

**KÉPZÉSI PROGRAM**

**Turizmus-VENDÉGLÁTÁS ágazat**

**Szakképző Iskolai képzés**

**2024.**

Tartalom

[Szakács képzés 9-11. évfolyam 3](#_Toc175768655)

[**9. évfolyam Ágazati alapképzés** 4](#_Toc175768656)

[**10. évfolyam Szakirányú képzés** 15](#_Toc175768657)

[**11. évfolyam Szakirányú oktatás** 32](#_Toc175768658)

[Cukrász képzés 9-11. évfolyam 47](#_Toc175768659)

[**9. évfolyam Ágazati alapoktatás** 49](#_Toc175768660)

[**10. évfolyam Szakirányú oktatás** 59](#_Toc175768661)

[**11. évfolyam Szakirányú oktatás** 73](#_Toc175768662)

[Pincér – vendégtéri szakember képzés 9-11. évfolyam 89](#_Toc175768663)

[**9. évfolyam Ágazati alapképzés** 91](#_Toc175768664)

[**10. évfolyam Szakirányú oktatás** 102](#_Toc175768665)

[**11. évfolyam Szakirányú oktatás** 109](#_Toc175768666)

[INTENZÍV 1 ÉVES SZAKKÉPZŐ ISKOLAI FELNŐTTKÉPZÉS KÉPZÉSI PROGRAMJA 118](#_Toc175768667)

[Közös ágazati alapoktatás: 118](#_Toc175768668)

[**Szakirányú 1 éves felnőttképzés – 4 1013 23 05 szakács** 123](#_Toc175768669)

[**Szakirányú 1 éves felnőttképzés – 4 1013 23 04 Pincér-Vendégtéri szakember** 138](#_Toc175768670)

[**Szakirányú 1 éves felnőttképzés – 4 1013 23 01 Cukrász** 148](#_Toc175768671)

## Szakács képzés 9-11. évfolyam



### **9. évfolyam Ágazati alapképzés**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **9. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **tanműhely** | **duális képző** |
|  | **A munka világa** |  | **72 óra** |  |  |
|  |  |  | Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága  Munkajogi alapismeretek  Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka  Munkaviszony létesítése  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.  Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása  Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)  Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) |  |  |
|  | Alapvető szakmai elvárások  Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése.  Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  A munkaszerződés tartalmi elemei, azok jellemzői  Munkajogi alapismeretek  Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  Kommunikáció és vendégkapcsolatok  Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával  Munkabiztonság és egészségvédelem  Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban | - | - |
| **IKT a vendéglátásban** |  |  | **72 óra** |  |
|  |  | Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai | - |
| **A cukrászati termelés alapjai** |  | **36 óra** | **72 óra** |  |
| Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek, cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  -töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  -tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  -sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás | - |
| **Az ételkészítés alapjai** |  | **72 óra** | **72 óra** |  |
| Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef-munkakörök)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Az élelmiszerek tárolása FIFO elv alapján.  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Zöldségek, gyümölcsök felismerése, textúrájának megismerése  Konyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései  Új technológiák, irányzatok  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Hidegkonyhai készítmények, műveletek, megismerése (dermesztés, smizírozás, glasszírozás, temperálás stb.) | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései.  Gépek eszközök megismerése, kiválasztásának szempontjai  Receptúrák mennyiségeinek kimérése  Zöldségek gyümölcsök előkészítése, darabolása  Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése | - |
| **A vendégtéri értékesítés alapjai** |  | **36 óra** | **72 óra** |  |
| Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok  Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  Az egyszerű alapterítés formái  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).  Rendezvényi menük összeállítása.  Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások  Alapvető kommunikációs normák megismerése  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  Az egyszerű alapterítés formái és a terítéshez használt eszközök megismerése.  Vendég fogadás szabályainak megismerése  Svájci felszolgálási szabályok elsajátítása  Étel és italismeret – kevert italok (alkoholmentes kevert italok elkészítése: Lucky Driver, Shirley Temple, Mojito – alkoholmentes, Pina Colada – alkoholmentes,) elkészítésének lépései.  Ital receptúrák megismerése, kimérése  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációk alkalmazása  Vendéglátó szoftverek megismerése, használata | - |
| **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai** |  | **36 óra** | **72 óra** |  |
| Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek | Pécs látnivalói (Széchenyi tér, Király u., Tettye, Múzeum u., zsinagóga, Pezsgőgyár, Középkori egyetem)  Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)  Kihelyezett tanórák:  Zsolnay Negyed – témanap (4)  Bazilika (2)  Ókeresztény emlékek (2)  Csontváry Múzeum (2)  Török kori emlékek (2)  Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Szálláshelyek fogalma, csoportosítása  Szálláshelyi szolgáltatások  Földszinti és emeleti munkakörök  Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)  Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása | - |

