**Szakirányú 1 éves felnőttképzés – 5 1013 23 06 szakács szaktechnikus**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **Távoktatás-konzultáció (tutor)** | **Kontakt óra** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás (100%)****O.Á.** |  | **63 óra** | **63** |
| ***Előkészítés*** | A növényi és állati eredetű élelmiszerek csoportosításaZöldségek és gyümölcsök idényszerűségének megismeréseAz 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. |
| ***Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés*** | Alapműveletek, fűszerezés, ízesítésLazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezésFűszerezés, ízesítés: bouquet garni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade) | Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztésÉlvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrésFormaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás |
| ***Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek*** | Az alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek készítésének folyamata. | Elsajátítják a 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) |
| 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 |  |
| ***Bundázási eljárások*** | Bundázási eljárásokNatúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta. Az olajban sütés szabályainak bemutatása. |  |
| ***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. |  |
| **Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása**  |  | **0** | **31 óra** |
| ***Kézi szerszámok*** |  | A kéziszerszámok szakszerű használata, tisztítása és karbantartásuk szabályai, a kés élezése. Üzembiztos össze- és szétszerelése a :a húsdarálónak, a kutternek és az egyszerűbb gépeknek. Tisztántartások, tárolásuk |
| ***Hűtő és fagyasztó berendezések*** |  | Hűtő- és fagyasztóberendezések működési elve, a fagyasztó és sokkoló programozása.  |
| ***Főző és sütő berendezések*** |  | Villany és gázüzemű sütők , használatuk, tisztántartásuk, programozásuk. (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz-helye). |
| ***Egyéb berendezések és gépek*** |  | 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*** |  | Gépek és berendezések beüzemelése, karbantartása és programozási folyamatai.Gőzpárolók esetében például ‒ 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%)\*** |  | **63 óra** | **63 óra** |
| **Technológiai alapismeretek** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveleteket, hőkezelési eljárásokat.Főzés: ‒ 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 eseténGőzölésPárolásSütés: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, 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, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával‒ 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 eléréseZárt 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 alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik. |
| **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. |
| **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. |
| **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. |
| **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. |
| **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. |
| **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. |
| **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. |
| **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. |
| **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. |
| ***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. |
| ***Különleges technológiák*** | 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*** | 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)*** | Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat. |  |
| **Ételek tálalása**  |  | **42 óra** | **42** |
| ***Alapvető tálalási formák, lehetőségek*** | 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. |  |
| ***Szezonális alapanyagok használata*** | 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*** | 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*** |  | 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. |
| ***Büfé összeállítása és tálalása*** |  | 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 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. |
| ***Nemzetközi ételismeret*** | . | 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 |
| **Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás**  |  | **63 óra** | **63 óra** |
| ***Az anyagfelhasználás kiszámítása*** |  | Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni. |
| ***Árképzés*** | Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát.  | Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát. |
| ***Bizonylatolás*** | Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja.  | Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát. |
| ***Elszámoltatás*** | Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát. |  |
| ***Készletgazdálkodás*** | Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban.  | Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi |
| ***Áruátvétel*** | Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket | Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén meg-teszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru |
| ***Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása*** | Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömeg-növekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget. |  |
| ***Raktározás*** | Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét. |  |
| ***Árugazdálkodási szoftverek használata*** |  | Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást. |
| ***Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése*** | Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja.  |  |
| **Üzleti menedzsment**  |  | **63 óra** | **42 óra** |
| ***Gazdálkodás a bevételekkel*** | Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti tudnivalók, és azok gyakorlati példákkal való összekapcsolása)A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; abevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra  |  |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretekbevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució.Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) 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 | A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, elő-leg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai  |
| ***Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás*** |  | Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk be-vitele, 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 kezelése, 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 készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár |
| ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning 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 hossza, 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 |
| **Marketing és protokoll (70%)****Sz.I.** |  | **42 óra** | **42 óra** |
|  | Marketing alapjai (fogalom, marketing eszközök, marketing-mix)Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; Árpolitika: az árképzés korszerűgyakorlati ismeretei; Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretekKommunikációs politika. A reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám,termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; Személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hű-ségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; Vendégkapcsolat (PR): a PRjellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code);  | Vállalkozás termékpolitikája, a választék kialakításaÁrpolitikai intézkedések. Árdifferenciálás, kedvezmények adásának lehetőségeÉrtékesítési csatornákReklámkampány tervezéseSzemélyes eladás eszközei, módszerei a gyakorlatbanPéldák az eladásösztönzésre.Eladóhelyi ösztönzés – cukrászda kialakítása, kirakat, vendégtérPR lehetőségeiPiackutatás lebonyolítása. Célja. SWOT analízis. Stratégiák kialakításaÜzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződésÜltetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete. |
| **Szakmai idegen nyelv\*** |  |  | **21 óra** |
| **Ételkészítési technológiák****Alapanyagok: növényi, állati eredetű alapanyagok, gombák, egyéb élelmiszerek****Receptek fordítása idegen nyelvről magyarra, magyarról idegen nyelvre** |  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmezÉtelkészítés során használt alapanyagok magabiztos használataidegen nyelvű kommunikáció, olvasás, írás, fordítás |
|
|
|
| **Portfólió készítés\*** |  |  | **21 óra** |
|  |  | A portfólió formai és szakmai követelményének megismertetéseSzakmai elméleti tudás megalapozásaMintadokumentumok szemléltetéseÖnéletrajz minták, sablonok bemutatásaA tanulók segítése a portfólió összeállításában, felmerülő problémák átbeszélése, típushibákra való figyelemfelhívás.Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása.Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai tovább fejlődés lehetőségének leírása.Önéletrajz.Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai. Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása idegen nyelven.Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás**.** |