

**Képzési program**

**Turizmus-VENDÉGLÁTÁS ágazat**

**Technikumi képzés**

**2025.**

Tartalomjegyzék

[1.Öt éves technikumi képzés 3](#_Toc175765267)

[1.1. Ágazati alapoktatás szakács szaktechnikus, vendégtéri szaktechnikus, cukrász szaktechnikus képzés – 9-10. évfolyam 3](#_Toc175765268)

[Ágazati alapoktatás 4](#_Toc175765269)

[1.2. Szakirányú oktatás – szakács szaktechnikus 14](#_Toc175765271)

[1.3 Szakirányú oktatás – vendégtéri szaktechnikus 53](#_Toc175765274)

[1.4. Szakirányú oktatás – cukrász szaktechnikus 74](#_Toc175765275)

[2. Két éves technikumi képzés tanulói jogviszonnyal 106](#_Toc175765276)

[2.1. Ágazati alapoktatás 106](#_Toc175765277)

[2.2. Szakács szaktechnikus 2 éves - szakirányú képzés 117](#_Toc175765278)

[2.3. Vendégtéri szaktechnikus 2 éves - szakirányú képzés 155](#_Toc175765279)

[2.4. Cukrász szaktechnikus 2 éves - szakirányú képzés 180](#_Toc175765280)

[3. Egy éves technikumi felnőttképzés 214](#_Toc175765281)

[3.1. Ágazati alapoktatás 214](#_Toc175765282)

[3.2. Szakács szaktechnikus 1 éves képzés szakirányú programja 220](#_Toc175765283)

[3.2. Vendégtéri szaktechnikus 1 éves képzés szakirányú programja 245](#_Toc175765284)

[3.3. Cukrász szaktechnikus 1 éves képzés szakirányú programja 259](#_Toc175765285)

# 5 éves technikumi képzés

## Ágazati alapoktatás szakács szaktechnikus, vendégtéri szaktechnikus, cukrász szaktechnikus képzés – 9-10. évfolyam

##### **Ágazati alapoktatás**

**9. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Digitális kultúra** | **108** | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetéseÉtelkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételekA tanuló által készítendő feladatok megismerése, képekkel, szöveggel stb.+ **közismereti előírás** | Digitális eszközök a vendéglátásbanA digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)A POS-terminál használatának alapjaiAz éttermi szoftverek használatának alapjaiA digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásbanDigitális tananyagtartalmak alkalmazásaDigitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésükRendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)Digitális eszközök a turizmusbanA turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásukA digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiáiSzállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerekA szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| **A munka világa** | 72 | 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 fontosságaMunkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszonyA tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentőségeA tanulószerződés. Tartalmi elemei, megkötésének módja.Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek közöttA tanuló jogai és kötelezettségeiAtipikus 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 munkaMunkaviszony létesítéseFelek a munkajogviszonyban.A munkaviszony alanyaiA munkaviszony létesítése.A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.PróbaidőA munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségeiA munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetéseMunkaidő és pihenőidőA munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).Álláskeresőként történő nyilvántartásba vételAz álláskeresési ellátások fajtáiÁlláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszonyMunkabiztonság és egészségvédelemMunkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban | - |
| **A cukrászati termelés alapjai** | 36 | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek,cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatásaA cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzésCukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolásaCukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek |  |
| **Az ételkészítés alapjai** | 36 | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályokA 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 elnevezéseiÚj technológiák, irányzatokMegfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.Hidegkonyhai készítmények, műveletek, megismerése (dermesztés, smizírozás, glasszírozás, temperálás stb.) |  |
| **A vendégtéri értékesítés alapjai** | 36 | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírásokEgyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközökMegfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formáiA vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei |  |
| **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai** | 36 | TrendekNemzeti Turizmusfejlesztési stratégiaKiemelt turisztikai fejlesztési térségek:BalatonSopron-Fertő-tóTokaj – Felső-Tiszavidék – NyírségDebrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – HortobágyDunakanyarAktív- 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, …)BudapestVilágörökségi helyszínek |  |

#####

##### **10. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Szakmai számítás (A 2025/2026-os tanévtől kezdve a Pénzügyi és vállalkozói ismeretek helyett)*** | **72** | ***A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk.*** A viszonyszámok csoportosítása. A dinamikus viszonyszámok és összefüggéseik. A megoszlási viszonyszám és összefüggései. Középértékek és alkalmazásuk. Számított középértékek (számtani átlag, súlyozott számtani átlag, mértani átlag) Helyzeti középértékek: módusz, medián. |  |
| **Digitális kultúra** | 72 óra  | A digitális eszközök, szakmai szoftverek gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)**+ Közismereti tananyag** |  |
| **A cukrászati termelés alapjai** | 72 |  | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületeiA cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményeiCukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezéseCukrászati 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 teendőkbefejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
| **Az ételkészítés alapjai** | 72 |  | Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztásaFűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazásaKonyhatechnológiai tevékenységek:KöretekSalátákÖntetekMártásokLevesekMeleg előételekHalételekSzárnyas ételek- készítéseTálalási formák megismerése |
| **A vendégtéri értékesítés alapjai** | 72 |  | A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek (Luck Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojitot és Pina Colada-t) és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).Rendezvényi menük összeállítása.Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. |
| **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai** | 72 |  | 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, termékeiTolna és Somogy turizmusaSzálláshelyek fogalma, csoportosításaJogszabályi háttérSzálláshelyi szolgáltatásokVédjegyrendszer - MinősítésBejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségekföldszinti és emeleti munkakörökA szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek: Szállodai vendégciklusok munkafolyamata, adminisztrálásaAjánlat készítés – FoglalásVendégérkeztetésVendégtartózkodás feladataiUtaztatás Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása |

## Szakirányú oktatás – szakács szaktechnikus

**11. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás** | 100,5 | - | **72,5 óra**ElőkészítésA növényi és állati eredetű élelmiszerek csoportosításaZöldségek és gyümölcsök idényszerűségének megismerése.Az előkészítés műveleti sorrendjének (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás) megismeréseAz előkészített alapanyagokat precíz felhasználása a vitamin, tápanyagtartalom megőrzése mellett.A darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalma és technikája vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. Alapműveletek, fűszerezés, ízesítésFelületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztésÉlvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrésFormaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás | **28 óra**Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegő bevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezésFűszerezés, ízesítés: bouquet garni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevekVilágos 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). |
| **Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása** | 70 | - | - | **70 óra**sütő-, főzőberendezések rendeltetésszerű kezelése, működésének alapelvei, szabályai. Munka-, tűz-, balesetmentes használata.A kés helyes tartása, élezése, tisztítása, jelölése.Kutter, húsdaráló, habverő gép egyetemes konyhagép, előkészítő gépeinek üzembe helyezése, tisztítása, érintésvédelmi szabályok. Digitális mérleg használata.Hűtőtechnikai alapfogalmak ismertetése (hűtés, fagyasztás, sokkolás). Hűtő- (hűtőbútorok, hűtőkamrák, mélyhűtő tárolók) és fagyasztó-berendezések (mélyhűtés, lassú és gyorsfagyasztás, étjég és fagylaltkészítés gépei), sokkoló rendeltetésszerű használata, tisztítása, leolvasztása. Sütő-főző készülékek rendszerei (gáz-, villamos tűzhelyek, főzőzsámolyok, gőzpárolók, vákuumos párolók, kombi gőzölők) működési elve. A Konvekciós hőátadás berendezései (sütőkemencék, légkeveréses sütők, olajsütők, sütőserpenyők, gyorssütők, a közvetlen hőkezeléses hőátvitel berendezései (sütőlapok, rostsütő, kontakt-grill), a infravörös berendezések (infrasütő, infra rostsütő, kenyérpirító, infra nyárssütő, szalamander), nagyfrekvenciás berendezések (mikrohullámú sütő) üzembe helyezése, használata, tisztítása, programozása. Egyéb berendezések: Pacojet, sorbet, habszifon, kukta, vákuumszárító, ultrahangos fürdő, VarioCooking Center, aszaló- füstölő berendezések, thermomix, tálaló és kiszolgáló berendezések használata. |
| **Ételkészítés-technológiai ismeretek** | 212,5 | - | **72,5 óra**Főzés: A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. ‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek‒ Posírozás: bevert tojás‒ Beforralás: fűszerkivonatok‒ Forrázás: paradicsom hámozás, csontok forrázása‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek eseténGőzölés: A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek‒ Közvetett gőzölés: felfújtakPárolás: A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.Egyszerű (együtemű) párolás:‒ Halak (rövid lében)‒ GyümölcsökÖsszetett párolások:‒ Hússzeletek‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)‒ Apró húsok, pörköltekSütés I.: A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.Nyílt légterű sütés:‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta pl. kürtőskalács sütése‒ Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma-gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával‒ Sugárzó hővel történő sütés (salamander): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) eseténSütés II.: Zárt légterű sütés (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)‒ Melegen füstölés ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezéseA tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot. Különleges technológiák A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.Marinálás: savas környezetben történő fehérje átalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. | **140 óra**Főzés: A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. ‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek‒ Posírozás: bevert tojás‒ Beforralás: fűszerkivonatok‒ Forrázás: paradicsom hámozás, csontok forrázása‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek eseténGőzölés: A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek‒ Közvetett gőzölés: felfújtakPárolás: A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.Egyszerű (együtemű) párolás:‒ Halak (rövid lében)‒ GyümölcsökÖsszetett párolások:‒ Hússzeletek‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)‒ Apró húsok, pörköltekSütés I.: A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.Nyílt légterű sütés:‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta pl. kürtőskalács sütése‒ Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma-gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával‒ Sugárzó hővel történő sütés (salamander): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) eseténSütés II.: Zárt légterű sütés (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)‒ Melegen füstölés ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezéseA tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot. Különleges technológiák A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.Marinálás: savas környezetben történő fehérje átalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. |
| **Ételek tálalása** | 29 | - | **29 óra**Alapvető tálalási formák, lehetőségek A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálat.Szezonális alapanyagok használata A témakör elsajátítását követően a tanuló: Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.Heti menük összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat. Alkalmi menük összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra. |  |
| **Anyaggazdálko-dás, adminisztráció, elszámoltatás** | 72,5 | - | **72,5 óra****Áruátvétel** (**8 óra)** Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru). **Árugazdálkodási szoftverek használata (36 óra)**Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást.**Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése (4 óra)**Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja. **Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása (8 óra)** Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget.**Raktározás (16 óra)**Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.  | - |

# 12. évfolyam

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás** | 72,5 | - | **72,5 óra****Tartalom:**AlapkészítményekHidegen és melegen kevert fűszervajakMáj- és húsfarce-okNyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények első- sorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz(marinálás)Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak)Sűrítési eljárásokLiszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttelKeményítőkkelRouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)Ételek saját anyagávalTejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)Zsemlemorzsával, kenyérrelBurgonyávalBundázási eljárásokNatúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésztaMártásokFrancia alapmártások és a belőlük képzett mártásokEmulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák)Hideg mártásokEgyéb meleg mártásokTöltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:‒ kolbászok, hurkák‒ galantinok, ballotine‒ pástétomok‒ terrine-ekPékáruk és cukrászati alaptésztákA tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.Savanyítás, tartósítás A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek. | - |
| **Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása** | 35 | - | - | **35 óra****Tartalom:**A konyhai folyamatokban bevont gépek, berendezések beüzemelésének, használatának, karbantartásának alapelvei, szabályai, napi tisztítási és programozási feladatai.Gépek, berendezések tűz-, munka-, balesetmentes kezelésének szabályai. Gépek napi tisztítása (kézi, gépi), gőzgenerátor vízkőmentesítése ‒ gőzfúvóka vízkőmentesítése ‒ gőzgenerátor ürítése ‒ Self Cooking Control üzemmód ‒ előmelegítés funkció ismerete, programozása ‒ Cool down program alkalmazása. Maghőmérő használata. Elektromos hálózat és a berendezések védelme, érintés védelem ellenőrzése. |
| **Ételkészítés-technológiai ismeretek** | 268 óra | - | **58 óra****Tartalom:**Főzés:‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek ‒ Posírozás: bevert tojás ‒ Beforralás: fűszerkivonatok ‒ Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása ‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése ‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek eseténGőzölés:- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek ‒ Közvetett gőzölés: felfújtakPárolás:Egyszerű (együtemű) párolás: ‒ Halak (rövid lében) ‒ Gyümölcsök Összetett párolások: ‒ Hússzeletek ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) ‒ Apró húsok, pörköltekNyílt légtérű sütések: ‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése ‒ Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése ‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése ‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával ‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés ‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) eseténZárt 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 befejezéseKonfitálás Sous videMarinálás FüstölésTésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) ‒ Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése ‒ Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése ‒ Édes és sós töltelékek összeállítása ‒ Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése ‒ A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) ‒ Édes felfújtak, pudingok készítése ‒ Mártások, öntetek készítése | **210 óra****Tartalom:**Főzés:‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek ‒ Posírozás: bevert tojás ‒ Beforralás: fűszerkivonatok ‒ Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása ‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése ‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek eseténGőzölés:- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek ‒ Közvetett gőzölés: felfújtakPárolás:Egyszerű (együtemű) párolás: ‒ Halak (rövid lében) ‒ Gyümölcsök Összetett párolások: ‒ Hússzeletek ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) ‒ Apró húsok, pörköltekNyílt légtérű sütések: ‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése ‒ Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése ‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése ‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával ‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés ‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) eseténZárt 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 befejezéseKonfitálás Sous videMarinálás FüstölésTésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) ‒ Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése ‒ Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése ‒ Édes és sós töltelékek összeállítása ‒ Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése ‒ A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) ‒ Édes felfújtak, pudingok készítése ‒ Mártások, öntetek készítése |
| **Portfólió**  | 14,5  |  | **14,5 óra**Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése. Szakmai portfólió anyagának összeállítása. |  |
| **Ételek tálalása** | 64 |  | **29 óra****Tartalom**Rendezvényekkel kapcsolatos teendők A témakör elsajátítását követően a tanuló: Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak.Nemzetközi ételismeret A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.Büfé összeállítása és tálalása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.Kalkuláció összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. | **35 óra****Tartalom**Alapvető tálalási formák, lehetőségek A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálatSzezonális alapanyagok használata A témakör elsajátítását követően a tanuló: Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.Heti menük összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat.Alkalmi menük összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők A témakör elsajátítását követően a tanuló: Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak.Nemzetközi ételismeret A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.Büfé összeállítása és tálalása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot. Kalkuláció összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. |
| **Anyaggazdálko-dás, adminisztráció, elszámoltatás** | 43,5 | - | **43,5 óra****Az anyagfelhasználás kiszámítása 10 óra** Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni.**Árképzés 10 óra** Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát.**Bizonylatolás 7 óra** Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát.**Elszámoltatás 6,5 óra**Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.**Készletgazdálkodás 10 óra**Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi. | - |