### 

### **10. évfolyam Szakirányú képzés**

| **SZAKÁCS** | **Tantárgy** | **Témakör** | **10. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás csoportbontás nélkül** | **tanműhely csoportbontásban** | **Duális képző** |
| Szakmai oktatás | **Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás** |  | **-** | **72 óra** | **72 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*** | - | Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés  Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés  Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, 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: bouquet garni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade) | 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 az alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek készítésének folyamatát.  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 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) | A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: ‒ fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak ‒ farce-ok: máj- és húsfarce-ok ‒ páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz ‒ marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. ‒ egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítésé-hez ‒ duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható  - muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habga-luskaként hasznosítható |
| ***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. | A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: ‒ francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése ‒ az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása ‒ hideg mártásokelőállítása ‒ egyéb meleg mártások készítése |
| **Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása** |  | **-** |  | **72 óra** |
| ***Kézi szerszámok*** | - | - | A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartá-suk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolá-sukról. |
| ***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. |
| **Ételkészítés-technológiai ismeretek** |  | **72 óra** | **108 óra** | **378 óra** |
| **Technológiai alapismeretek** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek, hőkezelési eljárásokat. | 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.  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 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 étkeztetésé-  nél.  Ajánlás:  ‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek  ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak  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 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 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. |
| **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. |
| **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 |
| **Ételek tálalása** |  | **-** | **18 óra** | **54 óra** |
| ***Alapvető tálalási formák, lehetőségek*** | - | 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. | 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. 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. |
| ***Szezononális alapanyagok használata*** | - | A szezonnak megfelelő alapanyagokat kiválasztása, ismeri az élelmiszerek előkészítő és ételkészítő eljárásait. | 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. |
| ***Heti menük összeállítása*** |  | Az alapanyagok ismerete, heti menük összeállítása, figyelembe veszi az ételallergiákat, ételintoleranciákat a menü összeállításánál. | 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. |
| ***Alkalmi menük összeállítása*** |  | Különböző rendezvényekre menü összeállítást készít, figyelembe veszi a speciális igényeket. | 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. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Anyag-gazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás** |  | **10. évfolyam** | | |
|  | **72 óra** | **óra** | **36 óra** |
| ***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. | **-** | 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. |
|  | **10. évfolyam** | | |
| ***Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása*** | 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. |
|  |  | **óra** | **18 óra** | **óra** |
| **Portfólió készítés** |  | - | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel | - |

### **11. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **11. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás csoportbontás nélkül** | **tanműhelyi oktatás csoportbontásban** | **duális képző** |
|  | **Munkavállalói idegen nyelv** |  | **62 óra** |  |  |
|  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések. -álláskereséshez kapcsolódó szókincs -álláshirdetések megértése és a hozzájuk kapcsolódó végzettségek, képzettségek, képességek -álláskereséssel kapcsolatos űrlapok kitöltése Önéletrajz és motivációs levél. -önéletrajzok típusai, tartalmi és formai követelményei, szófordulatai -önéletrajz önálló megfogalmazása -az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményei „Small talk” – általános társalgás. -small talk az állásinterjún -small talk szerepe: ráhangolódás, csend megtörése, feszültségoldás, a beszélgetés lezárása small talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő -kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulatai Állásinterjú.  -hatékony kommunikáció az állásinterjún -bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is -tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről -erősségek kiemelése -kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **11. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **tanműhely** | **üzemi** |
|  |  |  |  | **46,5 óra** | **93 óra** |
| Szakmai oktatás | **Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás** | ***Mártások*** |  | Mártások  Francia alapmártások és a belőlük képzett mártások megismerése  Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák)  Hideg mártások  Egyéb meleg mártások  Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) | - |
| ***Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)*** |  | Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:  ‒ kolbászok, hurkák  ‒ galantinok, ballotine  ‒ pástétomok  ‒ terrine-ek | 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. | 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** | ***Karbantartási és üzemeltetési ismeretek*** |  |  | **62 óra** |
| - | - | "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** |  |  | **93 óra** | **294,5 óra.** |
| ***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** |  |  | **15,5** | **46,5 óra** |
| ***Rendezvényekkel kapcsolatos teendők*** |  | Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és ke-zelnek. | Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és ke-zelnek. |
| ***Nemzetközi ételismeret*** |  | Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez. | Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez. |
| ***Büfék összeállítása és tálalása*** |  | Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot. | Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot. |
| ***Kalkuláció összeállítása*** |  | A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. | A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. |
| **Anyag-gazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás** |  | **46,5 óra** |  | **31 óra** |
| ***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 | . | 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. |  | 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. |
| ***Elszámoltatás*** | A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét.  Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát. |  | A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. |
| ***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 |  | Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort.  Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. |
| **Portfólió készítés** |  | **31 óra** |  |  |
|  | 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 |  |  |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **15,5 óra** |  |  |
|  | A gasztronómia nyersanyagai.  Ételek megnevezései.  Italok megnevezései.  Ételkészítési technológiák.  Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.  A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.  Etikett, protokoll alkalmazása.  Kommunikáció a vendégekkel.  Vendégek fogadása.  Ajánlás idegen nyelven.  Rendelésfelvétel idegen nyelven.  Panaszkezelés idegen nyelven  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. |  |  |

## Cukrász képzés 9-11. évfolyam



### **9. évfolyam Ágazati alapoktatás**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **9. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás csoportbontás nélkül** | **iskolai tanműhely** | **üzemi** |
| Ágazati alap-oktatás | **A munka világa** |  | **72 óra** |  |  |
|  | Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka  Munkaviszony létesítése  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.  Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása  Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)  Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) | - | - |
|  | Alapvető szakmai elvárások  Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  A munkaszerződés tartalmi elemei, azok jellemzői  Munkajogi alapismeretek  Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  Kommunikáció és vendégkapcsolatok  Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések  használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon  és digitális eszközök felhasználásával  Munkabiztonság és egészségvédelem  Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete;  teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban | - | - |
| **IKT a vendéglátásban** |  |  | **72 óra** |  |
|  |  | Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai | - |
| **A cukrászati termelés alapjai** |  | **72 óra** | **72 óra** |  |
| Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek,cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  - töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  - tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  - sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők  befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás | - |
| **Az ételkészítés alapjai** |  | **36 óra** | **72 óra** |  |
| Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef-munkakörök)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Az élelmiszerek tárolása FIFO elv alapján.  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Zöldségek, gyümölcsök felismerése, textúrájának megismerése  Konyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései  Új technológiák, irányzatok  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Hidegkonyhai készítmények, műveletek, megismerése (dermesztés, smizírozás, glasszírozás, temperálás stb.) | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései.  Gépek eszközök megismerése, kiválasztásának szempontjai  Receptúrák mennyiségeinek kimérése  Zöldségek gyümölcsök előkészítése, darabolása  Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése | - |
| **A vendégtéri értékesítés alapjai** |  | **36 óra** | **72 óra** |  |
| Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok  Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  Az egyszerű alapterítés formái  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).  Rendezvényi menük összeállítása.  Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások  Alapvető kommunikációs normák megismerése  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  Az egyszerű alapterítés formái és a terítéshez használt eszközök megismerése.  Vendég fogadás szabályainak megismerése  Svájci felszolgálási szabályok elsajátítása  Étel és italismeret – kevert italok (alkoholmentes kevert italok elkészítése: Lucky Driver, Shirley Temple, Mojito – alkoholmentes, Pina Colada – alkoholmentes, ) elkészítésének lépései.  Ital receptúrák megismerése, kimérése  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációk alkalmazása  Vendéglátó szoftverek megismerése, használata | - |
| **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai** |  | **36 óra** | **72 óra** |  |
| Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek | Pécs látnivalói (Széchenyi tér, Király u., Tettye, Múzeum u., zsinagóga, Pezsgőgyár, Középkori egyetem)  Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)  Kihelyezett tanórák:  Zsolnay Negyed – témanap (4)  Bazilika (2)  Ókeresztény emlékek (2)  Csontváry Múzeum (2)  Török kori emlékek (2)  Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Szálláshelyek fogalma, csoportosítása  Szállodai szolgáltatások  Földszinti és emeleti munkakörök    Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)  Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása | - |

