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit, hozzá illő levesbetéteket példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb leveseit, levesbetéteit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket. |
| **Meleg előételek, vegetáriánus ételek** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják a meleg előételek, illetve a vegetáriánus ételek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb meleg előételeit, illetve vegetáriánus ételeit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket. |
| **Halételek** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják a halak csoportosítását, halételek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb halételeit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket. |
| **Melegvérű állatok (háziszárnyas, sertés, borjú, marha, bárány és ürü, kecske, házinyúl, strucc és vadételek)** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják az egyes húsféleségek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb húsételeit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket |
| **Éttermi melegtészták, befejező fogások** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják az éttermi melegtészták és a hozzájuk tartozó kiegészítők főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb befejező fogásait, kiegészítőiket.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket |
| **Hidegkonyhai készítmények** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják a hidegkonyhai készítmények főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb hidegkonyhai készítményeit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket |
| ***Ételkészítés árukosárból*** | - | Kreatív főzési gyakorlatok a tanulók által összeállított menüsorok alapján.A különböző nyersanyag kosarak átbeszélése, gyakorlati megvalósítása.Különböző tálalási módok megismerése.Anyaghányad és kalkulációs feladatok a gyakorlatban.A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt. |
| ***Különleges technológiák*** | - | A tanulók megismerik és megtanulják 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 alapanyagotvagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatúhúsoknál alkalmazzák.Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. |
| ***Cukrászat*** | - | A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:‒ Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott,felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)‒ Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek‒ Változatos gyümölcs-készítmények (pürék, zselék, töltelékek)‒ Édes és sós töltelékek‒ Habok (mousse, habosított ganache, espuma)‒ A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)‒ Édes felfújtak, pudingok‒ Mártások, öntetek |
| ***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 alapanyagokat és technológiákat. | - |
| **Ételek tálalása (100%)\*** |  | **42 óra** | **42 óra**  |
| ***Alapvető tálalási formák, lehetőségek*** | A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatá-rozni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. | A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonalitás fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból.Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválaszt-ják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat. |
| ***Szezonális alapanyagok használata*** | Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfele-lő elő- és elkészítési technológiát. | A szezonnak megfelelő alapanyagokat kiválasztása, ismeri az élelmiszerek előkészítő és ételkészítő eljárásait. |
| ***Heti menük összeállítása*** | Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételaller-giákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakít-ják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat. | Az alapanyagok ismerete, heti menük összeállítása, figyelembe veszi a ételallergiákat, ételintoleranciákat a menü összeállításánál. |
| ***Alkalmi menük összeállítása*** | Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felme-rülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra. | Különböző rendezvényekre menü összeállítást készít, figyelembe veszi a speciális igényeket. |
| **Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (70%)** |  | **21 óra** | **84** |
| ***Áruátvétel*** | Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru). A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított méré-si, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző mód-jaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. |  |
| ***Árugazdálkodási szoftverek használata*** |  | A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást. |
| ***Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése*** |  | Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét-számához igazítják. |
| ***Az anyagfelhasználás kiszámítása*** |  | A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni. |
| ***Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása*** |  | Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során**.**Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget. |
| ***Raktározás*** | A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. |  |
| ***Az anyagfelhasználás kiszámítása*** |  | A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni |
| ***Árképzés*** |  | Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát. |
| ***Bizonylatolás*** |  | Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják.Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát. |
| ***Készlet-gazdálkodás*** |  | A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik |
| ***Elszámoltatás*** |  | A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét.Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát. |
| **Szakmai idegen nyelv\*** |  |  | **21** |
| **Ételkészítési technológiák** |  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmez |
| **Alapanyagok: növényi, állati eredetű alapanyagok, gombák, egyéb élelmiszerek** |  | Ételkészítés során használt alapanyagok magabiztos használata |
| **Receptek fordítása idegen nyelvről magyarra, magyarról idegen nyelvre** |  | idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, írás, fordítás |
| **Portfólió készítés\*** |  | **-** | **42 óra** |
|  |  | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetéseÉtelkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételekA tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggelLegalább 2 ételkészítési termékcsoport feladatmegoldásait, a tanulók által készített termékek bemutatását fényképekkel, szakmai leírásokkal.Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírássalSzakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatásaÖnéletrajz, önreflexióJövőképSaját tanulási folyamat bemutatása |