# 13. évfolyam

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Digitális kultúra** | **31** | Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírássalSzakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatásaÖnéletrajz, önreflexióJövőképSaját tanulási folyamat bemutatása.Fényképek munkahelyi rendezvényekről, munkahely bemutatása, étel-ital választék, saját szakmai munkájának, példaképének bemutatása, szakmai továbbfejlődési lehetőségek.Saját hobbi, sport, magánélet bemutatása, iskolán kívüli sikerek.Önéletrajz.Szakmai idegen nyelvtudás bemutatása, 3-5 olyan recept idegen nyelvű megjelenítése, amellyel a vizsgázó dolgozott a munkahelyén, vagy az iskolai gyakorlaton.Munkahelyi rendezvények kiemelt fogásainak leírása, anyaghányadszámítása, minimum 1 recept esetében.Versenyek, kiállítások képei, tapasztalatai,minimum 1 szakmai kiállítás bemutatásaEgy nemzetközi konyha bemutatása (amennyiben van személyes tapasztalata külföldi szakmai gyakorlatról, az is hozzákapcsolható)Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és reflektálása. |  |  |
| **Munkavállalói idegen nyelv**(2024-25-ig) | 31 óra | Álláshirdetésre jelentkezésÖnéletrajz, motivációs levélSmalltalkÁllásinterjú |  |  |
| **Portfólió**(2025-26-os tanévtől Munkavállalói idegen nyelv helyett) | 31 | Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírássalSzakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatásaÖnéletrajz, önreflexióJövőképSaját tanulási folyamat bemutatása |  |  |
| **Üzleti menedzsment** | 263,5 | 108,5 óraGazdálkodás a bevételekkel (elméleti alapok)A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alap-ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokraA gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretekA bevétel bizonylatai, elszámoltatás;a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);az ártájékoztatás eszközei Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (elméleti alapok) Az áruforgalmi mérlegsor elemei;kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,A munka törvénykönyve, hatóságok;munkakörök és szükséges képzettségek;munkaköri leírások;a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)  Vállalkozás indítása (elméleti alapok)Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |  | 155 óraGazdálkodás a bevételekkel (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása) A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézikiállítása, sztornózása;a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta,eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata;a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás,blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előleg-számla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás);értékesítési szerződés;a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;az ártájékoztatás eszközeiAnyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása) számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése;beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása; Létszám- és bérgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,A munka törvénykönyve, hatóságok;munkakörök és szükséges képzettségek;munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)Vezetés a gyakorlatbanAz oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. Vállalkozás indítása (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |
| **Marketing és protokoll** | 93 | - | Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjaiÁrpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismereteiDisztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám,cégreklám, termékreklám)Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásbanATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog,egyéb közösségimédia-felületek)Online elégedettség-visszajelző rendszerekKommunikáció a közösségi oldalakon: netikettA virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használataSzemélyes eladásFelülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek,nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours),törzsvásárlói programokVendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközeiBelső PR – szervezeti kultúraA piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálatÜzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés.A protokoll fogalma és értelmezéseViselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosságstb.)Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkelKöszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönésTegeződés, magázódásKommunikáció telefononA bemutatás, bemutatkozás szabályaiÖltözködési szabályok (dress-code)Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályaiA kiszolgálás protokolláris sorrendjeA kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályaiA vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete | - |
| **Speciális szakmai kompetenciák** | 356,5 |  | 77,5Közétkeztetési konyhák ismerete, ottani folyamatok átlátása. Speciális igényeknek megfelelő étrendek és menük összeállítása, elkészítése. (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél alapanyagok helyettesítése, alternatívák ismerete. Energiaérték-számolás. | 279Felkészülés a konyhában előforduló krízishelyzetekre, problémákra, konfliktuskezelés. Beosztások és helyettesítések írása, fejlesztések és újítások kidolgozása, irodai munka. Konyhai egységek munkájának az összehangolása, kapcsolattartás a többi egység vezetőivel. A higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályok betartása, a szükséges eszközök felmérése, gondoskodás a meglétükről, és ezen folyamatokhoz tartozó dokumentáció kezelése. |
| Idegen nyelv oktatásán belül: **szakmai idegen nyelv 1,5 órában** | 43,5 | Szakmai kifejezések - 15 óraGasztronómia nyersanyagaiÉtelek megnevezéseiCukrászkészítmények megnevezéseiItalok megnevezéseiVendéglátásban használatos eszközök megnevezéseiTermelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezésekÉrtékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezésekSzakmai technológiák - 15 óraAlapanyagkosár Ételkészítési technológiákCukrászati technológiákItalok készítése, felszolgálásuk folyamataiSzakmai szituációk – 13,5 óraKommunikáció a munkatársakkalEtikett, protokoll alkalmazásaKommunikáció a vendégekkelVendégek fogadásaAjánlás idegen nyelvenRendelésfelvétel idegen nyelvenPanaszkezelés |  |  |
| **Ételkészítés technológiai ismertek** | 108,5 |  |  | Főzés:‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek ‒ Posírozás: bevert tojás ‒ Beforralás: fűszerkivonatok ‒ Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása ‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése ‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek eseténGőzölés:- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek ‒ Közvetett gőzölés: felfújtakPárolás:Egyszerű (együtemű) párolás: ‒ Halak (rövid lében) ‒ Gyümölcsök Összetett párolások: ‒ Hússzeletek ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) ‒ Apró húsok, pörköltekNyílt légtérű sütések: ‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése ‒ Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése ‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése ‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával ‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés ‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) eseténZárt 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 befejezéseKonfitálás Sous videMarinálás FüstölésTésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) ‒ Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése ‒ Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése ‒ Édes és sós töltelékek összeállítása ‒ Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése ‒ A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) ‒ Édes felfújtak, pudingok készítése ‒ Mártások, öntetek készítése |
| **Portfólió készítése** | **31 óra** | Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírássalSzakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatásaÖnéletrajz, önreflexióJövőképSaját tanulási folyamat bemutatása |  |  |

##

## 1.3 Szakirányú oktatás – vendégtéri szaktechnikus

**11. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rendezvény-szervezési ismeretek** | 104 |  | **72,5 óra****A rendezvények típusai, fajtái**A vendégfogadás szabályaiÉtkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál- lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvényekRendezvények protokollja**Az értékesítés folyamata** Munkakörök, értékesítési formákÉrtékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerekFelszolgálás általános szabályaiÜzletnyitás előtti előkészületekVendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módokZárás utáni teendőkStandolás, standív elkészítése, elszámolás**Kommunikáció a vendéggel** Általános kommunikációs szabályokKommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezésekenKommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályokMegjelenés, Probléma- és konfliktus helyzetek kezelése | **31,5 óra**RendezvénylogisztikaRendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál- ló/ültetett fogadás)A rendezvény lebonyolításaEszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükségletElszámolás, fizettetésElszámolás, fizettetésBankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt- bér, lemondási feltételek, lemondás stb. |
| **Vendégtéri ismeretek** | 70 | - | - | **70 óra****Tartalom:**Felszolgálási ismeretek:A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai,nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás.A felszolgálás lebonyolítása:Felszolgálási módok, folyamatok.Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása.Rendelésfelvétel, pincér program kezelése, italok felszolgálása, ételfelszolgálás különböző felszolgálási módokban. Rendezvények előkészítési és lebonyolítási feladatai. |
| **Étel és italismeret** | 177,5 | - | **72,5 óra****Tartalom:**Ételkészítési ismeretekÉtelek elkészítésének, összetételének megismerése:Hideg előételek, levesek, melegelőételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin- gek, főételek, befejező fogásokA tanult ismeretek alapján étel ajánlás elsajátítása. | **105 óra****Tartalom:**Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárásokA hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázataÉtelkészítési ismeretekHideg előételek, levesek, melegelőételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin- gek, főételek, befejező fogásokBetekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességeiÉtterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világbanMichelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, GoogleItalok iserete és felszolgálásuk szabályai |
| **Értékesítési ismeretek** | 60,5 | - | **29 óra**Különböző éttermi terítési feladatok elvégzése, különböző felszolgálási módok gyakorlása.Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai:Étlap, itallap, borlap szerkesztésének, összeállításának szempontjai, szabályai.Menüírás szabályai, italsor összeállításának szempontjai. | **31,5 óra**Különböző éttermi terítési feladatok elvégzése, különböző felszolgálási módok gyakorlása.Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai:Az étteremben található étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap,borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök megismerése, használata, kialakításának szabályai. |
| **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek** | 72,5 | - | **72,5 óra****Beszerzés 8,5 óra** Árurendelési és beszerzési típusok. Nyersanyagok beszerzési követelményei.**Raktározás 8 óra** Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai. A selejtezés szabályai.**Termelés 8 óra** Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés. Termelés helyiségei. **Ügyvitel a vendéglátásban 8 óra** Bizonylatok, számlák, leltározás. Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői. Készletgazdálkodás a vendéglátásban.**Százalékszámítás, mértékegység-átváltások 4 óra** Megoszlások számítása, kerekítési szabályok.**Árképzés 20 óra** Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja.**Vállalkozási formák 8 óra** 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).**Alapvető munkajogi és adózási ismeretek 8 óra**Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői). Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.  | - |

**12. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rendezvényszervezési ismeretek** |  | - | **72,5 óra****A rendezvény lebonyolítása**Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítéseGépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltéseTerítés (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** | 70 | - | - | **70 óra**Felszolgálási ismeretek: rendezvények előzetes előkészítési feladatai. Rendezvényhez kapcsolódó munkaszervezés, feladatok felosztása.A felszolgálás lebonyolítása:Alkalmi rendezvényekre való terítés.Rendezvényen való felszolgálás. Angol felszolgálási mód kivitelezése. Kevert italok készítése a gyakorlatban.Szobaszerviz feladatok ellátása.Fizetési módok:Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete. |
| **Étel és italismeret** | 233 | - | **58 óra**Italok ismerete és felszolgálásuk szabályaiItalok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalokAz italok készítésének szabályaiKevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítéseÉtelek és italok párosítása, étrend-összeállításAperitif és digestif italok, italajánlásÉtlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályaiItallap/borlap szerkesztésének szabályaiAlkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása | **175 óra**Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalokAz italok készítésének szabályaiKevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítéseÉtelek és italok párosítása, étrend-összeállításAperitif és digestif italok, italajánlásÉtlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályaiItallap/borlap szerkesztésének szabályaiAlkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlásaÉtel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiákA vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag |
| **Portfólió** | 14,5  |  | **14,5 óra**Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése. Szakmai portfólió anyagának összeállítása. |  |
| **Értékesítési ismeretek** | 64 | - | **29 óra**Különböző éttermi terítési feladatok elvégzése, különböző felszolgálási módok gyakorlása.A bankettkínálat kialakításának szempontjai:Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége.Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése:Étterem megjelenése az online térben.Étteremhonlap felépítése, admin-feladatokTwitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.Gasztroesemények az online térben:Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokollszerint a közösségi oldalakon. | **35 óra**Különböző éttermi terítési feladatok elvégzése, különböző felszolgálási módok gyakorlása.A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai:Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.Sommelier feladatának marketingvonatkozásai:Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák.Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai:A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztásaaz online protokoll szerint. |
| **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek** | 43,5 | - | **43,5 óra****Jövedelmezőség 15 óra**A költség és az eredmény fogalma. Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása.**Elszámoltatás 16 óra** A leltárhiány és -többlet értelmezése. Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása. | - |

**13. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Digitális kultúra** | **31** | Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírássalA munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemuttaásaSaját munkatevékenység bemutatásaPéldakép bemutatásaSzakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatásaKülföldi szakmai gyakorlaton szerzett tapasztalatok bemutatása idegen nyelvenÖnéletrajz, önreflexióJövőképSaját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálásKreativitás**+ Közismereti tananyag** | **-** | **-** |
| **Munkavállalói idegen nyelv**(2024-25-ig) | 31 óra | Álláshirdetésre jelentkezésÖnéletrajz, motivációs levélSmalltalkÁllásinterjú |  |  |
| **Portfólió**(2025-26-os tanévtől, Munkavállalói ismeretek helyett) | 31 | 31 óraBeszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírássalSzakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatásaÖnéletrajz, önreflexióJövőképSaját tanulási folyamat bemutatásaSzakmai vizsga portfóliójának összeállításaBeszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírássalSzakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatásaÖnéletrajz, önreflexióJövőképSaját tanulási folyamat bemutatása |  |  |
| **Üzleti menedzsment** | 263,5 | **108,5 óra****Tartalom**:Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti alapok)A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alap-ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokraA gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretekA bevétel bizonylatai, elszámoltatás;a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);az ártájékoztatás eszközei Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (elméleti alapok) Az áruforgalmi mérlegsor elemei;kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,A munka törvénykönyve, hatóságok;munkakörök és szükséges képzettségek;munkaköri leírások;a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)  Vállalkozás indítása (elméleti alapok)Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |  | **155 óra**Gazdálkodás a bevételekkel (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása) A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézikiállítása, sztornózása;a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta,eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata;a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás,blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előleg-számla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás);értékesítési szerződés;a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;az ártájékoztatás eszközeiAnyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása) számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése;beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása; Létszám- és bérgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,A munka törvénykönyve, hatóságok;munkakörök és szükséges képzettségek;munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)Vezetés a gyakorlatbanAz oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. Vállalkozás indítása (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |
| **Marketing és protokoll** | 93 óra | - | Termékpolitika: a választékkialakításának szempontjai;árpolitika: az árképzés korszerűgyakorlati ismeretei; disztribúcióspolitika (beszerzési, értékesítésicsatornák)az értékesítéssel összefüggőmarketing alapismeretek: areklám alaptípusai(márkareklám,cégreklám,termékreklám);reklámhordozók (elektronikusmédia, nyomtatott sajtó,plakátok, levelek stb.); üzletenbelüli és üzleten kívülireklámeszközök avendéglátásban; ATL, BTL,gerillamarketing (sokkolóreklámok); online marketing:internet, közösségi média(Facebook, Twitter, Instagram,blogok, egyéb közösség imédia-felületek); online elégedettségvisszajelző rendszerek;kommunikáció a közösségioldalakon: netikett; a virtuális(VR) és a kiterjesztett valóság(AR) használata; személyeseladás; felülértékesítés (upsell),keresztértékesítés (cross sell);eladásösztönzés: akciók,promóciók, kuponok, vásárlóihűségkártyák, utazásilehetőségek, nyeremények,árengedmények, bizonyosnapszakokban adottengedmények (happy hours),törzsvásárlói programok;vendégkapcsolat (PR): a PRjellegzetes eszközei; belső PR –szervezeti kultúra; a piackutatásmódszerei, konkurenciavizsgálat;üzleti kommunikáció: árajánlatkérése, adása, üzleti levél,egyszerű szerződés. A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jómodor, tiszteletadás,határozottság, pontosság stb.);szóbeli kommunikáció avendéggel, partnerekkel;köszönés (a négyes szabályértelmezése); kézfogás; egyébköszönési formák, elköszönés;tegeződés, magázódás;kommunikáció telefonon; abemutatás, bemutatkozásszabályai; öltözködési szabályok(dress code); ültetési rendekismerete; ültetőkártyák, ültetésitablók készítésének éselhelyezésének szabályai; akiszolgálás protokollárissorrendje; a kiemelt (VIP)vendégek kezelésének speciálisszabályai; a vallási, nemzeti,nemzetiségi fogyasztásielőírások, szokások ismerete. | - |
| **Speciális szakmai kompetenciák** | 356,5 |  | **77,5 óra**A vendég asztalánál készíthető ételek,Az asztalnál készíthető ételek típusai,A vendég asztalánál készíthető ételek technológiája,Flambírozási formák,Új trendek, | **279 óra**Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein,Munkaszervezési formák,Optimális munkaidő-beosztások,Létszámgazdálkodás,Kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása |
| **Vendégtéri ismeretek** | 62 | - | - | Terítési módok gyakorlásaFelszolgálásFizettetés |
| **Étel és italismeret** | 31 | - |  | Étlap összeállításaMenüsorok összeállításaSpeciális étrendnek megfelelő ételek az étlapon |
| **Értékesítési ismeretek** | 15,5 | - |  | Gyakorlás |
| Idegen nyelv oktatásán belül: **szakmai idegen nyelv** | 46,5 | Szakmai kifejezések - 15 óraGasztronómia nyersanyagaiÉtelek megnevezéseiCukrászkészítmények megnevezéseiItalok megnevezéseiVendéglátásban használatos eszközök megnevezéseiTermelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezésekÉrtékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezésekSzakmai technológiák - 15 óraAlapanyagkosár Ételkészítési technológiákCukrászati technológiákItalok készítése, felszolgálásuk folyamataiSzakmai szituációk – 16,5 óraKommunikáció a munkatársakkalEtikett, protokoll alkalmazásaKommunikáció a vendégekkelVendégek fogadásaAjánlás idegen nyelvenRendelésfelvétel idegen nyelvenPanaszkezelés |  |  |