### **10. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **10. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **üzemi** |
| Szakmai oktatás | **Előkészítés** |  |  | **36 óra** | **72 óra** |
| ***Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása*** | - | Cukrászati anyagok technológiai szerepe:keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változás  Anyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése: cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok  Eszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formák  Gépek szakszerű előkészítése a termeléshez  Termékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámítása  Receptek, használati utasítások értelmezése  Szakszerű mérés követelményei | Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése |
|  |  |  |  | **72 óra** |
| **Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása** | - | - | - | Cukrász üzem berendezései:  - bútorzat  - hőközlő-berendezések (tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek)  - hő elvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló) működése, alkalmazása  Cukrász üzem gépei:  - előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)  - félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása  Munkaeszközök csoportosítása, előkészítése, alkalmazása, ápolása, tisztítása  Biztonsági előírások betartása |
| **Cukrászati termékek készítése** |  | - | **108 óra** | **396 óra** |
| ***Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása*** | - | a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás  e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínkrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése | a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás  e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínkrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése |
| ***Tészták és uzsonnasütemények készítése*** | - | a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesz- tős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemé- nyek lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel- dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töl- tetlen uzsonnasütemények készítése h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése | a)Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesz- tős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemé- nyek lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel- dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése |
| ***Tészták és sós teasütemények készítése*** | - | a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából |
| ***Krémes készítmények előállítása*** | - | a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia- krémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sár- gakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése | a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia- krémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sár- gakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése |
| ***Édes teasütemények, mézesek készítése*** | - | a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése | a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése |
| ***Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*** | - | a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac- her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése | a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac- her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése,sütése c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** |  |  | **18 óra** | **54 óra** |
| ***Bevonatok készítése, alkalmazása*** | - | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be- vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be- vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése |
| ***Cukrászati termékek egyszerű díszítése*** | - | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye- lembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő- elemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé- zés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso- koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz- szorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye- lembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő- elemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé- zés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso- koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz- szorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal,mikrós szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása |
| **Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás** |  | **72 óra** | **36 óra** | **18 óra** |
| ***Anyag-gazdálkodás*** | Áruszükséglet megállapítása  A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése |  | Az árukészlet ellenőrzése a raktárban A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése. A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása |
| **Cukrász ismeret** |  | - | **108 óra** | - |
|  | Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása, jellemzése:  - előkészítő műveletek  - cukrászati félkész termékek jellemzése:  cukorkészítmények-, töltelékek-, bevonó anyagok-, gyümölcstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek általános jellemzése,  tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek  - cukrászati késztermékcsoportok jellemzése:  uzsonnasütemények, kikészített sütemények, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek  jellemzése  - kikészítés műveletei  Cukorkészítmények fajtái és jellemzői  -    olvasztott cukorkészítmények: cukorfőzet készítése, cukorfőzési kézi próbák, higító cukoroldat, kandiszoldat, fondán, cukorszirup tojáshabos készítményekhez, konzervcukor, karamell(mártó, öntött, húzott, fúvott)  -    főzött cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs, cukorfesték  Töltelékek készítése és felhasználási lehetőségei:  Édes töltelékek:  -    gyümölcstöltelékek  -    olajos magvakból készült töltelékek  -    tartós töltelékek  -    tojáskrémek  -    vajkrémek  -    tejszínkrémek  -    egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása  Sós töltelékek:  -    kisült tésztába tölthető  -    nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.  Tészták és feldolgozott, kisült félkész termékei:  -     Élesztős tészták  -     Omlós tészták  -     Forrázott tészta  -    Vajas- és leveles tészta  -    Felvertek: hideg és meleg úton készülő, könnyű és nehéz felvert  -     Hengerelt tészták  -     Mézes tészták,  Cukrászati késztermékek:  Uzsonnasütemények  -    általános jellemzői  -     előállításának folyamata  -    csoportosítása tésztájuk szerint  -     különböző fajtái  -     befejező műveletei  -     díszítés lehetőségei  Kikészített sütemények  -     fajtái  -    jellemzői  -    Torták készítése:  - általános jellemzői, fajtái, csoportosítása(felvert tésztából, omlós tésztából és hengerelt tésztából készült torták), készítés műveletei, díszítési lehetőségek (fecskendezés, vajkrémes díszítés, felrakás, bevonás, burkolás)  -    Szeletek készítése  - általános jellemzői, fajtái, készítés műveletei  Roládok készítése  - általános jellemzői, fajtái, készítés műveletei  Minyonok, marcipános sütemények és csemegék megismerése, áttekintése |  |
| **Portfólió-készítés** |  | - | **18 óra**  Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel | - |

