

**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 ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készítendő feladatok megismerése, képekkel, szöveggel stb.  + **közismereti előírás** | Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| **A 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 fontossága  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  A tanulószerződés. Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka  Munkaviszony létesítése  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.  Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)  Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)  Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  Munkabiztonság és egészségvédelem  Munkabiztonsági, 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 bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek |  |
| **Az ételkészítés alapjai** | 36 | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef-munkakörök)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Az élelmiszerek tárolása FIFO elv alapján.  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Zöldségek, gyümölcsök felismerése, textúrájának megismerése.  Konyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései  Új technológiák, irányzatok  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Hidegkonyhai készítmények, műveletek, megismerése (dermesztés, smizírozás, glasszírozás, temperálás stb.) |  |
| **A vendégtéri értékesítés alapjai** | 36 | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei |  |
| **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai** | 36 | Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek |  |

##### 

##### **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, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  - töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  - tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  - sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők  befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
| **Az ételkészítés alapjai** | 72 |  | Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése |
| **A vendégtéri értékesítés alapjai** | 72 |  | 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, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Szálláshelyek fogalma, csoportosítása  Jogszabályi háttér  Szálláshelyi szolgáltatások  Védjegyrendszer - Minősítés  Bejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségek  földszinti és emeleti munkakörök  A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek: Szállodai vendégciklusok munkafolyamata, adminisztrálása  Ajánlat készítés – Foglalás  Vendégérkeztetés  Vendégtartózkodás feladatai  Utaztatás  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**  Előkészítés  A növényi és állati eredetű élelmiszerek csoportosítása  Zöldségek és gyümölcsök idényszerűségének megismerése.  Az előkészítés műveleti sorrendjének (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás) megismerése  Az előkészített alapanyagokat precíz felhasználása a vitamin, tápanyagtartalom megőrzése mellett.  A darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalma és technikája vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés  Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés  Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés  Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás | **28 óra**  Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegő bevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés  Fűszerezés, ízesítés: bouquet garni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)  Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek  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). |
| **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 esetén  Gőzölés: 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: felfújtak  Párolás: 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)  ‒ Gyümölcsök  Összetett párolások:  ‒ Hússzeletek  ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)  ‒ Apró húsok, pörköltek  Sütés 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) esetén  Sütés 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 befejezése  A 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 esetén  Gőzölés: 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: felfújtak  Párolás: 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)  ‒ Gyümölcsök  Összetett párolások:  ‒ Hússzeletek  ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)  ‒ Apró húsok, pörköltek  Sütés 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) esetén  Sütés 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 befejezése  A 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:**  Alapkészítmények  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  Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel  Keményítőkkel  Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)  Ételek saját anyagával  Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)  Zsemlemorzsával, kenyérrel  Burgonyával  Bundázási eljárások  Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta  Mártások  Francia alapmártások és a belőlük képzett mártások  Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák)  Hideg mártások  Egyéb meleg mártások  Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)  Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:  ‒ kolbászok, hurkák  ‒ galantinok, ballotine  ‒ pástétomok  ‒ terrine-ek  Pékáruk és cukrászati alaptészták  A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.  Savanyítás, tartósítás  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 esetén  Gőzölés:  - Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek  ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak  Párolás:  Egyszerű (együtemű) párolás:  ‒ Halak (rövid lében)  ‒ Gyümölcsök  Összetett párolások:  ‒ Hússzeletek  ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)  ‒ Apró húsok, pörköltek  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 szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén  Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):  ‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok  ‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)  ‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)  ‒ Melegen füstölés  ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése  Konfitálás  Sous vide  Marinálás  Füstölés  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 | **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 esetén  Gőzölés:  - Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek  ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak  Párolás:  Egyszerű (együtemű) párolás:  ‒ Halak (rövid lében)  ‒ Gyümölcsök  Összetett párolások:  ‒ Hússzeletek  ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)  ‒ Apró húsok, pörköltek  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 szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén  Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):  ‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok  ‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)  ‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)  ‒ Melegen füstölés  ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése  Konfitálás  Sous vide  Marinálás  Füstölés  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 |