## 1.4. Szakirányú oktatás – cukrász szaktechnikus

**11. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Előkészítés** | 77,5 | - | **14,5 óra**Cukrászati anyagok technológiai szerepe: keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változásAnyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése: cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagokEszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formákGépek szakszerű előkészítése a termeléshezTermékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámításaReceptek, használati utasítások értelmezéseSzakszerű mérés követelményei | **63 óra**Cukrászati anyagok technológiai szerepe: keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változásAnyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése:- cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok minőségi követelményei- érzékszervi vizsgálatok- romlást befolyásoló tényezők- minőséget meghatározó tényezőkAdalékanyagok szerepe, előkészítése: színezékek, lazítószerek, savanyítószerek, zselésítőszerek, emulgeálószerek, stabilizálószerek, módosított keményítők, tartósítószerek, kényelmi termékekBevonó anyagok:- Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei- Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej,fehércsokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej, fehércsokoládé felhasználási területei- Bevonómassza olvasztása, hígítása, ét-, tej, fehér felhasználási területe- Zselékészítés módszerei, felhasználási területei Áthúzó ganache , tükörbevonók készítése, és felhasználásaEszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formákTermékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámításaReceptek, használati utasítások értelmezéseSzakszerű mérés követelményei |
| **Cukrászati berendezések. gépek ismerete. kezelése, programozása** | 63 | - | - | **63 óra**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, alkalmazásaCukrász üzem gépei:- előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)- félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása,működése, alkalmazásaMunkaeszközök csoportosítása, előkészítése, alkalmazása, ápolása, tisztításaBiztonsági előírások betartása |
| **Cukrászati termékek készítése** | 184,5 | - | **72,5 óra**Töltelék készítés műveleteinek és technológiájának elsajátítása:- anyagok kiválasztása- gyümölcs és zöldségtartósítás módjai- töltelék és tésztacsoportok jellemzőinek, kritériumainak megismerése- különféle édes és sós töltelékek készítése: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tojáskrémek, tartóstöltelékek, tejszínhabkrémek, vajkrémek, egyéb édes töltelékek, nyers és kisült tésztába tölthető sós töltelékek- ízesítés módjainak elsajátítása- eltarthatósági szabályok megismeréseTészták és uzsonnasütemények készítése- alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- különféle tészták készítése, feldolgozása, sütés előtti vagy utáni töltése, sütése, fényezés módjai, díszítés- töltött és töltetlen uzsonna sütemények készítése- gyúrt élesztős tésztából- kevert élesztős tésztából- hajtogatott élesztős tésztából- omlós élesztős tésztából- omlós tésztából: édes és sós uzsonnasütemények- vajas- levelestésztából készült édes és sós uzsonnasütemények- nehéz felvertből készülő gyümölcskenyérÉdes teasütemények, mézesek készítése:- alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása- nyomózsákkal alakítás- lappá kenés- formába töltés- sütés,- töltetlen és töltött édes teasütemények készítése és töltése- gyors érleléssel készülő mézes tészta gyúrása, eldolgozása, sütéseTészták és sós teasütemények készítése:-alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- vajas tésztából, forrázott tésztából, sós omlós tésztából- töltött és töltetlen sós teasütemények készítéseKrémes készítmények előállítása:- alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- vajas és forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények- krémlap, égetett tészta, sárgakrémFelvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése:- alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek készítése- könnyű és nehéz felvertek készítése, alakítása, felhasználási lehetőségei: Pl.:indiáner, Dobos torta, Eszterházy-torta, Sacher- hagyományos tejszínes torták: oroszkrém, Fekete-erdő torta, tejszínes túró- és tejszínes joghurt torta- különleges ízesítésű torták, üzleti specialitások: pl.: répatorta, sajttorta, pavlova torta, St. Honoré torta- szeletek, tejszínes szeletek készítése: torták töltése szögletes alakban, nyomózsákkal kialakított szeletek, adagolt szeletek- felvert lapokból készült tekercsek készítése: pl.: piskóta roládminyonok, desszertek megismerése, 1-1 alaptermék készítése | **112 óra**Töltelék készítés műveleteinek és technológiájának elsajátítása:- anyagok kiválasztása- gyümölcs és zöldségtartósítás módjai- töltelék és tésztacsoportok jellemzőinek, kritériumainak megismerése- különféle édes és sós töltelékek készítése: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tojáskrémek, tartóstöltelékek, tejszínhabkrémek, vajkrémek, egyéb édes töltelékek, nyers és kisült tésztába tölthető sós töltelékek- ízesítés módjainak elsajátítása- eltarthatósági szabályok megismeréseTészták és uzsonnasütemények készítése- alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- különféle tészták készítése, feldolgozása, sütés előtti vagy utáni töltése, sütése, fényezés módjai, díszítés- töltött és töltetlen uzsonna sütemények készítése- gyúrt élesztős tésztából- kevert élesztős tésztából- hajtogatott élesztős tésztából- omlós élesztős tésztából- omlós tésztából: édes és sós uzsonnasütemények- vajas- levelestésztából készült édes és sós uzsonnasütemények- nehéz felvertből készülő gyümölcskenyérÉdes teasütemények, mézesek készítése:- alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása- nyomózsákkal alakítás- lappá kenés- formába töltés- sütés,- töltetlen és töltött édes teasütemények készítése és töltése- gyors érleléssel készülő mézes tészta gyúrása, eldolgozása, sütéseTészták és sós teasütemények készítése:- alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- vajas tésztából, forrázott tésztából, sós omlós tésztából- töltött és töltetlen sós teasütemények készítéseKrémes készítmények előállítása:- alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- vajas és forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények- krémlap, égetett tészta, sárgakrémFelvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése:- alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek készítése- könnyű és nehéz felvertek készítése, alakítása, felhasználási lehetőségei: Pl.:indiáner, Dobos torta, Eszterházy-torta, Sacher- hagyományos tejszínes torták: oroszkrém, Fekete-erdő torta, tejszínes túró- és tejszínes joghurt torta- különleges ízesítésű torták, üzleti specialitások: pl.: répatorta, sajttorta, pavlova torta, St. Honoré torta- szeletek, tejszínes szeletek készítése: torták töltése szögletes alakban, nyomózsákkal kialakított szeletek, adagolt szeletek- felvert lapokból készült tekercsek készítése: pl.: piskóta rolád- minyonok készítése a mai igényeknek megfelelőendesszertek készítése a mai igényeknek megfelelően |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** | 29 | - | **29 óra**Bevonatok készítése, alkalmazása:- hozzávalók kiválasztása- zselé készítés- forralt lekvár szerepe- fondán melegítése és higítása- csokoládébevonat készítése, higítása és temperálásaNemzetközi cukrászati trendnek megfelelő bevonatok:- tüköráthúzó- tükörglazúr- kompresszorral fújt csokoládébevonatCukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása:- díszítési technikák alkalmazása: bevonás, szórás, felrakás, hintés, fényezés- a különféle cukrászati termékek bevonása, díszítése jellegüknek megfelelően- díszítőelemek előállítása: csokoládéból, meringue-ek, szivacspiskóta- nemzetközi trendeknek megfelelő díszítési technikák alkalmazása- hidegcukrászati termékek díszítése: fagylaltkelyhek, parfék, pohárkrémek- tálalás mozzanatai, technikáiKülönleges díszítés alapjai:- marcipánvirágok, marcipánfigurákegyedi formájú torták készítése | - |
| Anyaggazgálko-dás, adminisztráció, elszámolás | 72,5 | - | **72,5 óra****Anyaggazdálkodás 36 óra*** 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.
* 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.

**Cukrászati termékek kalkulációja 36 óra*** Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével.
* Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása.
* Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása.
 | - |
| **Cukrász ismeret** | 58 |  | **58 óra**Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatásaCukrászati 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 műveletekCukrászati késztermékcsoportok jellemzése:uzsonnasütemények, kikészített sütemények, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékekjellemzéseCukorkészítmények fajtái és jellemzői- olvasztott cukorkészítmény- főzött cukorkészítményÉdes töltelékek:- gyümölcstöltelékek- olajos magvakból készült töltelékek- tartós töltelékek- tojáskrémek- vajkrémek- tejszínkrémek- egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználásaSós 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,Uzsonnasütemények- általános jellemzői- előállításának folyamata- csoportosítása- különböző fajtái- befejező műveletei- díszítés lehetőségeiKikészített sütemények- fajtái- jellemzői- torták általános jellemzői, fajtái, csoportosítása, készítés műveletei- szeletek általános jellemzői, fajtái, készítés műveleteiroládok általános jellemzői, fajtái, készítés műveletei |  |

**12. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Előkészítés** | 29 | - | **29 óra**Munkafolyamatok előkészítése: alapanyagok, eszközök, gépek, berendezésekMunkaanyag szükséglet meghatározása a leadott rendelések és a várható forgalom alapjánMunkafolyamatok tervezése, meghatározása, előkészítése a gyártási és gazdaságossági szempontok alapjánAz előkészítő folyamatok értékelése minőségi kritériumok alapján | - |
| **Cukrászati berendezések. gépek ismerete. kezelése, programozása** | 35 | - | - | **35 óra**Hőközlő berendezések:- tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek, karamellámpaHő elvonó berendezések:- hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló működése, szakszerű alkalmazásaCukrász üzem gépei:- előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)- félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazásaMunkaeszközök csoportosítása, előkészítése, önálló és szakszerű alkalmazása, ápolása, tisztításaBiztonsági előírások betartásaBerendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése** | 282,5 | - | **72,5 óra**Cukrászati késztermékcsoportok áttekintése, átismétléseNemzetközi cukrászati termékek készítése:- felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládé felvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése- omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése- francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése- betétek készítése: zselés betétek pektinnel, zselatinnal- roppanós rétegek készítése- krémek készítése: ganache, mousse, cremeux, különféle vajkrémek- monodesszertek készítése: formában dermesztve , rétegelt-vágott formában, tartlette készítése- nemzetközi trend szerint készülő torták- minidesszertek: felvert, omlós és forrázott tészta felhasználásával- macaron készítése- pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltéseBonbonok készítése:- hozzávalók kiválasztása, felhasználása- csokoládé temperálása- csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonokHidegcukrászati termékek készítése:- fagylaltok, parfék jellemzése, készítéseKülönleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei- diabetikus cukrászati termékek készítése- gluténmentes cukrászati termékek készítése- tejfehérjementes cukrászati termékek készítése- laktózmentes cukrászati termékek készítése | **210 óra**Cukrászati késztermékcsoportok áttekintése, átismétléseNemzetközi cukrászati termékek készítése:- felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládé felvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése- omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése- francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése- betétek készítése: zselés betétek pektinnel, zselatinnal- roppanós rétegek készítése- krémek készítése: ganache, mousse, cremeux, különféle vajkrémek- monodesszertek készítése: formában dermesztve , rétegelt-vágott formában, tartlette készítése- nemzetközi trend szerint készülő torták- minidesszertek: felvert, omlós és forrázott tészta felhasználásával- macaron készítése- pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltéseBonbonok készítése:- hozzávalók kiválasztása, felhasználása- csokoládé temperálása- csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonokHidegcukrászati termékek készítése:- fagylaltok, parfék jellemzése, készítéseKülönleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei- diabetikus cukrászati termékek készítése- gluténmentes cukrászati termékek készítése- tejfehérje mentes cukrászati termékek készítéselaktózmentes cukrászati termékek készítése |
| **Portfólió** | 14,5 óra |  | 14,5 óraPortfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése. Szakmai portfólió anyagának összeállítása. |  |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** | 64 | - | **29 óra**Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése: munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével- virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése- 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 | **35 óra**Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése:- munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével- virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése- 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 |
| **Anyaggazgálko-dás-adminisztráció-elszámolás** | 43,5 | - | **43,5 óra****Cukrászati termékek kalkulációja 18 óra*** Kalkulációt végző számítógépes program megismerése.