### **11. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **11. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás csoportbontás nélkül** | **tanműhelyi oktatás csoportbontással** | **duális képző** |
|  | **Munkavállalói idegen nyelv** |  | **62 óra** |  |  |
|  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések. -álláskereséshez kapcsolódó szókincs -álláshirdetések megértése és a hozzájuk kapcsolódó végzettségek, képzettségek, képességek -álláskereséssel kapcsolatos űrlapok kitöltése Önéletrajz és motivációs levél. -önéletrajzok típusai, tartalmi és formai követelményei, szófordulatai -önéletrajz önálló megfogalmazása -az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményei „Small talk” – általános társalgás. -small talk az állásinterjún -small talk szerepe: ráhangolódás, csend megtörése, feszültségoldás, a beszélgetés lezárása small talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő -kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulatai Állásinterjú.  -hatékony kommunikáció az állásinterjún -bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is -tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről -erősségek kiemelése -kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **11. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **tanműhely** | **üzemi** |
|  | **Előkészítés** |  |  | **15,5 óra** | **46,5 óra** |
| Szakmai oktatás | ***Munka-folyamatok előkészítése*** | - | Munkafolyamatok előkészítése: alapanyagok, eszközök, gépek, berendezések  Munkaanyag szükséglet meghatározása a leadott rendelések és a várható forgalom alapján  Munkafolyamatok tervezése, meghatározása, előkészítése a gyártási és gazdaságossági szempontok alapján  Az előkészítő folyamatok értékelése minőségi kritériumok alapján | a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |
| **Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása** |  |  |  | **62 óra** |
| ***Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*** | - | - | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése  d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése** | - |  | **93 óra** | **341 óra** |
| ***Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*** | - | e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése Torták töltése szögletes alakban Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhaszná- lásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése | e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése Torták töltése szögletes alakban Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhaszná- lásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése |
| ***Nemzetközi cukrászati termékek készítése*** | - | a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása  c) Tészták készítése: Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel- vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése  d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal Roppanós rétegek készítése  e) Krémek készítése Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése  f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése Rétegelt vágott monodesszertek készítése Formában dermesztett monodesszertek készítése Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése  g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése  h) Minidesszertek készítése Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése | a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása  c) Tészták készítése: Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel- vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése  d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal Roppanós rétegek készítése  e) Krémek készítése Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése  f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése Rétegelt vágott monodesszertek készítése Formában dermesztett monodesszertek készítése Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése  g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése  h) Minidesszertek készítése Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése |
| ***Bonbonok készítése*** | - | a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs- bonbonok készítése | a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs- bonbonok készítése |
| ***Hidegcukrászati termékek készítése*** | - | a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylal- tok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylal- tokból, Semifreddo készítése | a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylal- tok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylal- tokból, Semifreddo készítése |
| ***Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása*** | - | a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése | a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** | - |  | **15,5 óra** | **46,5 óra** |
| ***Bevonatok készítése, alkalmazása*** | - | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése |
| ***Cukrászati termékek egyszerű díszítése*** | - | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye- lembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő- elemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé- zés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso- koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz- szorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye- lembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő- elemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé- zés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso- koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz- szorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása |
| ***Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése*** | - | a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-  sának figyelembevételével  b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése  c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása  d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott  vagy saját készítésű tervek alapján  e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása  f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése  g) Díszmunkák tálalása | a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-  sának figyelembevételével  b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése  c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása  d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott  vagy saját készítésű tervek alapján  e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása  f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése  g) Díszmunkák tálalása |
| **Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás** |  | **46,5 óra** |  | **31 óra** |
| ***Anyag-gazdálkodás*** | Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése |  | Árufelhasználás és Áruszükséglet megállapítása Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése |
| ***Cukrászati termékek kalkulációja*** | Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása  Kalkulációt végző számítógépes program megismerése |  | Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása Kalkulációt végző számítógépes program megismerése |
| ***Elszámoltatás*** | Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben  Cukrászüzem és raktár leltározása  A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása  Megengedett anyagfelhasználás megállapítása  Leltáreredmény megállapítása |  |  |
| **Cukrász ismeret** |  |  | **31 óra** |  |
| - | - | Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei  - minyonok  - desszertek  - marcipános sütemények  - csemegék  - krémesek  - tejszínhabos sütemények  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  - édes teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása  - sós teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása  Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása  - alapanyagok jelentősége  - gyümölcsbonbonok  - marcipánbonbonok  - nugátbonbonok  - grillázsbonbonok  - krémbonbonok  - csokoládébonbonok  - cukorkabonbonok  Tányérdesszertek  - előállítás követelményei  - felhasználható krémek, tészták  - roppanós elemek  - mai trendnek megfelelő díszítőelemek: pl.: ehető virágok  Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása  - fagylalt  - parfé  - fagylaltkehely  - szorbet  - pohárkrém  Hagyományörző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése:  - Dobos torta, Eszterházy-torta, Pozsonyi kifli/bejgli, konyakos meggy, indiáner, grillázs, Rigó Jancsi, Debreceni mézes, minyonok, zserbó, Rákóczy túrós  Nemzetközi cukrászati termékek  - jellemzése  - összeállítás módjai  - különleges felvertek, töltelékek, betétek  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek  - diabetikus  - gluténmentes  - laktózmentes  tejfehérjementes | - |
| **Szakmai idegen nyelv** |  |  | **15,5 óra** |  |
| - |  | A gasztronómia nyersanyagai.  Ételek megnevezései.  Italok megnevezései.  Ételkészítési technológiák.  Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.  A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.  Etikett, protokoll alkalmazása.  Kommunikáció a vendégekkel.  Vendégek fogadása.  Ajánlás idegen nyelven.  Rendelésfelvétel idegen nyelven.  Panaszkezelés idegen nyelven  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. |  |
| **Portfólió-készítés** |  |  | **31 óra** |  |
| - | - | Legalább 2 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatása.  Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat bemutatása | - |

