**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 csoportosítása  Zöldségek és gyümölcsök idényszerűségének megismerése  Az előkészítés műveleti sorrendjének (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás) megismerése  Az 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, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabo-zás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás 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, 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 fűszervajak  Máj- és húsfarce-ok  Nyers 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 liszttel  Keményítőkkel  Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)  Ételek saját anyagával  Tejtermékkel (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 eljárások  Natúr, 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 mártások  Egyéb 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 alaptészták  A 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, hogy  melyik 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 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 tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni  azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő  technológiát.  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 elérése  halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál,  mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába  mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén  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 befejezése  A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve  annak 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 alapanyagot  vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett 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 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 ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel  Legalább 2 ételkészítési termékcsoport feladatmegoldásait, a tanulók által készített termékek bemutatását fényképekkel, szakmai leírásokkal.  Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat bemutatása |