**Elszámoltatás 18 óra*** Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben.
* Cukrászüzem és raktár leltározása.
* A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása.
* Megengedett anyagfelhasználás megállapítása.
* Leltáreredmény megállapítása.
 | - |
| **Cukrász ismeret** |  |  | **29 óra** Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei- minyonok- desszertek- marcipános sütemények- csemegék- krémesek- tejszínhabos süteményekTeasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása- édes teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása- sós teasütemények tésztái, töltelékei, előállításaBonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása- alapanyagok jelentősége- gyümölcsbonbonok- marcipánbonbonok- nugátbonbonok- grillázsbonbonok- krémbonbonok- csokoládébonbonok- cukorkabonbonokTányérdesszertek- előállítás követelményei- felhasználható krémek, tészták- roppanós elemek- mai trendnek megfelelő díszítőelemek: pl.: ehető virágokHidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása- fagylalt- parfé- fagylaltkehely- szorbet- pohárkrémHagyományörző 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 túrósNemzetközi cukrászati termékek- jellemzése- összeállítás módjai- különleges felvertek, töltelékek, betétekKülönleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek- diabetikus- gluténmentes- laktózmentestejfehérjementes |  |

**13. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Óraszám** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Digitális kultúra** | **31** | **31 óra**Portfólió:a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból Tartalma: a szakmai oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoport egyéni feladat megoldása, szakmai észrevételek, a tanuló által készített termékek bemutatása.A termékek képekkel történő illusztrálása.Szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvétel bemutatása, dokumentálásaMinimum 3 rendezvény.Kedvenc szakterületen végzett munkaképekkel történő bemutatásaReflexió készítése.Szakmai összegzés.**+ közismeret** | **-** | **-** |
| **Munkavállalói idegen nyelv**(2024-25-ös tanévig) |  | 72 óraTartalom:Az álláskeresés lépései, álláshirdetésekÖnéletrajz és motivációs levél„Small talk” – általános társalgásÁllásinterjú |  |  |
| **Portfólió**(2025-26-os tanévtől munkavállalói idegen nyelv helyett) | 31 | 31 óraBeszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírássalSzakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatásaÖnéletrajz, önreflexióJövőképSaját tanulási folyamat bemutatásaSzakmai vizsga portfóliójának összeállítása |  |  |
| **Üzleti menedzsment** | 263,5 | **108,5**Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti alapok)A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alap-ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokraA gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretekA bevétel bizonylatai, elszámoltatás;a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);az ártájékoztatás eszközei Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (elméleti alapok) Az áruforgalmi mérlegsor elemei;kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,A munka törvénykönyve, hatóságok;munkakörök és szükséges képzettségek;munkaköri leírások;a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség) Vállalkozás indítása (elméleti alapok)Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | . | **155 óra**Gazdálkodás a bevételekkel (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása) A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézikiállítása, sztornózása;a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta,eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata;a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás,blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előleg-számla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás);értékesítési szerződés;a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;az ártájékoztatás eszközeiAnyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása) számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése;beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása; Létszám- és bérgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,A munka törvénykönyve, hatóságok;munkakörök és szükséges képzettségek;munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)Vezetés a gyakorlatbanAz oktatók esettanulmá-nyokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. Vállalkozás indítása (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |
| **Marketing és protokoll** | 93 | - | Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés.A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete. | - |
| **Speciális szakmai kompetenciák** | 356,5 |  | **77,5 óra**Nyitás előtti feladatok elvégzése: Tájékozódás a napi feladatokról, értékesítő terület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz. Az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata. A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata. Takarítás (napi, heti, havi, éves nagytakarítás) Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszköz utánpótlás biztosítása.Nyitás utáni feladatok: A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok folyamatos betartása. Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre. Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása.Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagylalt, palackozott italok csomagolása). Folyamatos áru- anyag- és eszköz utánpótlás. Zárás utáni teendők: A gépek üzemen kívül helyezése. Műszak végi takarítás, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakása, tisztítása.Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése. Raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése. Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a poszt vezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése. Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez. Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése. | **279 óra**Nyitás előtti feladatok elvégzése: Tájékozódás a napi feladatokról, értékesítő terület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz. Az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata. A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata. Takarítás (napi, heti, havi, éves nagytakarítás) Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszköz utánpótlás biztosítása. Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinbe, a pultba és a vendégtérbe Nyitás utáni feladatok: A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok folyamatos betartása. Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre. Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása. Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele. Cukrászdai pult kiszolgálás és felszolgálás. Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagylalt, palackozott italok csomagolása). Folyamatos áru- anyag- és eszköz utánpótlás. Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok, standolás. Zárás utáni teendők: A gépek üzemen kívül helyezése. Műszak végi takarítás, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakása, tisztítása.Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése. Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése. Raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése. Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a poszt vezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése. Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás. Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján. Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hibamegszüntetéséhez. Takarításirend megszervezése, ellenőrzése. |
| Idegen nyelven belül **szakmai idegen nyelv** | 46,5 | Gasztronómia nyersanyagaiÉtelek megnevezéseiCukrászkészítmények megnevezéseiItalok megnevezéseiVendéglátásban használatos eszközök megnevezéseiTermelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezésekÉrtékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezésekAlapanyagkosár 1-4Ételkészítési technológiákCukrászati technológiákItalok készítése, felszolgálásuk folyamataiKommunikáció a munkatársakkalEtikett, protokoll alkalmazásaKommunikáció a vendégekkelVendégek fogadásaAjánlás idegen nyelvenRendelésfelvétel idegen nyelvenPanaszkezelés |  |  |
| Cukrászati berendezések, gépek kezelése, programozása | 15,5 |  |  | Korábbi ismeretek bővítése az újdonságokkal |
| Cukrászati termékek készítése | 62 |  |  | Korábban szerzett ismeretek gyakorlása, készülés a szakmai vizsgára |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése | 31 |  |  | Korábban szerzett ismeretek gyakorlása, készülés a szakmai vizsgára |

# 2. 2 éves technikus képzés tanulói jogviszonnyal

## 2.1. Ágazati alapoktatás

**13. évfolyam I. félév - képzési programja**

**Tananyag tartalmak**

| **TANTÁRGY**Témakör | Óraszám | iskolai oktatás | iskolai oktatás csoportbontásban |
| --- | --- | --- | --- |
| **MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK** | **18** | 18 | 0 |
| Álláskeresés | 2 | Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere)ismereteÁlláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága |  |
| Munkajogi alapismeretek | 6 | Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszonyA tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentőségeAtipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikaiidénymunka és alkalmi munka)Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka,önkéntes munka |  |
| Munkaviszony létesítése | 8 | Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyaiA munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. PróbaidőA munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségeiA munkaszerződés módosításaMunkaviszony megszűnése, megszüntetéseMunkaidő és pihenőidőA munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) |  |
| Munkanélküliség | 2 | Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vételAz álláskeresési ellátások fajtáiÁlláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) |  |
| **IKT VENDÉGLÁTÁSBAN** | **72** | 0 | 72 |
| Információs társadalom, e-Világ | 4 |  | Az információ megjelenési formái, jellemzőiAz információhitelesség ellenőrzésének egyszerű módjaiA személyes adatok védelmének fontosabb szabályaiSzemélyhez köthető információk és azok védelmee-ügyintézése-állampolgárság |
| Mobiltechnológia | 2 |  | Applikációk a turizmus, vendéglátás területéről |
| Adatbáziskezelés | 10 |  | Strukturált adattárolásAdattípusok: szöveg, szám, dátum és idő, logikaiKözérdekű adatbázisok elérése, adatok lekérdezéseSzűrési feltételek megadásaHozzáférési jogosultság szerint adatlekérés, módosítás, törlésAdatok grafikus ábrázolási lehetőségeiFelhőszolgáltatások igénybevétele, használata a csoportmunkábanÁllományok kezelése és megosztása a felhőben |
| Digitális tananyagtartalmak alkalmazása (multimédiás dokumentumok, web oldalak, publikálása) | 20 |  | Multimédia állományok (kép, hang, video) digitális rögzítése – például szkennerrel, digitális fényképezőgéppel, okostelefonnal – és manipulálásaAdott probléma megoldásához az információkeresés során gyűjtött multimédiás alapelemek felhasználásával új dokumentumok létrehozása, például kép, video részlet beszúrása a bemutatóba.Egy webes tartalomkezelő rendszer önálló használataWebdokumentum szerkezetének és alapelemeinek ismereteWebdokumentum tartalmának és stílusának szerkesztési lehetőségei, szétválasztásuk jelentőségeKözlésre szánt szöveges és képi információval kapcsolatos elvárások, kiválasztási szempontok, fájlformátumokAz internetes publikálás módszereinek megismerése, szabályaiSzövegek, képek, fotóalbumok, hang- és videoanyagok, weblapok publikálása tartalomkezelő rendszerbenWeblapkészítés HTML nyelven weblapszerkesztővelStíluslap csatolása weblaphoz, és a benne lévő stílusok használata a dokumentum formázásáhozÖsszetett webdokumentum készítése |
| Digitális eszközök a vendéglátásban | 18 |  | A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)A POS-terminál használatának alapjaiAz éttermi szoftverek használatának alapjai |
| Digitális eszközök a turizmusban | 18 |  | A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásukA digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiáiSzállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerekFlexys kezeléseA szállodai gazdálkodás informatikai alapjai  |
| **A CUKRÁSZATI TERMELÉS ALAPJAI** | **108** | 36 | 72 |
| *Tárgyi feltételek* | 18 | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek,cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatásaA cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzésCukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolásaCukrászati 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, munkaterületeiA cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményeiCukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezéseCukrászati 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 teendőkbefejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
| *Élelmiszerbiztonság* | 18 | A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményeiA cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása |  |
| *Cukrászati alapműveletek, termékkészítés* | 54 |  | Cukrászati alapműveletek gyakorlása:Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítéseEgyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott ésfelvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozásTöltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolásCukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenésSütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendőkBefejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázottdíszek készítése, bemutatása*Gyakorlás a vizsgára:**piskótarolád barackízzel töltve**linzerkarika barackízzel töltve**fánk forrázott tésztából ízesített tejszínhabbal töltve**Néró teasütemény barackízzel töltve* |
| **AZ ÉTELKÉSZÍTÉS ALAPJAI** | **108** | 36 | 72 |
| *A konyha* | 18 | Az ételkészítés alapjaiBaleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályokA 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. | Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztásaFűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazásaKonyhatechnológiai tevékenységek:KöretekSalátákÖntetekMártásokLevesekMeleg előételekHalételekSzárnyas ételek- készítéseTálalási formák megismerése |
| *Munkafolyamatok* | 18 | Munkafolyamatok:munkaterület birtokbavétele, ellenőrzésealapanyagok előkészítéseelkészítéstálalás, díszítéstisztítás, pakolás |  |
| *Konyhatechnológiai alapműveletek* | 54 |  | Konyhatechnológiai alapműveletek: főzés, gőzölés, sütés, párolás, pirítás, füstölés, szuvid, konfitálás, blansírozás, csőben sütés, pácolás |
| Vizsgaételek főzése:zöldséges rizottóhal tempura kevert salátával citrusos vinagrette öntettelnatúr csirkemell filé tejszínes gombamártással, párolt rizzselparajkrémleves buggyantott tojással |
| **A VENDÉGTÉRI ÉRTÉKESÍTÉS ALAPJAI** | **108** | 36 | 72 |
| *Tárgyi feltételek a vendégtérben* |  | A vendégtéri értékesítés alapjaiBaleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírásokEgyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközökVendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái | A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveleteiA 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.A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek (Luck Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojitot és Pina Colada-t) és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).Rendezvényi menük összeállítása.Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. |
| *Terítés*  |  |  | Az egyszerű alapterítés formái |
| *Felszolgálás* |  |  | VendégfogadásFelszolgálási módok |
| *Koktélok* |  |  | Kevert italok, koktélok készítése:Lucky DriverShirley TempleAlkoholmentes MojitoAlkoholmentes Pina Colada |
| *Asztalnál elkészíthető ételek* |  |  | Asztalnál elkészíthető ételekflambírozott gyümölcs |
| **A TURISZTIKAI ÉS SZÁLLÁSHELYI TEVÉKENYSÉG ALAPJAI** | 162 | 72 | 90 |
| *Turizmus alapfogalmai* | 3 | Turizmus – aktív/passzív turizmus – nemzetközi turizmus – turisztikai kereslet/kínálat |  |
| *Nemzeti turizmusfejlesztési stratégia* | 13 | TrendekNemzeti Turizmusfejlesztési stratégiaKiemelt turisztikai fejlesztési térségek:BalatonSopron-Fertő-tóTokaj – Felső-Tiszavidék – NyírségDebrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – HortobágyDunakanyar |  |
| *Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságai – turisztikai termékek* | 20 | Természeti adottságaink (domborzat, különleges természeti jelenségek, vízrajz, klíma, növény és állatvilág)Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek) |  |
| *Kulturális adottságok - Turisztikai termékek*  | 18 | Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)Kulturális turizmus (látnivalók)Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)BudapestVilágörökségi helyszínek |  |
| *Dél-Dunántúli régió*  | 12 |  | Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékeiTolna és Somogy turizmusaBaranya megyei kirándulás (Mohács-Villány-Siklós-Harkány) (6) |
| *Pécs látnivalói* | 24 |  | Pécs látnivalói (Széchenyi tér, Király u., Tettye, Múzeum u., zsinagóga, Pezsgőgyár, Középkori egyetem, török fürdő, török kút)Kihelyezett tanórák: Zsolnay Negyed – témanap (4)Csontváry Múzeum (2)Ókeresztény emlékek (2)Török kori emlékek (2) |
| *Vallások* | 18 | Kereszténység (katolikus, református, ortodox vallás, Bazilika, Szerb-ortodox kápolna, református templom)Iszlám vallás – pécsi dzsámikZsidó vallás – pécsi zsinagóga |  |
| *Szálláshelyek*  | 4 |  | Szálláshelyek fogalmaJogszabályi háttérSzálláshelyi szolgáltatásokVédjegyrendszer - Minősítés |
| *Szálloda épülete, helyiségei*  | 4 |  | Bejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségek |
| *Szállodai munkakörök* | 4 |  | földszinti és emeleti munkakörök |
| *Szálloda* | *24* |  | Szállodai vendégciklusok munkafolyamata, adminisztrálásaAjánlat készítés – FoglalásVendégérkeztetésVendégtartózkodás feladataiUtaztatás  |
| *Portfólió* | *18* |  | Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása |
| **SZAKMAI IDEGEN NYELV** | **45** |  |  |
| **Társalgás** |  | Általános nyelvvizsga-témaköreinek átismétlése, társalgás az adott témákbanNégy készségterület fejlesztése B2 nyelvvizsgához szükséges nyelvtani ismeretek áttekintése |  |