## Pincér – vendégtéri szakember képzés 9-11. évfolyam



### **9. évfolyam Ágazati alapképzés**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **9. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **üzemi** |
| Ágazati alapoktatás | A munka világa |  | **72 óra** |  |  |
|  | Tartalom:  Álláskeresés  Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága  Munkajogi alapismeretek  Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka  Munkaviszony létesítése  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.  Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása  Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)  Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) | - | - |
|  | Alapvető szakmai elvárások  Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  A munkaszerződés tartalmi elemei, azok jellemzői  Munkajogi alapismeretek  Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  Kommunikáció és vendégkapcsolatok  Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések  használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával  Munkabiztonság és egészségvédelem  Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete;  teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban | - | - |
| IKT a vendéglátásban |  |  | **72 óra** |  |
|  |  | Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai  Menükártyaszerkesztés | - |
| A cukrászati termelés alapjai |  | **36 óra** | **72 óra** |  |
| Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek,cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  - töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  - tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  - sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők  befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás | - |
| Az ételkészítés alapjai |  | **36 óra** | **72 óra** |  |
| Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef-munkakörök)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Az élelmiszerek tárolása FIFO elv alapján.  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Zöldségek, gyümölcsök felismerése, textúrájának megismerése  Konyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései  Új technológiák, irányzatok  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Hidegkonyhai készítmények, műveletek, megismerése (dermesztés, smizírozás, glasszírozás, temperálás stb.) | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései.  Gépek eszközök megismerése, kiválasztásának szempontjai  Receptúrák mennyiségeinek kimérése  Zöldségek gyümölcsök előkészítése, darabolása  Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése | - |
| A vendégtéri értékesítés alapjai |  | **72 óra** | **72 óra** |  |
| Tartalom:  Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok  Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  Az egyszerű alapterítés formái  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).  Rendezvényi menük összeállítása.  Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. | Tartalom:  Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások  Alapvető kommunikációs normák megismerése  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  Az egyszerű alapterítés formái és a terítéshez használt eszközök megismerése.  Vendég fogadás szabályainak megismerése  Svájci felszolgálási szabályok elsajátítása  Étel és italismeret – kevert italok (alkoholmentes kevert italok elkészítése: Lucky Driver, Shirley Temple, Mojito – alkoholmentes, Pina Colada – alkoholmentes, ) elkészítésének lépései.  Ital receptúrák megismerése, kimérése  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációk alkalmazása  Vendéglátó szoftverek megismerése, használata | - |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai |  | **36 óra** | **72 óra** |  |
| Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek | Pécs látnivalói (Széchenyi tér, Király u., Tettye, Múzeum u., zsinagóga, Pezsgőgyár, Középkori egyetem)  Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)  Kihelyezett tanórák:  Zsolnay Negyed – témanap (4)  Bazilika (2)  Ókeresztény emlékek (2)  Csontváry Múzeum (2)  Török kori emlékek (2)  Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Szálláshelyek fogalma, csoportosítása  Szálláshelyi szolgáltatások  Földszinti és emeleti munkakörök  Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)  Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása | - |

### **10. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **10. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **üzemi** |
| Szakmai oktatás | **Rendezvényszervezési ismeretek** |  | **36 óra** | **90 óra** | **36 óra** |
| ***Rendezvények típusai, fajtái*** | A vendégfogadás szabályai  Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények | A vendégfogadás szabályai  Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények  Rendezvények protokollja | A vendégfogadás szabályai  Étkezéssel egybekötött rendezvények: állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja |
| ***Értékesítés folyamata*** | Felszolgálás általános szabályai Munkakörök, értékesítési formák  Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)  Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek  Számla kiegyenlítése, fizetési módok | Felszolgálás általános szabályai Munkakörök, értékesítési formák  Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)  Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek  Felszolgálás általános szabályai  Standolás, standív elkészítése, elszámolás | Felszolgálás általános szabályai  Üzletnyitás előtti előkészületek  Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás  Számla kiegyenlítése, fizetési módok  Zárás utáni teendők |
| ***Kommunikáció a vendéggel*** | **-** | Általános kommunikációs szabályok  Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során  Kommunikáció a társas étkezéseken  Etikett és protokoll szabályok  Megjelenés  Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése | Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során  Kommunikáció a társas étkezéseken  Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken  Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken  Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása |
| ***Rendezvény logisztika*** | Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) | Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)  Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet | Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)  Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet |
| ***Rendezvény bonyolítása*** | Nyitás előtti előkészítő műveletek  Szervizasztal felkészítése | Nyitás előtti előkészítő műveletek  Szervizasztal felkészítése  Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) | Nyitás előtti előkészítő műveletek  Szervizasztal felkészítése  Gépek üzembe helyezése  Rendezvénykönyv ellenőrzése  Vételezés raktárból, készletek feltöltése  Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) |
| **Vendégtéri ismeretek** |  | **18 óra** | **36 óra** | **36 óra** |
| ***Felszolgálási ismeretek*** | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, nyitás előtti műveletek | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, nyitás előtti műveletek | a felszolgálás általános szabályai, vendég fogadása, ajánlás |
| ***Felszolgálás lebonyolítása*** | Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata  Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása | Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata  Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása | Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Rendezvényen való felszolgálás |
| **Étel és italismeret** |  | **72 óra** |  | **450 óra** |
| ***Konyhatechnológiai alapismeretek*** | Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata |  | Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata |
| ***Ételkészítési ismeretek*** | Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások |  | Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások |
| ***Italismeret és felszolgálásuk szabályai*** | Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok |  | Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok |
| **Értékesítési ismeretek** |  | **36 óra** |  | **54 óra** |
| ***Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai*** | Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök |  | Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök |
|  | ***A bankett kínálat kialakításának szempontjai*** | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége |  | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége |
| **Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek** |  | **54 óra** |  | **36 óra** |
| ***Beszerzés*** | Árurendelési és beszerzési típusok  5 óra |  | Nyersanyagok beszerzési követelményei |
| ***Raktározás*** | Az áruátvétel szempontjai és eszközei  Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai  A selejtezés szabályai  6 óra |  | Raktárak típusai, kialakításának szabályai  Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai  A selejtezés szabályai |
| ***Termelés*** | Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés  3 óra |  | Termelés helyiségei |
| ***Százalékszámítás, mértékegység-átváltások Megoszlások számítása, kerekítési szabályok*** | Megoszlások számítása, kerekítési szabályok  13 óra |  | Százalékszámítás, mértékegység-átváltások |
| ***Árképzés*** | Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái,  Bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés  15 óra |  | Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja |
| ***Vállalkozási formák*** | Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)  Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)  6 óra |  | Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) |
| ***Alapvető munkajogi és adózási formák*** | Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)  Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei  Munkaköri leírás célja, tartalma  Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói  Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)  6 óra |  | Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)  Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei  Munkaköri leírás célja, tartalma |
| **Portfólió készítés** |  |  | **18 óra** |  |
|  | - | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel. | - |