## 2.2. Szakács szaktechnikus 2 éves - szakirányú képzés

**13. évfolyam II. félév**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás*** |  | - | **63 óra** | **45 óra** |
| ***Előkészítés*** | - | A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Megtanul-ja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. | A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Megtanul-ja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. |
| ***Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés*** | - | A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat:Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztésÉlvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrésFormaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozásLazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai útonÖsszeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezésFűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade) | A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat:Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztésÉlvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrésFormaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozásLazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai útonÖsszeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezésFűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade) |
| ***Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek*** | - | A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon,Barna alaplevek esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti. | A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon,Barna alaplevek esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti. |
| ***Alap-készítmények*** | - | A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket:‒ Hidegen és melegen kevert fűszervajak‒ Máj- és húsfarce-ok‒ Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények első-sorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás)‒ Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)‒ Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)‒ Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak) | A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket:‒ Hidegen és melegen kevert fűszervajak‒ Máj- és húsfarce-ok‒ Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények első-sorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás)‒ Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)‒ Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)‒ Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak) |
| ***Sűrítési eljárások*** | - | A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, önállóan használni a különböző sűrítési eljárásokat | A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, önállóan használni a különböző sűrítési eljárásokat |
| ***Bundázási eljárások*** | - | A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat:‒ Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta | A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat:‒ Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta |
| ***Mártások*** | - | A tanuló megismeri a mártásokat, illetve használatukat, szerepüket az étkezés rendjében | A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni a mártásokat, illetve használatukat, szerepüket az étkezés rendjében |
| ***Pékáruk és cukrászati alaptészták*** | - | A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. | A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. |
| ***Savanyítás, tartósítás*** | - | Megtanul savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készíteni, rövid és hosszú eltarthatósággal. | Megtanul savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készíteni, rövid és hosszú eltarthatósággal. |
| **Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása** |  | - | - | **108 óra** |
| ***Kéziszerszámok*** | - | - | A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képessé válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gé-pek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról. |
| ***Hűtő- és fagyasztó-berendezések*** | - | - | A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket. |
| ***Főző- és sütő-berendezések*** | - | - | A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gáz-üzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket. Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, induk-ciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek). |
| ***Egyéb berendezések és gépek*** | - | - | A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrab-ban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket.Ajánlás:‒ Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíte-nie.‒ Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés.‒ Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csök-kentésére alkalmas berendezést.‒ VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni.‒ Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett ké-pes lesz programozni és használni a sous vide berendezést. |
| ***Karbantartási és üzemeltetési ismeretek*** | - | - | A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használat-ban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól. Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat:‒ Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdeké-ben, a tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével‒ Napi tisztítás és ápolás, gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével‒ A készülék funkcionális elemei‒ Gőzgenerátor vízkőmentesítése‒ Gőzfúvóka vízkőmentesítése‒ Gőzgenerátor ürítése‒ SelfCookingControl üzemmód‒ Előmelegítés funkció‒ Cool down program‒ Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel |
| **Ételkészítés-technológiai ismeretek** | - | **-** | **54 óra** | **126 óra** |
| **Technológiai alapismeretek** |  | 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 eseténA tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogymelyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-nél.Ajánlás:‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek‒ Közvetett gőzölés: felfújtakA tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagyszárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.Ajánlás:Egyszerű (együtemű) párolás:‒ Halak (rövid lében)‒ GyümölcsökÖsszetett párolások:‒ Hússzeletek‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)‒ Apró húsok, pörköltekSütés I.A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazniazokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illőtechnológiát.Nyílt légtérű sütések:‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése‒ Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése‒ Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe 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 konfitálásutáni pörzsanyagképzés‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérésehalaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál,mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztábamártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) eseténSütés II.Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok‒ Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)‒ Melegen füstölés‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezéseA tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetveannak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot. |
| **Saláták, öntetek** |  | A tanulók alkalmazzák az duális képzőhelyeken elsajátított elméleti ismereteket, illetve a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb salátái, önteteit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket. |
| **Köretek, Garnírungok** |  | 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 alkalmazzák az duális képzőhelyeken elsajátított elméleti ismereteket, illetve a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb főzelékeit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket. |
| **Levesek, levesbetétek** |  | A tanulók alkalmazzák az duális képzőhelyeken elsajátított elméleti ismereteket, illetve a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb leveseit, levesbetéteit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket. |
|  | **Meleg előételek, vegetáriánus ételek** |  | A tanulók alkalmazzák az duális képzőhelyeken elsajátított elméleti ismereteket, illetve a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb meleg előételeit, illetve vegetáriánus ételeit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket. |
|  | **Halételek** |  | A tanulók alkalmazzák az duális képzőhelyeken elsajátított elméleti ismereteket, illetve 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 alkalmazzák az duális képzőhelyeken elsajátított elméleti ismereteket, illetve a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb húsételeit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket |
|  | **Éttermi melegtészták, befejező fogások** |  | A tanulók alkalmazzák az duális képzőhelyeken elsajátított elméleti ismereteket, illetve a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb befejező fogásait, kiegészítőiket.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket |
|  | **Hidegkonyhai készítmények** |  | A tanulók alkalmazzák az duális képzőhelyeken elsajátított elméleti ismereteket, illetve a gyakorlatba átültetik.Elkészítik a hazai és nemzetközi konyha legnépszerűbb hidegkonyhai készítményeit.Megismerik a különböző tálalási lehetőségeket |
| **Ételek tálalása** |  | - | **18 óra** | **18 óra** |
| ***Alapvető tálalási formák, lehetőségek*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítő-elemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálat. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítő-elemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálat. |
| ***Szezonális alapanyagok használata*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát. |
| ***Heti menük összeállítása*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat. |
| **Anyag-gazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás** |  | **18 óra** | **54 óra** | - |
| ***Áruátvétel*** | Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén meg-teszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru | - | - |
| ***Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása*** | Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömeg-növekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget. | - | - |
| ***Raktározás*** | Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. | Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét. | - |
| ***Árugazdálkodási szoftverek használata*** | - | Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást. | - |
| ***Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése*** | - | Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja.  | - |
| **Üzleti menedzsment** |  | -- | **54 óra** | **18 óra** |
| ***Gazdálkodás a bevételekkel*** | - | Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti tudnivalók, és azok gyakorlati példákkal való összekapcsolása)A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; abevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra  | Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti tudnivalók, és azok gyakorlati példákkal való összekapcsolása)A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; abevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra - |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | - | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretekbevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, elő-leg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució.Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálási díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretekbevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, elő-leg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució.Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálási díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei |
| ***Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás*** | - | Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk be-vitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár | Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk be-vitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár |
| ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | - | Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség) | Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség) |
| ***Vezetés a gyakorlatban*** | - | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést | A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést |
| ***Vállalkozás indítása*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat: Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | - |
| **Marketing és protokoll** |  | **18 óra**Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjaiÁrpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei | - | - |
| **Portfólió készítés** |  | - | **9 óra**Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetéseÉtelkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételekA tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel. | - |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **18 óra**A gasztronómia nyersanyagai.Ételek megnevezései.Ételkészítési technológiák.A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.Receptúrák értelmezéseÉtelek elkészítésének ismertetése |  | - |

**14. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Munkavállalói idegen nyelv** |  | **62 óra** | **-** | - |
|  |  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések.-álláskereséshez kapcsolódó szókincs-álláshirdetések megértése és a hozzájuk kapcsolódó végzettségek, képzettségek, képességek-álláskereséssel kapcsolatos űrlapok kitöltéseÖnéletrajz 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 lezárásasmall talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő-kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulataiÁllásinterjú. -hatékony kommunikáció az állásinterjún-bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is-tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről-erősségek kiemelése-kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |
| ***Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás*** |  | - | **46,5 óra**Pékáruk és cukrászati alaptésztákAz élesztő és a kovász működése és használata. Alaptészták összeállítása (Kelt, omlós, kevert és égetett tészták). Kovász segítségével kifli és kenyérsütés.Savanyítás, tartósítás A savanyítás metódusa. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségek és gyümölcsök készítése. |  |
| **Ételkészítés-technológiai ismeretek** |  | - | **62 óra** | **155 óra** |
| ***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. |
| ***Cukrászat*** | - |  | A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat.Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat:‒ Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)‒ Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése‒ Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése‒ Édes és sós töltelékek összeállítása‒ Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése‒ A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)‒ Édes felfújtak, pudingok készítése‒ Mártások, öntetek készítése |
| ***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 alap-anyagokat és technológiákat. |
| ***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.- |
| **Ételek tálalása** |  |  | **31 óra** | **31 óra** |
| ***Alkalmi menük összeállítása*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra. |
| ***Rendezvényekkel kapcsolatos teendők*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak. |
| ***Nemzetközi ételismeret*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez. |
| ***Büfé összeállítása és tálalása*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot. |
| ***Kalkuláció összeállítása*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. |
| **Anyag-gazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás** |  | - | **31 óra** | - |
| ***Az anyagfelhasználás kiszámítása*** | - | Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni. | - |
| ***Árképzés*** | - | Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát. | - |
| ***Bizonylatolás*** | - | Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát. | - |
| ***Elszámoltatás*** | - | Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát. | - |
| ***Készletgazdálkodás*** | - | Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi. | - |
| **Üzleti menedzsment** |  | **62 óra** | **93 óra** | **77,5 óra** |
| ***Anyag-, készlet- és eszköz-gazdálkodás*** | Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások, elméleti tudnivalók)Az áruforgalmi mérlegsor elemei;kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár | Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások alapján, elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése) Az áruforgalmi mérlegsor elemei;kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltárelszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata | Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk be-vitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendeléseBeszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződésRaktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírásokKészletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállításaA készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készletKészletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítéseAnyagi felelősségElszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése |
| ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,A munka törvénykönyve, hatóságok;munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások, a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tp speciális szabályozása);a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség) | Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-mutatása;munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,A munka törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek;munkaköri leírások;a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tp speciális szabályozása);a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség) | Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningA belépés és a kilépés folyamata, dokumentumaiA munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátaiHeti beosztás tervezése, éves szabadság tervezéseMunkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltéseMunkakörök és szükséges képzettségekMunkaköri leírások |
|  | ***Vezetés a gyakorlatban*** | - | Vezetés a gyakorlatbanAz oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlatipéldákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. | - |
| ***Vállalkozás indítása*** | Vállalkozás indítása (elméleti alapok)Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | - | - |
| **Marketing és protokoll** |  |  | **93 óra** |  |
|  | - | Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám,cégreklám, termékreklám)Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásbanATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog,egyéb közösségimédia-felületek)Online elégedettség-visszajelző rendszerekKommunikáció a közösségi oldalakon: netikettA virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használataSzemélyes eladásFelülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek,nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours),törzsvásárlói programokVendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközeiBelső PR – szervezeti kultúraA piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálatÜzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződésA protokoll fogalma és értelmezéseViselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosságstb.)Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkelKöszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönésTegeződés, magázódásKommunikáció telefononA bemutatás, bemutatkozás szabályaiÖltözködési szabályok (dress-code)Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályaiA kiszolgálás protokolláris sorrendjeA kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályaiA vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete | - |
| **Speciális szakmai kompetenciák** |  | - | - | **279 óra** |
| ***Konyhavezetési ismeretek*** | - | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fej-lesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egysé-gek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját. |
| ***Élelmezésvezetői ismeretek*** | - | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni. |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **31 óra**Egészséges táplálkozás.Speciális étrendek. Alapanyagkosár 1-4Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.Kommunikáció a munkatársakkal.Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel.Kommunikáció üzleti partnerekkel.Vendégek fogadása.Ajánlás idegen nyelven.Rendelésfelvétel idegen nyelven.Panaszkezelés idegen nyelven. | **-** | - |
| **Portfólió készítés** |  | - | **15,5 óra**Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírássalSzakmai fejlődés lehetőség-einek bemutatásaÖnéletrajz, önreflexióJövőképSaját tanulási folyamat bemutatása.Fényképek munkahelyi rendezvényekről, munkahely bemutatása, étel-ital választék, saját szakmai munkájának, példaképének bemutatása, szakmai továbbfejlődési lehetőségek.Saját hobbi, sport, magánélet bemutatása, iskolán kívüli sikerek.Önéletrajz. | - |

## 2.3. Vendégtéri szaktechnikus 2 éves - szakirányú képzés

**13. évfolyam II. félév**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rendezvény-szervezési ismeretek** |  |  | **36 óra** | **72 óra** |
| ***Rendezvények típusai, fajtái*** | **-** | A vendégfogadás szabályaiÉtkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál-lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvényekRendezvények protokollja | **-** |
| ***Az értékesítés folyamata*** | **-** | Munkakörök, értékesítési formákÉrtékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerekFelszolgálás általános szabályaiÜzletnyitás előtti előkészületekVendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadásSzámla kiegyenlítése, fizetési módokZárás utáni teendőkStandolás, standív elkészítése, elszámolás | Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerekFelszolgálás általános szabályaiÜzletnyitás előtti előkészületekVendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadásSzámla kiegyenlítése, fizetési módokZárás utáni teendőkStandolás, standív elkészítése, elszámolás |
| ***Kommunikáció a vendéggel*** | **-** | Általános kommunikációs szabályokKommunikáció az „à la carte” értékesítés soránKommunikáció a társas étkezésekenKommunikáció a büfé/koktélparti étkezésekenKommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményekenRendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálásaEtikett és protokoll szabályokMegjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése | Kommunikáció az „à la carte” értékesítés soránKommunikáció a társas étkezésekenKommunikáció a büfé/koktélparti étkezésekenKommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményekenRendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálásaEtikett és protokoll szabályokMegjelenésProbléma- és konfliktushelyzetek kezelése |
| ***Rendezvény lebonyolítása*** | **-** | Nyitás előtti előkészítő műveletekSzervizasztal felkészítéseGépek üzembe helyezéseRendezvénykönyv ellenőrzéseVételezés raktárból, készletek feltöltéseTerítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) | Nyitás előtti előkészítő műveletekSzervizasztal felkészítéseGépek üzembe helyezéseRendezvénykönyv ellenőrzéseVételezés raktárból, készletek feltöltéseTerítés (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 felkészítéseRendezvényen 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, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb. |
| **Vendégtéri ismeretek** |  |  |  | **72 óra** |
| ***Felszolgálási ismeretek*** | - | - | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** | - | - | Felszolgálási módok, folyamatokÉtlap szerinti főétkezések lebonyolításaAlkalmi rendezvényekre való terítésRendezvényen való felszolgálásSzobaszerviz feladatok ellátása |
| ***Fizetési módok*** | - | - | Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete |
| **Étel és italismeret** |  |  | **81óra** | **72 óra** |
| ***Konyha-technológiai alapismeretek*** | - | Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárásokA hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, | Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárásokA hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárá-sok fogalma, rövid, szakszerű magyarázata |
| ***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 | A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei |
| ***Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban*** | - | Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb. | Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb. |
| **Értékesítési ismeretek** |  |  | **18 óra** | **27 óra** |
| ***Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempont-jai*** | - | Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközökMenüírás szabályai, italsor összeállításának szempontjai. | Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök |
| ***A bankettkínálat kialakításának szempontjai*** | - | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége | 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 |
| **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek** |  | **18 óra** | **54 óra** | a |
| **Beszerzés, raktározás** | - | Árurendelési és beszerzési típusok. Nyersanyagok beszerzési követelményei. 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. | - |
| **Árképzés** | - | Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja. megoszlások számításaSzázalékszámítás, mértékegység-átváltások | - |
| ***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). | **-** | - |
| ***Alapvető munkajogi és adózási ismeretek*** | Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei. | **-** | - |
| ***Százalékszámítás, mértékegység-átváltások*** | Százalékszámítás, mértékegység-átváltásokKerekítési szabályok | **-** | - |
| **Üzleti menedzsment** |  |  | **54 óra** | **72 óra** |
| ***Gazdálkodás a bevételekkel*** | - | Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti tudnivalók, és azok gyakorlati példákkal való összekapcsolása) A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alap-ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; abevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra  | Az árral és kialakításával összefüggő alap-ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árak kezelése a számlázó munkaállomás-ban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvé-nyességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, idő-távokra |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | - | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretekA bevétel bizonylatai, elszámoltatás;a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi (elméleti alapon) és kézi kiállítása, sztornózása;a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi (elméleti alapon) nyugta,eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata (elméleti alapon)értékesítési szerződés;a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása); felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;az ártájékoztatás eszközei | A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítása, sztornózása; a nyugta alaki, tartalmi követel-ményei, kézi és gépi nyugta, eljárá-sok a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás; fizetési módok: kész-pénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata; a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások keze-lése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás); értékesítési szerződés; a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámol-ása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása); számlázó munkaállo-más , kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonyl-atai; felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilván-tartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztatás eszközei |
| ***Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás*** | - | **-** | Az áruforgalmi mérlegsor elemei; kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szint-mutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, be-szállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírá-sok; készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgás-bizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, bizton-sági készlet; számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás keze-lése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása; az alap eszközcso-portok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár |
| **Marketing és protokoll** |  | **18 óra**Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) | **-** | - |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **18 óra**A gasztronómia nyersanyagai.Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései.Italok megnevezései.Cukrászati technológiák.Ételkészítési technológiák.Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai. |  | - |
| **Portfólió készítés** |  |  | **9 óra** |  |
|  | - | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetéseÉtelkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételekA tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel. | - |

**14. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Munkavállalói idegen nyelv** |  | **62 óra** | - | - |
|  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések.-álláskereséshez kapcsolódó szókincs-álláshirdetések megértése és a hozzájuk kapcsolódó végzettségek, képzettségek, képességek-álláskereséssel kapcsolatos űrlapok kitöltéseÖnéletrajz 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 lezárásasmall talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő-kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulataiÁllásinterjú. -hatékony kommunikáció az állásinterjún-bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is-tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről-erősségek kiemelése-kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |
| **Rendezvényszervezési ismeretek** |  | - | **62 óra** | - |
| ***Rendezvény-logisztika*** | - | Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál-ló/ültetett fogadás)Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet | - |
| ***Rendezvény lebonyolítása*** | - | Nyitás előtti előkészítő műveletekSzervizasztal felkészítéseGépek üzembe helyezéseRendezvénykönyv ellenőrzéseVételezés raktárból, készletek feltöltéseTerítés (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 felkészítéseRendezvényen 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, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb. | - |
| **Vendégtéri ismeretek** |  |  | **31 óra** | **15,5 óra** |
| ***Felszolgálási ismeretek*** | - | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás | - |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** | - | Felszolgálási módok, folyamatokÉtlap szerinti főétkezések lebonyolításaAlkalmi rendezvényekre való terítésRendezvényen való felszolgálásSzobaszerviz feladatok ellátása | - |
| ***Fizetési módok*** | - | Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete | - |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** | - | - | "Felszolgálási módok, folya-matokÉtlap szerinti főétkezések lebonyolításaAlkalmi rendezvényekre való terítésRendezvényen való felszolgálásSzobaszerviz feladatok ellátása" |
| **Étel és italismeret** |  | - | **31 óra** | **201,5 óra** |
| ***Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai*** | - | A tanult ismeretek alapján étel ajánlás elsajátítása.Italok ismerete és felszolgálásuk szabályaiItalok 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 csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatokAperitif és digestiv italok, kevert báritalok |
| ***Italok készítésének szabályai*** | - | Az italok készítésének szabályaiKevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése | Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése |
| ***Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása*** | - | Ételek és italok párosítása, étrend-összeállításAperitif és digestif italok, italajánlásÉtlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályaiItallap/borlap szerkesztésének szabályaiAlkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlásaÉtlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályaiItallap/borlap szerkesztésének szabályai | Aperitif és digestif italok, italajánlásÉtlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)Étlap szerkesztésének szabályaiItallap/borlap szerkesztésének szabályaiAlkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályaiAlkalmi 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 vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag |
| **Értékesítési ismeretek** |  | - | **0,5 óra** | **31 óra** |
| ***Sommelier feladatának marketing-vonatkozásai*** | - | - | 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. | Étterem megjelenése az online térbenÉtteremhonlap felépítése, admin-feladatokTwitter, Facebook, Waze, Google Maps stb. |
| ***Gasztro-események az online térben*** | - | Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon | 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 meg-választása az online protokoll szerint |
| A ***bankettkínálat kialakításának szempontjai***: | - | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége. |  |
| **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek** |  | - | **31 óra** | - |
| ***Jövedelmezőség*** | - | A költség és az eredmény fogalma. Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása. | - |
| ***Elszámoltatás*** | - | A leltárhiány és -többlet értelmezése. Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása. | - |
| **Üzleti menedzsment** |  | **62 óra** | **93 óra** | **77,5 óra** |
| ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások, elméleti tudnivalók) Az áruforgalmi mérlegsor elemei;kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,A munka törvénykönyve, hatóságok;munkakörök és szükséges képzettségek;munkaköri leírások;a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség) | Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások alapján, elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése) Az áruforgalmi mérlegsor elemei;kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltárelszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-mutatása;munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,A munka törvénykönyve, hatóságok;munkakörök és szükséges képzettségek;munkaköri leírások;a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség | Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-mutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése; munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap ki-töltése; a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, A munka törvény-könyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egy-szerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre); szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség) |
| ***Vezetés a gyakorlatban*** | - | - | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. |
| ***Vállalkozás indítása*** | Vállalkozás indítása (elméleti alapok)Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | Vezetés a gyakorlatbanAz oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlatipéldákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. | Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának fo-lyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogsza-bályi előírásai |
| **Marketing és protokoll** |  | - | **93 óra**Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám,termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek); online elégedettség visszajelző rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés.A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés ;tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; a bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete. | - |
| **Speciális szakmai kompetenciák** |  | - | - | **217 óra** |
| ***A vendég asztalánál készíthető ételek*** | - | - | Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek |
| ***Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein*** | - | - | Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **15,5 óra**Alapanyagkosár 1-4Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.Kommunikáció a munkatársakkal.Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel.Kommunikáció üzleti partnerekkel.Vendégek fogadása.Ajánlás idegen nyelven.Rendelésfelvétel idegen nyelven.Panaszkezelés idegen nyelven. |  | - |
| **Portfólió készítés** |  |  | **15,5 óra** |  |
|  | - | Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása. Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai továbbfejlődés 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.  | - |

## 2.4. Cukrász szaktechnikus 2 éves - szakirányú képzés

**13. évfolyam II. félév**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Előkészítés** |  | - | **27 óra** | **63 óra** |
| ***Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészíté-se, anyaghányadok kiszámítása*** | - | Cukrászati anyagok technológiai szerepe:keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változásAnyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése: cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagokEszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formákGépek szakszerű előkészítése a termeléshez | a) A munkafeladat megismeréseb) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésrec) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámításad) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapjáne) Anyagok mérése |
| ***Munka-folyamatok előkészítése*** | - | Termékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámításaReceptek, használati utasítások értelmezéseSzakszerű mérés követelményei | 1. Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapjánb) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapjánc) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján
 |
| **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)** |  |  |  | **72 óra** |
| ***Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*** | - | - | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisz-títási műveletekb) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztításac) Berendezések, gépek és készülékek előkészítésed) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozásae) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése** |  | - | **54 óra** | **144 óra** |
| ***Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása*** | - | a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítésec) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósí-tás, alkoholban tartósításd) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonáse) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítésef) Túrótöltelékek készítéseg) Sós töltelékek, készítéseh) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítései) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítésej) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel ké-szülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítések) Tejszínkrémek készítése, | a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítésec) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósí-tás, alkoholban tartósításd) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonáse) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítésef) Túrótöltelékek készítéseg) Sós töltelékek, készítéseh) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítései) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítésej) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel ké-szülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítések) Tejszínkrémek készítése, ízesítésel) Puncstöltelék készítése |
| ***Tészták és uzsonna-sütemények készítése*** | - | a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználásab) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütésec) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütésed) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesz-tős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítésee) 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, sütésef) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeleteléseg) 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 készítéseh) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése | a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználásab) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütésec) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütésed) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesz-tős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítésee) 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, sütésef) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeleteléseg) 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 készítéseh) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése |
| ***Krémes készítmények előállítása*** | - | a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítésec) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sár-gakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése | a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítésec) 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 felhasználásab) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütésec) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltésed) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése | a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütésec) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltésed) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése |
| ***Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*** | - | a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütésec) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítésed) 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 felhasználásab) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütésec) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítésed) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése |
| ***Tészták és sós teasütemények készítése*** | - | a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítésec) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztábóld) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztábóle) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | - |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** |  |  | **18 óra** | **18 óra** |
| ***Bevonatok készítése, alkalmazása*** |  | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Baracklekvár-bevonat, zselé készítésec) Fondán melegítése, hígításad) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálásae) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be-vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Baracklekvár-bevonat, zselé készítésec) Fondán melegítése, hígításad) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálásae) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be-vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése |
| ***Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*** |  | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye-lembevételévelb) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkelc) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládévald) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládévale) 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 utáng) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye-lembevételévelb) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkelc) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládévald) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládévale) 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 utáng) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal |
| **Anyag-gazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás** |  | **18 óra** | **54 óra** | - |
| ***Cukrászati termékek kalkulációja*** | * Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével.
* Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása.
 | Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása. |  |
| ***Anyag-gazdálkodás*** |  | -Az árukészlet ellenőrzése a raktárban. -A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyakmennyiségének meghatározása.- 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. |  |
| **Üzleti menedzsment** |  | - | **54 óra** | **18 óra** |
| ***Gazdálkodás a bevételekkel*** | - | A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alap-ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; abevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra  | az ár, és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA, felszolgálási díj; az árak kezelése a számlázó munkaál-lomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre és időtávokra bontása |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | - | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretekA bevétel bizonylatai, elszámoltatás;a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi (elméleti alapon) és kézi kiállítása, sztornózása;a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi (elméleti alapon) nyugta,eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata (elméleti alapon)értékesítési szerződés;a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása); felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;az ártájékoztatás eszközei | számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás; számlázó munkaállomás, kasszagépek; számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az el-viteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztatás eszközei |
| ***Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás*** | - | - | kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó infor-mációk bevitele, alapkalkulációk elkészítése; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; leltározással összefüggő ismeretek |
| **Marketing és protokoll** |  |  | **18 óra** |  |
| ***Marketing:******termékpolitika*** |  | a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák | - |
| **Cukrászismeret** |  |  | **54 óra:** |  |
| ***Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása*** | - | 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 termékekjellemzéseCukorkészítmények fajtái és jellemzői-olvasztott cukorkészítmény- főzött cukorkészítmény | - |
| ***Édes töltelék:*** | - | - 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, | - |
| ***Uzsonna-sütemények*** | - | - általános jellemzői- előállításának folyamata- csoportosítása- különböző fajtái- befejező műveletei- díszítés lehetőségei | - |
| ***Kikészített sütemények*** | - | - fajtái- jellemzői-torták általános jellemzői, fajtái, csoportosítása, készítés műveletei-szeletek általános jellemzői, fajtái, készítés műveleteiroládok általános jellemzői, fajtái, készítés műveletei | - |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **18 óra****Tartalom:**A gasztronómia nyersanyagai.Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései.Italok megnevezései.Cukrászati technológiák.Ételkészítési technológiák.Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai. |  |  |
| **Portfólió készítés** |  |  | **9 óra** |  |
| ***Portfólió készítés*** | - | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetéseÉtelkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételekA tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel. | - |