### **11. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **11. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás csoportbontás nélkül** | **tanműhelyi gyakorlat csoportbontással** | **duális képző** |
|  | **Munkavállalói idegen nyelv** |  | **62 óra** |  |  |
|  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések. -álláskereséshez kapcsolódó szókincs -álláshirdetések megértése és a hozzájuk kapcsolódó végzettségek, képzettségek, képességek -álláskereséssel kapcsolatos űrlapok kitöltése Önéletrajz és motivációs levél. -önéletrajzok típusai, tartalmi és formai követelményei, szófordulatai -önéletrajz önálló megfogalmazása -az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményei „Small talk” – általános társalgás. -small talk az állásinterjún -small talk szerepe: ráhangolódás, csend megtörése, feszültségoldás, a beszélgetés lezárása small talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő -kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulatai Állásinterjú.  -hatékony kommunikáció az állásinterjún -bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is -tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről -erősségek kiemelése -kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **11. évfolyam** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **tanműhely** | **üzemi** |
| Szakmai oktatás | **Rendezvényszervezési ismeretek** |  | **15,5 óra** | **62 óra** | **46,5 óra** |
| ***Kommunikáció a vendéggel*** | - | - | Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése |
| ***Rendezvény bonyolítása*** | Alkalmi rendezvényekre adott és saját étrendek készítése, elemzése  Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)  Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) | Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) | Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) |
| ***Elszámolás, fizettetés*** | Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb. | Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb. | Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb. |
| ***Felszolgálás\**** | - | Rendezvényhez illeszkedő felszolgálás gyakorlata. | - |
| **Vendégtéri ismeretek** |  |  | **31 óra** | **31 óra** |
| ***Felszolgálási ismeretek*** | - | A felszolgálás általános szabályai, vendég fogadása, ajánlás | A felszolgálás általános szabályai, vendég fogadása, ajánlás |
| ***Felszolgálás lebonyolítása*** | - | Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata  Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása | Alkalmi rendezvényekre való terítés  Rendezvényen való felszolgálás  Szobaszerviz feladatok ellátása |
| ***Fizetési módok*** | - | Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, elszámolás a munkáltató felé | Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, elszámolás a munkáltató felé |
| **Étel és italismeretek** |  | - | **31 óra** | **372 óra** |
| ***Ételkészítési ismeretek*** | - | Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások | Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások |
| ***Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining*** | - | -- | A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei |
| ***Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban*** | - | - | Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google |
| ***Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai*** | - | borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek és felszolgálásuk szabályai | borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek és felszolgálásuk szabályai |
| ***Italok készítésének szabályai*** | - | - | Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése |
|  | ***Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás*** | - | - | Aperitif és digestif italok, italajánlás  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)  Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása |
|  | ***Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák*** | - | - | A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag |
| **Értékesítési ismeretek** |  |  | **15,5 óra** | **46,5 óra** |
| ***A bankett kínálat kialakításának szempontjai*** | - | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége |
| ***A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai*** | - | - | Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján. |
| ***Sommelier feladatának marketing vonatkozásai*** | - | Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák | Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák |
| ***Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése*** | - | Étterem megjelenése az online térben Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok  Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb. | Étterem megjelenése az online térben Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb. |
| ***Gasztro-események az online térben*** | - | - | Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon |
| ***Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai*** | - | - | A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint |
| **Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek** |  |  | **46,5 óra** | **31 óra** |
| ***Ügyvitel a vendéglátásban*** | -- | Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban  13 óra | Bizonylatok, számlák, Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői |
| ***Árképzés*** | - | „Food cost”, „beverage cost” fogalma, számításuk módja,  ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása,  Árengedmények számítása, fajtái  13 óra | Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” fogalma, számításuk módja |
| ***Jövedelmezőség*** | -- | A költség fogalma, az eredmény fogalma  Költséggazdálkodás, költségelemzés,  Adózás előtti eredmény számítása  Költségszint, eredményszint számítása,  Egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása  13 óra | - |
| ***Elszámoltatás*** | - | Raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása  7,5 óra | Leltárhiány, többlet értelmezése  Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása |
| **Szakmai idegen nyelv** |  |  | **15,5 óra** |  |
|  |  | A gasztronómia nyersanyagai.  Ételek megnevezései.  Italok megnevezései.  Ételkészítési technológiák.  Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.  A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.  Etikett, protokoll alkalmazása.  Kommunikáció a vendégekkel.  Vendégek fogadása.  Ajánlás idegen nyelven.  Rendelésfelvétel idegen nyelven.  Panaszkezelés idegen nyelven  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. |  |
|  |  |  | **31 óra** |  |
| **Pórtfólió készítés** |  |  | Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat bemutatása |  |