**14. évfolyam**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **iskolai tantermi oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Munkavállalói idegen nyelv** |  | **62 óra** | - | - |
|  |  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések.-álláskereséshez kapcsolódó szókincs-álláshirdetések megértése és a hozzájuk kapcsolódó végzettségek, képzettségek, képességek-álláskereséssel kapcsolatos űrlapok kitöltéseÖnéletrajz 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 lezárásasmall talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő-kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulataiÁllásinterjú. -hatékony kommunikáció az állásinterjún-bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is-tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről-erősségek kiemelése-kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |
| **Előkészítés** |  | - | **15,5 óra** | - |
| ***Előkészítési folyamatok*** | - | Munkafolyamatok előkészítése: alapanyagok, eszközök, gépek, berendezésekMunkaanyag szükséglet meghatározása a leadott rendelések és a várható forgalom alapjánMunkafolyamatok tervezése, meghatározása, előkészítése a gyártási és gazdaságossági szempontok alapjánAz előkészítő folyamatok értékelése minőségi kritériumok alapján | - |
| **Cukrászati berendezések. gépek ismerete. kezelése, programozása** |  | - | - | **31 óra** |
| ***Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*** | - | - | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletekb) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztításac) Berendezések, gépek és készülékek előkészítésed) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozásae) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése (100%)** |  | - | **62 óra** | **217 óra** |
| ***Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*** |  | e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikávalf) Szeletek, tejszínes szeletek készítése‒ Torták töltése szögletes alakban‒ Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése‒ Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítéseg) Felvert lapokból készült tekercsek készítéseh) 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 technikávalf) Szeletek, tejszínes szeletek készítése‒ Torták töltése szögletes alakban‒ Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése‒ Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítéseg) Felvert lapokból készült tekercsek készítéseh) 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 felhasz-nálásab) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor-rendjének meghatározásac) 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, sütésed) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal‒ Roppanós rétegek készítésee) Krémek készítése‒ Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével‒ Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kike-vert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal‒ Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval‒ Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítésef) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése‒ Rétegelt vágott monodesszertek készítése‒ Formában dermesztett monodesszertek készítése‒ Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítéseg) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítéseh) Minidesszertek készítése‒ Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése‒ Macaron készítései) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése | a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasz-nálásab) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor-rendjének meghatározásac) 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, sütésed) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal‒ Roppanós rétegek készítésee) Krémek készítése‒ Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével‒ Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kike-vert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal‒ Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval‒ Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítésef) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése‒ Rétegelt vágott monodesszertek készítése‒ Formában dermesztett monodesszertek készítése‒ Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítéseg) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítéseh) Minidesszertek készítése‒ Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése‒ Macaron készítései) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése |
|  | ***Bonbonok készítése*** |  | a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Csokoládé temperálásac) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése | a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Csokoládé temperálásac) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése |
|  | ***Hidegcukrászati termékek készítése*** |  | a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámításac) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylal-tok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítésed) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylal-tokból, Semifreddo készítése | a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználásab) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámításac) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylal-tok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítésed) 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 követelményeib) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítésec) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítésed) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítésee) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése | a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményeib) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítésec) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítésed) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítésee) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** |  | **-** | **31 óra** | **31 óra** |
| ***Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*** | - | h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz-szorral fújt csokoládébevonat alkalmazásai) Díszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítéseh) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés utánj) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítések) Cukrászati termékek tálalása | h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz-szorral fújt csokoládébevonat alkalmazásai) Díszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítéseh) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés utánj) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítések) Cukrászati termékek tálalása |
| ***Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése*** | - | a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-sának figyelembevételévelb) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezésec) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázásad) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapjáne) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújásaf) Ünnepi, egyedi formájú torták készítéseg) Díszmunkák tálalása | a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-sának figyelembevételévelb) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezésec) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázásad) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapjáne) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújásaf) Ünnepi, egyedi formájú torták készítéseg) Díszmunkák tálalása |
| **Anyag-gazdálkodás-adminisztráció-elszámolás** |  | **-** | **31 óra** | **-** |
| ***Cukrászati termékek kalkulációja*** | - | * 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. | - |
| **Üzleti menedzsment** |  | **62 óra** | **93 óra** | **46,5 óra** |
|  | ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | Az áruforgalmi mérlegsor elemei;kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár | Az áruforgalmi mérlegsor elemei;kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár | Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-mutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérek tervezésének alapjai |
|  | ***Vezetés a gyakorlatban*** | **-** | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlatipéldákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. |
|  | ***Vállalkozás indítása*** | Vállalkozás indítása (elméleti alapok) Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele; a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | Vállalkozás indítása Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának fo-lyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |
| **Marketing és protokoll** |  | - | **93 óra** | - |
| ***Marketing*** | - | Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés. | - |
| ***Viselkedés és üzleti protokoll***  | - | A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tisz-teletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerek-kel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszö-nés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztá-si előírások, szokások ismerete. | - |
| **Speciális szakmai kompetenciák** |  | - | - | **217 óra** |
| ***Cukrászdai értékesítés*** | - | - | a) Nyitás előtti feladatok elvégzéseTájékozódás a napi feladatokrólÉrtékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használataA műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használataÁrukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosításaÁrcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérbenb) Nyitás utáni feladatokA higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartásaCukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelreNemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlásaSütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvételeCukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálásCsomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagy-lalt, palackozott italok csomagolása)Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlásc) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatokPénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetésePénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitölté-seSzállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolásaMegrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartásaPénztárkönyv vezetéseLeltározás, visszáruk ellenőrzése, standolásd) Zárás utáni teendőkA gépek üzemen kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavé-delmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakodása |
| ***Cukrászati munkaszervezés*** | - | - | a) Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követéseb) Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rend-jének ellenőrzésec) Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírá-sok ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzésed) Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevé-telezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározáse) Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapjánf) Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhezg) Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése |
| **Cukrász ismeret** |  | **-** | **31 óra** | **-** |
|  | ***Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei*** | **-** | Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei- minyonok- desszertek- marcipános sütemények- csemegék- krémesek- tejszínhabos sütemények | **-** |
| ***Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása*** | **-** | Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása- édes teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása- sós teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása | **-** |
| ***Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása*** | **-** | Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása- alapanyagok jelentősége- gyümölcsbonbonok- marcipánbonbonok- nugátbonbonok- grillázsbonbonok- krémbonbonok- csokoládébonbonok- cukorkabonbonok | **-** |
| ***Tányér-desszertek*** | **-** | Tányérdesszertek- előállítás követelményei- felhasználható krémek, tészták- roppanós elemek- mai trendnek megfelelő díszítőelemek: pl.: ehető virágok | **-** |
| ***Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása*** | **-** | Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása- fagylalt- parfé- fagylaltkehely- szorbet- pohárkrém | **-** |
| ***Hagyományörző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése*** | **-** | 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*** | **-** | Nemzetközi cukrászati termékek- jellemzése- összeállítás módjai- különleges felvertek, töltelékek, betétek | **-** |
| ***Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek*** |  | Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek- diabetikus- gluténmentes- laktózmentes- tejfehérjementes |  |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **31 óra**Alapanyagkosár 1-4Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.Kommunikáció a munkatársakkal.Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel.Kommunikáció üzleti partnerekkel.Vendégek fogadása.Ajánlás idegen nyelven.Rendelésfelvétel idegen nyelven.Panaszkezelés idegen nyelven. |  | - |
| **Portfólió készítés** |  |  | **15,5, óra** |  |
| ***Portfólió*** ***készítés*** | **-** | Portfólió:a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáibólTartalma: a szakmai oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoport egyéni feladat megoldása, szakmai észrevételek, a tanuló által készített termékek bemutatása.A termékek képekkel történő illusztrálása.Szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvétel bemutatása, dokumentálásaMinimum 3 rendezvény.Kedvenc szakterületen végzett munkaképekkel történő bemutatásaReflexió készítése.Szakmai összegzés. | **-** |

# 3. Egy éves technikumi felnőttképzés

## 3.1. Ágazati alapoktatás (közös szakasz – 10 hét)

| **TANTÁRGY**Témakör | Óraszám | **Távoktatás** | **Kontakt óra** |
| --- | --- | --- | --- |
| **IKT VENDÉGLÁTÁSBAN** | **10** | **0** | **10** |
|  |  |  | A portfólió elkészítéséhez szükséges informatikai ismertek elsajátítása, ismétlése:szövegszerkesztő, táblázatkezelő, PPT |
| **A CUKRÁSZATI TERMELÉS ALAPJAI** | **30** | **10** | **20** |
| *Tárgyi feltételek* |  | A cukrászüzem helységei, munkaterületeiA cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai |  |
| *Élelmiszerbiztonság* |  | A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményeiA cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása |  |
| *Cukrászati alapműveletek, termékkészítés* |  |  | Cukrászati alapműveletek gyakorlása:Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítéseEgyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott ésfelvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozásTöltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolásCukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenésSütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendőkBefejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázottdíszek készítése, bemutatása*Gyakorlás a vizsgára:**piskótarolád barackízzel töltve**linzerkarika barackízzel töltve**fánk forrázott tésztából ízesített tejszínhabbal töltve**Néró teasütemény barackízzel töltve* |
| **AZ ÉTELKÉSZÍTÉS ALAPJAI** | **30** | **10** | **20** |
| *A konyha* |  | Baleset- és tűzvédelmi szabályokHigiéniai és környezetvédelmi szabályokA szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) |  |
| *Munkafolyamatok* |  | Munkafolyamatok:munkaterület birtokbavétele, ellenőrzésealapanyagok előkészítéseelkészítéstálalás, díszítéstisztítás, pakolás |  |
| *Konyhatechnológiai alapműveletek* |  |  | Konyhatechnológiai alapműveletek: főzés, gőzölés, sütés, párolás, pirítás, füstölés, szuvid, konfitálás, blansírozás, csőben sütés, pácolás |
|  |  |  | Vizsgaételek főzése:zöldséges rizottóhal tempura kevert salátával citrusos vinagrette öntettelnatúr csirkemell filé tejszínes gombamártással, párolt rizzselparajkrémleves buggyantott tojással |
| **A VENDÉGTÉRI ÉRTÉKESÍTÉS ALAPJAI** | **30** | **10** | **20** |
| *Tárgyi feltételek a vendégtérben* |  | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályokHigiéniai előírásokEgyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközökVendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák |  |
| *Terítés*  |  |  | Az egyszerű alapterítés formái |
| *Felszolgálás* |  |  | VendégfogadásFelszolgálási módok |
| *Koktélok* |  |  | Kevert italok, koktélok készítése:Lucky DriverShirley TempleAlkoholmentes MojitoAlkoholmentes Pina Colada |
| *Asztalnál elkészíthető ételek* |  |  | Asztalnál elkészíthető ételekflambírozott gyümölcs |
| **A TURISZTIKAI ÉS SZÁLLÁSHELYI TEVÉKENYSÉG ALAPJAI** | 40 | 20 | 20 |
| *Turizmus alapfogalmai* |  | Turizmus – aktív/passzív turizmus – nemzetközi turizmus – turisztikai kereslet/kínálat |  |
| *Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságai – turisztikai termékek* |  | Természeti adottságaink (domborzat, különleges természeti jelenségek, vízrajz, klíma, növény és állatvilág)Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek) |  |
| *Kulturális adottságok - Turisztikai termékek*  |  | Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)Kulturális turizmus (látnivalók)Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)BudapestVilágörökségi helyszínek |  |
| *Dél-Dunántúli régió*  |  |  | Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékeiTolna és Somogy turizmusa |
| *Pécs látnivalói* |  |  | Pécs látnivalói  |
| *Szálláshelyek*  |  |  | Szálláshelyek fogalmaJogszabályi háttérSzálláshelyi szolgáltatásokVédjegyrendszer - Minősítés |
| *Portfólió* |  |  | Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása |
| **SZAKMAI IDEGEN NYELV** | **70** |  |  |
| Általános társalgás | 50 |  | Nyelvvizsga témakörök szókincse, 4 alapkészség fejlesztése |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetés | 5 |  | Az álláskeresés lépései és az ahhoz kapcsolódó szókincs idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok,szakmai gyakorlat stb.).Álláshirdetések olvasása, megértése (fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek.)Álláskereséssel kapcsolatos űrlapok kitöltése. |
| Onéletrajz és motívációs levél | 5 |  | Az önéletrajzok típusai, azok tartalmi és formai követelményei, tipikus szófordulatok. Önéletrajz írásaHivatalos levél tartami és formai követelményei. A motivációs levél tartalmi követelményeiA szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságúkompetenciák kifejezései idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján motivációs levél írása idegen nyelven |
| Small talk – általános társalgás | 5 |  | Tipikus témák: időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás,épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi,szabadidő (szórakozás, sport). Telefonbeszélgetések szabályai és fordulataiHallásértés fejlesztése |
| Állásinterjú | 5 |  | Bemutatkozás. Szakmai életút bemutatása (erősségei)Munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódás.Megfelelő kérdések (munkaidő, munkavégzés helye, ideje, fizetés, juttatások, …)A munkaszerződés szakkifejezései, részei idegen nyelven Munkaköri leírás  |

## 3.2. Szakács szaktechnikus 1 éves képzés szakirányú programja

| **Tantárgy** | **Témakör** | **Távoktatás-konzultáció (tutor)** | **Kontakt óra** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás (100%)** |  | **84 óra** | **42 óra** |
| ***Előkészítés*** | A növényi és állati eredetű élelmiszerek csoportosításaZöldségek és gyümölcsök idényszerűségének megismeréseAz előkészítés műveleti sorrendjének (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás) megismerése | Az előkészített alapanyagokat precíz felhasználása a vitamin, tápanyagtartalom megőrzése mellett.A darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalma és technikája vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. |
| ***Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés*** | Alapműveletek, fűszerezés, ízesítésLazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezésFűszerezés, ízesítés: bouquet garni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade) | Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztésÉlvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrésFormaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás |
| ***Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek*** | Az alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek készítésének folyamata. | Elsajátítják a világos és barna alaplevek fajtái (beforralás, koncentrálás hatása az alaplevek ízére, állagára)Barna alaplevek készítésének szabályai (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad)A világos alaplevek (csirke, zöldség, hal) |
| A***lap-készítmények*** | Alapkészítmények készítése. Hidegen és melegen kevert fűszervajakMáj- és húsfarce-okNyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények (Marinád) elkészítésének elsajátítása.Tészta készítése: egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret, meleg előétel)Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak) |  |
| ***Sűrítési eljárások*** | Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttelKeményítőkkelRouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)Ételek saját anyagávalTejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)Zsemlemorzsával, kenyérrel, burgonyával |  |
| ***Bundázási eljárások*** | Bundázási eljárásokNatúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta. Az olajban sütés szabályainak bemutatása. |  |
| ***Mártások*** |  | Francia alapmártások és a belőlük készíthető mártások készítése, hozzájuk illó ízesítők. Felhasználásukkal készíthető ételek elkészítése.Egyéb meleg és hidegmártások, zománcmártások készítése.Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák)Hideg mártásokEgyéb meleg mártások |
| ***Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)*** |  | Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:‒ kolbászok, hurkák‒ galantinok, ballotine‒ pástétomok‒ terrine-ek |
| ***Pékáruk és cukrászati alaptészták*** |  | Pékáruk és cukrászati alaptésztákA tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek. |
| ***Savanyítás, tartósítás*** | Savanyítás, tartósítás A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek. |  |
| **Előkészítés technológiai ismeretek** |  | **84 óra** | **63 óra** |
| **Technológiai alapismeretek** | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveleteket, hőkezelési eljárásokat.Főzés: ‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek‒ Posírozás: bevert tojás‒ Beforralás: fűszerkivonatok‒ Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek eseténGőzölésPárolásSütés:Nyílt légtérű sütések:‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése‒ Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése‒ Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag eléréseZárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok‒ Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)‒ Melegen füstölés‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése | A tanulók alkalmazzák az elméletben megszerzett ismereteket, a gyakorlatba átültetik. |
| **Saláták, öntetek** |  | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják az saláták főcsoportjait, valamint a különböző dresszingeket, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. |
| **Köretek, Garnírungok** |  | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják az köretek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. |
| **Főzelékek** |  | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják a főzelékek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket. Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. |
| **Levesek, levesbetétek** |  | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják a levesek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit, hozzá illő levesbetéteket példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. |
| **Meleg előételek, vegetáriánus ételek** |  | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják a meleg előételek, illetve a vegetáriánus ételek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. |
| **Halételek** |  | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják a halak csoportosítását, halételek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. |
| **Melegvérű állatok (háziszárnyas, sertés, borjú, marha, bárány és ürü, kecske, házinyúl, strucc és vadételek)** |  | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják az egyes húsféleségek főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. |
| **Éttermi melegtészták, befejező fogások** |  | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják az éttermi melegtészták és a hozzájuk tartozó kiegészítők főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. |
| **Hidegkonyhai készítmények** |  | A tanulók elsajátítják az ételkészítési alapműveletek formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. Megtanulják a hidegkonyhai készítmények főcsoportjait, legfőbb jellemzőit példákkal alátámasztva. Megismerik a tálalási lehetőségeket.Kiemelt szerepet kap a szezonalitás figyelembe vétele. |
| ***Ételkészítés árukosárból*** | - | Kreatív főzési gyakorlatok a tanulók által összeállított menüsorok alapján.A különböző nyersanyag kosarak átbeszélése, gyakorlati megvalósítása.Különböző tálalási módok megismerése.Anyaghányad és kalkulációs feladatok a gyakorlatban. |
| ***Különleges technológiák*** | Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. | - |
| ***Cukrászat*** | Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott,felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)‒ Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek‒ Változatos gyümölcs-készítmények (pürék, zselék, töltelékek)‒ Édes és sós töltelékek‒ Habok (mousse, habosított ganache, espuma)‒ A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)‒ Édes felfújtak, pudingok‒ Mártások, öntetek |  |
| ***Speciális ételek (mentes, kímélő)*** | Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat. |  |
| **Ételek tálalása**  |  | **42 óra** | **42 óra** |
| ***Alapvető tálalási formák, lehetőségek*** | Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítő-elemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. |  |
| ***Szezonális alapanyagok használata*** | Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát. |  |
| ***Heti menük összeállítása*** | Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat. |  |
| ***Alkalmi menük összeállítása*** | Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra. |  |
| ***Rendezvényekkel kapcsolatos teendők*** |  | Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak. |
| ***Büfé összeállítása és tálalása*** |  | Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot. |
| ***Kalkuláció összeállítása*** |  | A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. |
| ***Nemzetközi ételismeret*** | . | Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez |
| **Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás**  |  | **63 óra** | **63 óra** |
| ***Az anyagfelhasználás kiszámítása*** |  | Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni. |
| ***Árképzés*** | Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát.  | Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát. |
| ***Bizonylatolás*** | Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja.  | Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát. |
| ***Elszámoltatás*** | Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát. |  |
| ***Készletgazdálkodás*** | Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban.  | Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi |
| ***Áruátvétel*** | Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket | Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén meg-teszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru |
| ***Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása*** | Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömeg-növekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget. |  |
| ***Raktározás*** | Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét. |  |
| ***Árugazdálkodási szoftverek használata*** |  | Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást. |
| ***Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése*** | Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja.  |  |
| **Üzleti menedzsment**  |  | **63 óra** | **42 óra** |
| ***Gazdálkodás a bevételekkel*** | Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti tudnivalók, és azok gyakorlati példákkal való összekapcsolása)A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; abevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra  |  |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretekbevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució.Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Felszolgálási díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei | A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, elő-leg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai  |
| ***Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás*** |  | Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk be-vitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár |
| ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások  | A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség) |
| ***Vezetés a gyakorlatban*** | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést |  |
| ***Vállalkozás indítása*** |  | A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat: Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |
| **Marketing és protokoll (70%)** |  | **42 óra** | **42 óra** |
|  | Marketing alapjai (fogalom, marketing eszközök, marketing-mix)Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; Árpolitika: az árképzés korszerűgyakorlati ismeretei; Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretekKommunikációs politika. A reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám,termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; Személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hű-ségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; Vendégkapcsolat (PR): a PRjellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code);  | Vállalkozás termékpolitikája, a választék kialakításaÁrpolitikai intézkedések. Árdifferenciálás, kedvezmények adásának lehetőségeÉrtékesítési csatornákReklámkampány tervezéseSzemélyes eladás eszközei, módszerei a gyakorlatbanPéldák az eladásösztönzésre.Eladóhelyi ösztönzés – cukrászda kialakítása, kirakat, vendégtérPR lehetőségeiPiackutatás lebonyolítása. Célja. SWOT analízis. Stratégiák kialakításaÜzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződésÜltetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete. |
| **Szakmai idegen nyelv\*** |  |  | **21 óra** |
| **Ételkészítési technológiák****Alapanyagok: növényi, állati eredetű alapanyagok, gombák, egyéb élelmiszerek****Receptek fordítása idegen nyelvről magyarra, magyarról idegen nyelvre** |  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmezÉtelkészítés során használt alapanyagok magabiztos használataidegen nyelvű kommunikáció, olvasás, írás, fordítás |
|
|
|
| **Portfólió készítés\*** |  |  | **21 óra** |
|  |  | A portfólió formai és szakmai követelményének megismertetéseSzakmai elméleti tudás megalapozásaMintadokumentumok szemléltetéseÖnéletrajz minták, sablonok bemutatásaA tanulók segítése a portfólió összeállításában, felmerülő problémák átbeszélése, típushibákra való figyelemfelhívás.Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása.Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai tovább fejlődés lehetőségének leírása.Önéletrajz.Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai. Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása idegen nyelven.Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás**.** |