# INTENZÍV 1 ÉVES SZAKKÉPZŐ ISKOLAI FELNŐTTKÉPZÉS KÉPZÉSI PROGRAMJA

## Közös ágazati alapoktatás:

| **TANTÁRGY** | **ÓRA-SZÁM** | **TÁVOKTATÁS** | **KONTAKT ÓRA** |
| --- | --- | --- | --- |
| **IKT a vendéglátásban** | **20 óra** |  | Portfólió elkészítéséhez szükséges ismeretek frissítése: szövegszerkesztő, táblázatkezelő, PPT |
| **A cukrászati termelés alapjai** | **40 óra** | **20 óra** | **20 óra** |
|  |  | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek, cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  -töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  -tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  -sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
|  |  |
| **Az ételkészítés alapjai** | **50 óra** | **30 óra** | **20 óra** |
|  |  | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef-munkakörök)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Az élelmiszerek tárolása FIFO elv alapján.  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Zöldségek, gyümölcsök felismerése, textúrájának megismerése  Konyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései  Új technológiák, irányzatok  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Hidegkonyhai készítmények, műveletek, megismerése (dermesztés, smizírozás, glasszírozás, temperálás stb.) | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései.  Gépek eszközök megismerése, kiválasztásának szempontjai  Receptúrák mennyiségeinek kimérése  Zöldségek gyümölcsök előkészítése, darabolása  Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése |
| **A vendégtéri értékesítés alapjai** | **40 óra** | **20 óra** | **20 óra** |
|  |  | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok  Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  Az egyszerű alapterítés formái  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).  Rendezvényi menük összeállítása.  Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások  Alapvető kommunikációs normák megismerése  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  Az egyszerű alapterítés formái és a terítéshez használt eszközök megismerése.  Vendég fogadás szabályainak megismerése  Svájci felszolgálási szabályok elsajátítása  Étel és italismeret – kevert italok (alkoholmentes kevert italok elkészítése: Lucky Driver, Shirley Temple, Mojito – alkoholmentes, Pina Colada – alkoholmentes,) elkészítésének lépései.  Ital receptúrák megismerése, kimérése  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációk alkalmazása  Vendéglátó szoftverek megismerése, használata |
| **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai** | **40 óra** | Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek | Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Szálláshelyek fogalma, csoportosítása  Jogszabályi háttér  Szálláshelyi szolgáltatások  Védjegyrendszer - Minősítés  Bejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségek  földszinti és emeleti munkakörök |

**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%)** |  | **42 óra** | **21 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%)\*** |  | **105 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%)** |  | **63 óra** | **42 óra** |
| ***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 óra** |
| **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 |

**Szakirányú 1 éves felnőttképzés – 4 1013 23 04 Pincér-Vendégtéri szakember**

| **Tantárgy** | **Témakör** | 1. **szakképzési évfolyam**   **II. ciklus (21 hét)** | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Távoktatás-konzultáció (tutor)** | **Kontakt óra** |
| **Rendezvényszervezési ismeretek** |  | **63 óra** | **42 óra** |
| ***Rendezvények típusai, fajtái*** | A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál-lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja | Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) |
| ***Az értékesítés folyamata*** | Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás | Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése |
| ***Kommunikáció a vendéggel*** |  | Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése |
| ***Rendezvények***  ***lebonyolítása*** |  | Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) |
| ***Elszámolás, fizettetés*** |  | Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb. |
| ***Rendezvény-logisztika*** |  | Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál-ló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet |
| ***Rendezvény lebonyolítása*** |  | Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) |
| **Vendégtéri ismeretek** |  | **63 óra** | **42 óra** |
| ***Felszolgálási ismeretek*** | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás a gyakorlatban. |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** | Elméleti áttekintése:  Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása | Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása |
| ***Fizetési módok*** | Elméleti áttekintése:  Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete | Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete a gyakorlatba. |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** |  | "Felszolgálási módok, folyamatok  Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  Alkalmi rendezvényekre való terítés  Rendezvényen való felszolgálás  Szobaszerviz feladatok ellátása" |
| **Étel és italismeret (100%)\*** |  | **84 óra** | **42 óra** |
| ***Konyha-technológiai alapismeretek*** | - Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, |  |
| ***Ételkészítési ismeretek*** | Ételek elkészítésének, össze- tételének megismerése:  Hideg előételek,  levesek,  melegelőételek,  főzelékek,  köretek,  mártások,  saláták, dresszingek,  főételek,  befejező fogások | Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások |
| ***Betekintés a csúcs-gasztronómia világába,***  ***fine dining*** | A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei |  |
| ***Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban*** | Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb. |  |
| ***Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai*** | - | A tanult ismeretek alapján étel ajánlás elsajátítása.  Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai  Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok |
| ***Italok készítésének szabályai*** | - | Az italok készítésének szabályai  Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése |
| ***Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása*** | Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá | Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás  Aperitif és digestif italok, italajánlás  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása |
| ***Étel- és ital-érzékenységek, -intoleranciák, -allergiák*** | A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag a gyakorlatban való megjelenése |  |
| **Értékesítési ismeretek (100%)\*** |  | **63 óra** | **84 óra** |
| ***Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai*** | Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök  Menüírás szabályai, italsor összeállításának szempontjai. a gyakorlatban. | - Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök  Menüírás szabályai, italsor összeállításának szempontjai. |
| ***A bankettkínálat kialakításának szempontjai*** |  | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége |
| ***A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai*** | Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján | Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján |
| ***Sommelier feladatának marketing-vonatkozásai*** | Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, | Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák |
| ***Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése*** | Étterem megjelenése az online térben.  Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok.  Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb | . |
| ***Gasztro-események az online térben*** |  | Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon |
| ***Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai*** | Elméleti háttér megteremtése: hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg-választása az online protokoll szerint | A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg-választása az online protokoll szerint a gyakorlatba átültetve. |
| A ***bankettkínálat kialakításának szempontjai***: |  | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége. |
| **Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek** |  | **63 óra** | **42 óra** |
| ***Beszerzés*** | Árurendelési és beszerzési típusok  Nyersanyagok beszerzési követelményei | Gyakorlati áttekintése az alábbinak:  Árurendelési és beszerzési típusok  Nyersanyagok beszerzési követelményei |
| ***Raktározás*** | Az áruátvétel szempontjai és eszközei  Raktárak típusai, kialakításának szabályai  Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai  A selejtezés szabályai | Gyakorlati áttekintése az alábbinak:  Az áruátvétel szempontjai és eszközei  Raktárak típusai, kialakításának szabályai  Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai  A selejtezés szabályai |
| ***Termelés*** | Vételezések szabályai  Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés  Termelés helyiségei |  |
| ***Ügyvitel a vendéglátásban*** |  | Bizonylatok, számlák, leltározás  Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői  Készletgazdálkodás a vendéglátásban |
| ***Százalékszámítás, mértékegység-átváltások*** |  | Megoszlások számítása, kerekítési szabályok |
| ***Árképzés*** |  | Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, ha-  szonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár,  bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja |
| ***Jövedelmezőség*** |  | A költség és az eredmény fogalma  Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredmény-  szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása |
| **Szakmai idegen nyelv\*** |  |  | **21 óra** |
| **Asztalfoglalás és vendégek fogadása és rendelésfelvétel** |  | Idegen nyelven kommunikál munkahelyzetekben |
| **Italok készítése és felszolgálása** |  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmez |
| **Ételek, italok ajánlása** |  | Szakmára jellemző munkafolyamatok szakkifejezéseit szóban és írásban, munkahelyzetekben alkalmazza |
| **Portfólió készítés\*** |  | **-** | **42 óra** |
|  |  | A portfólió formai és szakmai követelményének megismertetése  Szakmai elméleti tudás megalapozása  Mintadokumentumok szemléltetése  Önéletrajz minták, sablonok bemutatása  A 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**.** |