## 3.2. Vendégtéri szaktechnikus 1 éves képzés szakirányú programja

| **Tantárgy** | **Témakör** | **Távoktatás-konzultáció (tutor)** | **Kontakt óra** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rendezvényszervezési ismeretek**  |  | **63 óra** | **21 óra** |
| ***Rendezvények típusai, fajtái*** | A vendégfogadás szabályaiRendezvények protokollja | Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények |
| ***Az értékesítés folyamata*** | Munkakörök, értékesítési formákÉrtékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek | Felszolgálás általános szabályaiÜzletnyitás előtti előkészületekVendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadásSzámla kiegyenlítése, fizetési módokZárás utáni teendőkStandolás, standív elkészítése, elszámolás |
| ***Kommunikáció a vendéggel*** | Általános kommunikációs szabályokKommunikáció az „à la carte” értékesítés soránKommunikáció a társas étkezésekenKommunikáció a büfé/koktélparti étkezésekenKommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken | Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálásaEtikett és protokoll szabályokMegjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése |
| ***Rendezvények*** ***lebonyolítása*** | Nyitás előtti előkészítő műveletekSzervizasztal felkészítéseGépek üzembe helyezéseRendezvénykönyv ellenőrzéseVételezés raktárból, készletek feltöltése | Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítéseRendezvényen 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, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb. | Számlázás |
| ***Rendezvény-logisztika*** |  | Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál-ló/ültetett fogadás)Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet |
| **Vendégtéri ismeretek**  |  | **42 óra** | **21 óra** |
| ***Felszolgálási ismeretek*** | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás |  |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** |  | Felszolgálási módok, folyamatokÉtlap szerinti főétkezések lebonyolításaAlkalmi rendezvényekre való terítésRendezvényen való felszolgálásSzobaszerviz feladatok ellátása |
| ***Fizetési módok*** | Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete |  |
| **Étel és italismeret**  |  | **63 óra** | **63 óra** |
| ***Konyha-technológiai alapismeretek*** | Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárásokA hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, magyarázata. |  |
| ***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.A tanult ismeretek alapján étel ajánlás elsajátítása. |
| ***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*** | Italok ismerete és felszolgálásuk szabályaiItalok 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 szabályaiKevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése |
| ***Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása*** | Ételek és italok párosítása, étrend-összeállításÉtlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)  | Aperitif és digestif italok, italajánlásAlkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlásaÉtlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályaiItallap/borlap szerkesztésének szabályai |
| ***Étel- és ital-érzékenységek, -intoleranciák, -allergiák*** | A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag |  |
| **Értékesítési ismeretek**  |  | **42 óra** | **42 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 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 |  |
| ***Sommelier feladatának marketing-vonatkozásai*** |  | 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*** | A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg-választása az online protokoll szerint |  |
| **Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek**  |  | **63 óra** | **63 óra** |
| ***Beszerzés*** | Árurendelési és beszerzési típusokNyersanyagok beszerzési követelményei |  |
| ***Raktározás*** | Az áruátvétel szempontjai és eszközeiRaktárak típusai, kialakításának szabályaiÜzemi, üzleti terméktárolás szabályaiA selejtezés szabályai |  |
| ***Termelés*** | Vételezések szabályaiVételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítésTermelés helyiségei |  |
| ***Ügyvitel a vendéglátásban*** |  | Bizonylatok, számlák, leltározásBizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzőiKészletgazdálkodás a vendéglátásban |
| ***Százalékszámítás, mértékegység-átváltások*** |  | Megoszlások számítása, kerekítési szabályok |
| ***Árképzés*** |  | Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, 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 fogalmaKöltséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredmény-szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása |
| ***Elszámoltatás*** |  | A leltárhiány és -többlet értelmezéseNormalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása |
| ***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) |
| ***Alapvető munkajogi és adózási ismeretek*** | Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességeiMunkaköri leírás célja, tartalma | Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkcióiAdók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség-adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai) |
| **Üzleti menedzsment**  |  | **63 óra** | **42 óra** |
| ***Gazdálkodás a bevételekkel*** | Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti tudnivalók, és azok gyakorlati példákkal való összekapcsolása)A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; abevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra  |  |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretekbevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució.Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Felszolgálási díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei | A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, elő-leg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai  |
| ***Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás*** |  | Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk be-vitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár |
| ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások  | A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség) |
| ***Vezetés a gyakorlatban*** | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést |  |
| ***Vállalkozás indítása*** |  | A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat: Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |
| **Marketing és protokoll**  |  | **42 óra** | **42 óra** |
|  | Marketing alapjai (fogalom, marketing eszközök, marketing-mix)Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; Árpolitika: az árképzés korszerűgyakorlati ismeretei; Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretekKommunikációs politika. A reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám,termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; Személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hű-ségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; Vendégkapcsolat (PR): a PRjellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code);  | Vállalkozás termékpolitikája, a választék kialakításaÁrpolitikai intézkedések. Árdifferenciálás, kedvezmények adásának lehetőségeÉrtékesítési csatornákReklámkampány tervezéseSzemélyes eladás eszközei, módszerei a gyakorlatbanPéldák az eladásösztönzésre.Eladóhelyi ösztönzés – cukrászda kialakítása, kirakat, vendégtérPR lehetőségeiPiackutatás lebonyolítása. Célja. SWOT analízis. Stratégiák kialakításaÜzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződésÜltetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete. |
| **Szakmai idegen nyelv\*** |  |  | **21 óra** |
| **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** |  |  | **21 óra** |
|  |  | A portfólió formai és szakmai követelményének megismertetéseSzakmai elméleti tudás megalapozásaMintadokumentumok szemléltetéseÖnéletrajz minták, sablonok bemutatásaA tanulók segítése a portfólió összeállításában, felmerülő problémák átbeszélése, típushibákra való figyelemfelhívás.Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választékbemutatása.Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai tovább fejlődés lehetőségének leírása.Önéletrajz.Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai. Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatásaidegen nyelven.Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás**.** |

## 3.3. Cukrász szaktechnikus 1 éves képzés szakirányú programja

| **Tantárgy** | **Távoktatás-konzultáció (tutor)** | **Kontakt óra** |
| --- | --- | --- |
| **Előkészítés**  | **63 óra** |  |
| Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésreReceptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámításaAnyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapjánAnyagok méréseMunkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapjánElőkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapjánCukrászati anyagok technológiai szerepe:keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változásAnyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése: cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagokEszközök, gépek, berendezések szakszerű előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formákTermékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámításaReceptek, használati utasítások értelmezéseSzakszerű mérés követelményei |  |
| **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása** | **21** | **21** |
| Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletekAprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | Berendezések, gépek és készülékek előkészítéseBerendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozásaBerendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése**  | **63 óra** | **63 óra** |
| Krémek, töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználásaTészták töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználásaKikészített sütemények készítésének követelményei, fajtáiKrémes készítmények előállításaÉdes-teasütemények, mézesek készítéseFelvertek és hagyományos cukrászati termékek készítéseTészták és sós teasütemények készítéseNemzetközi cukrászati termékek előállításaKülönleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények készítése | Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósításaÉdes és sós tészták előállításaUzsonna-sütemények készítéseKikészített sütemények készítése Krémes készítmények előállításaÉdes-teasütemények, mézesek készítéseFelvertek és hagyományos cukrászati termékek készítéseTészták és sós teasütemények készítéseNemzetközi cukrászati termékek előállításaKülönleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények készítése |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** | **21 óra** | **42** |
|  |  Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-sának figyelembevételévelVirágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezéseCsokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázásaMarcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapjánCukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújásaÜnnepi, egyedi formájú torták készítése Díszmunkák tálalása | Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkelUzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládévalKülönböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládévalKrémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés utánMinyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnalDíszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítéseNemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés utánHidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítéseCukrászati termékek tálalása |
| **Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás**  | **63 óra** | **63 óra** |
| 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.-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) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételévelb) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámításac) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámításad) Kalkulációt végző számítógépes program megismerésea) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvbenb) Cukrászüzem és raktár leltározásac) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapításad) Megengedett anyagfelhasználás megállapításae) Leltáreredmény megállapítása |
| **Üzleti menedzsment**  | **63 óra** | **42 óra** |
|  | A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az ár, és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA, felszolgálási díj; A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre és időtávokra bontásaA bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézikiállítás, sztornózás; a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta; eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás; fizetési módok: kész-pénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata; Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztatás eszközei.raktározás: raktár kialakítása (szakosítotttárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; készlet-mozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális biztonsági készlet; készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata; a leltározás gyakorlata; számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése; standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése; az alap eszközcsoportok ismerete:üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltárÁlláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése; munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése; a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások**;** | Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók;a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás; értékesítési szerződés; szállodai bankett és catering bevételeink elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálási díj kifizetése; TIP kifizetése; Az áruforgalmi mérlegsor elemei; kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszin-tes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó infor-mációk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése:A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (SZJA, járulékok, borravaló és a TIP speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra,munkakörökre), szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírása |
| **Marketing és protokoll**  | **42 óra** | **42 óra** |
| Marketing alapjai (fogalom, marketing eszközök, marketing-mix)Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; Árpolitika: az árképzés korszerűgyakorlati ismeretei; Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretekKommunikációs politika. A reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám,termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; Személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hű-ségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; Vendégkapcsolat (PR): a PRjellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code);  | Cukrászati vállalkozás termékpolitikája, a választék kialakításaÁrpolitikai intézkedések. Árdifferenciálás, kedvezmények adásának lehetőségeÉrtékesítési csatornákReklámkampány tervezéseSzemélyes eladás eszközei, módszerei a gyakorlatbanCukrászati példák az eladásösztönzésre.Eladóhelyi ösztönzés – cukrászda kialakítása, kirakat, vendégtérPR lehetőségeiPiackutatás lebonyolítása. Célja. SWOT analízis. Stratégiák kialakításaÜzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződésÜltetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete. |
|
| **Cukrász ismeret** | **42 óra** | **21** |
| Cukrászati termékcsoportok jellemzése, csoportosításaBonbonok jellemzése, készítése, csoportosításaTeasütemények jellemzése, készítése, csoportosításaTányér-desszertekHidegcukrászati készítmények fajtái, előállításaHagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismeréseNemzetközi cukrászati termékek | Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveleteiTeasütemények jellemzése, készítése, csoportosításaHidegcukrászati készítmények előállításaKülönleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek |
| **Szakmai idegen nyelv\*** | **0** | **21** |
|  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmezIdegen nyelvű kommunikáció, olvasás, írás, fordításIdegen nyelven kommunikál munkahelyzetekbenSzakmai hallott idegen nyelvű szöveg megértése |
| **Portfólió készítés\*** |  | **21 óra** |
| . | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetéseMegvalósítási folyamat koordinálásaSzakmai összegzésÉtelkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételekA tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel.Portfólió:a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáibólTartalma: a szakmai oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoport egyéni feladat megoldása, szakmai észrevételek, a tanuló által készített termékek bemutatása.A termékek képekkel történő illusztrálása.Szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvétel bemutatása, dokumentálásaMinimum 3 rendezvény.Kedvenc szakterületen végzett munkaképekkel történő bemutatásaReflexió készítése. |