**Szakirányú 1 éves felnőttképzés – 4 1013 23 01 Cukrász**

| **CUKRÁSZ** | **Tantárgy** | **Témakör** | 1. **szakképzési évfolyam**   **II. ciklus (21 hét)** | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Távoktatás-konzultáció (tutor)** | **Kontakt óra** |
| **Szakmai oktatás** | **Előkészítés (100%)** |  | **42 óra** | **42 óra** |
|  | Cukrászati anyagok technológiai szerepe:keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változás | Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre  Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása  Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján  Anyagok mérése  Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján  Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján  Munkafolyamatok előkészítése: alapanyagok, eszközök, gépek, berendezések  Munkaanyag szükséglet meghatározása a leadott rendelések és a várható forgalom alapján |
| **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)** |  | **42 óra** | **21 óra** |
| ***Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*** | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének  ismerete, ápolása és tisztítása  c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése  d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése | Cukrász üzem berendezései:  - bútorzat  - hőközlő-berendezések (tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek)  - hő elvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló) működése, alkalmazása  Cukrász üzem gépei:  - előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)  - félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása  Munkaeszközök csoportosítása, előkészítése, alkalmazása, ápolása, tisztítása  Biztonsági előírások betartása |
| **Cukrászati termékek készítése (100%)\*** |  | **105 óra** | **84 óra** |
|  | Krémek, töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználása  Tészták töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználása  Kikészített sütemények készítésének követelményei, fajtái  Krémes készítmények előállítása  Édes-teasütemények, mézesek megismerése  Felvertek és hagyományos cukrászati termékek megismerése  Tészták és sós teasütemények megismerése  Nemzetközi cukrászati termékek megismerése  Különleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények megismerése | Krémek, töltelékek  Tészták töltelékek  Kikészített sütemények  Krémes készítmények  Édes-teasütemények, mézesek készítése  Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése  Tészták és sós teasütemények készítése  Nemzetközi cukrászati termékek előállítása  Különleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények készítése |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése (100%)\*** |  | **42 óra** | **21 óra** |
|  | Díszítési technikák megismerése  Uzsonnasütemények hintése, lekenése, felrakása gyümölccsel, bevonás  Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítési lehetőségei  Krémes termékek, bevonása szeletelése, szórása, Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása, díszítése, szeletelése Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése  Díszítőelemek készítése  Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után  Hidegcukrászati termékek, díszítése  Cukrászati termékek tálalásának lehetőségei  Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével  Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése | Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso-koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal  Díszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése  Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása  Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján  Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása  Ünnepi, egyedi formájú torták készítése  Díszmunkák tálalása  Cukrászati termékek tálalása |
| **Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (70%)** |  | **63 óra** | **42 óra** |
| ***Anyaggazdálkodás*** | Megismeri a tanuló a gyakorlatban:  Az árukészlet ellenőrzése a raktárban  A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségénekmeghatározása  A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése  A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása  Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.  Árufelhasználás megállapítása  Áruszükséglet megállapítása  Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése | a) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban  b) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének  meghatározása  c) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések  jelentése  d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása  e) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi-  szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése  és elszállítása.  f) Árufelhasználás megállapítása  g) Áruszükséglet megállapítása  h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése |
| ***Cukrászati termékek kalkulációja*** |  | a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével  b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása  c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása  d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése |
| ***Elszámoltatás*** |  | a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben  b) Cukrászüzem és raktár leltározása  c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása  d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása  e) Leltáreredmény megállapítása |
| **Cukrász ismeret** |  | **42 óra** | **42 óra** |
|  | Cukrászati termékcsoportok jellemzése, csoportosítása  Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása  Tányér-desszertek  Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása  Hagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése  Nemzetközi cukrászati termékek  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek | Cukrászati termékcsoportok jellemzése, csoportosítása  Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása  Tányér-desszertek  Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása  Hagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése  Nemzetközi cukrászati termékek  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek |
| **Szakmai idegen nyelv\*** |  |  | **21 óra** |
| Cukrász technológiák |  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmez |
|  | Cukrászati alapanyagok | Idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, írás, fordítás |
|  | Receptek fordítása idegen nyelvről magyarra, magyarról idegen nyelvre | Idegen nyelven kommunikál munkahelyzetekben szakmai hallott idegen nyelvű szöveg megértése |
| **Szakmai oktatás** | **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 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatása.  Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat bemutatása |