| **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 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.  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 leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját 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 bemutatása  Egy 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 jelentkezés  Önéletrajz, motivációs levél  Smalltalk  Állásinterjú |  |  |
| **Portfólió**  (2025-26-os tanévtől Munkavállalói idegen nyelv helyett) | 31 | Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat bemutatása |  |  |
| **Üzleti menedzsment** | 263,5 | 108,5 óra  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, időtávokra  A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A 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, személyes  interjú, 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 eszközei  Anyag-, 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, személyes  interjú, 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 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 (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 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)  Online elégedettség-visszajelző 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  A bemutatás, bemutatkozás szabályai  Öltözködési szabályok (dress-code)  Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai  A kiszolgálás protokolláris sorrendje  A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai  A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete | - |
| **Speciális szakmai kompetenciák** | 356,5 |  | 77,5  Közétkeztetési 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. | 279  Felkészülés 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 óra  Gasztronómia nyersanyagai  Ételek megnevezései  Cukrászkészítmények megnevezései  Italok megnevezései  Vendéglátásban használatos eszközök megnevezései  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Szakmai technológiák - 15 óra  Alapanyagkosár  Ételkészítési technológiák  Cukrászati technológiák  Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai  Szakmai szituációk – 13,5 óra  Kommunikáció a munkatársakkal  Etikett, protokoll alkalmazása  Kommunikáció a vendégekkel  Vendégek fogadása  Ajánlás idegen nyelven  Rendelésfelvétel idegen nyelven  Panaszkezelés |  |  |
| **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 esetén  Gőzölés:  - Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek  ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak  Párolás:  Egyszerű (együtemű) párolás:  ‒ Halak (rövid lében)  ‒ Gyümölcsök  Összetett párolások:  ‒ Hússzeletek  ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)  ‒ Apró húsok, pörköltek  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 szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén  Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):  ‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok  ‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)  ‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)  ‒ Melegen füstölés  ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése  Konfitálás  Sous vide  Marinálás  Füstölés  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 |
| **Portfólió készítése** | **31 óra** | Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját 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 szabályai  Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál- lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények  Rendezvények protokollja  **Az értékesítés folyamata** Munkakörök, értékesítési formák  Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)  Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek  Felszolgálás általános szabályai  Üzletnyitás előtti előkészületek  Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás  Számla kiegyenlítése, fizetési módok  Zárás utáni teendők  Standolás, standív elkészítése, elszámolás  **Kommunikáció a vendéggel** Általános kommunikációs szabályok  Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken  Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása  Etikett és protokoll szabályok  Megjelenés,  Probléma- és konfliktus helyzetek kezelése | **31,5 óra**  Rendezvénylogisztika  Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál- ló/ültetett fogadás)  A rendezvény lebonyolítása  Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet  Elszámolás, fizettetés  Elszámolás, fizettetés  Bankkártyás, 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 ismeretek  Ételek elkészítésének, összetételének megismerése:  Hideg előételek, levesek, melegelőételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin- gek, főételek, befejező fogások  A tanult ismeretek alapján étel ajánlás elsajátítása. | **105 óra**  **Tartalom:**  Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata  Ételkészítési ismeretek  Hideg előételek, levesek, melegelőételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin- gek, főételek, befejező fogások  Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”  A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei  Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban  Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google  Italok 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 felkészítése  Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése  Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)  Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)  Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) | - |
| **Vendégtéri ismeretek** | 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 szabályai  Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok  Az italok készítésének szabályai  Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése  Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás  Aperitif és digestif italok, italajánlás  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, 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 báritalok  Az italok készítésének szabályai  Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése  Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás  Aperitif és digestif italok, italajánlás  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása  Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák  A 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-feladatok  Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.  Gasztroesemények az online térben:  Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll  szerint 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 megválasztása  az 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 leírással  A munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemuttaása  Saját munkatevékenység bemutatása  Példakép bemutatása  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Külföldi szakmai gyakorlaton szerzett tapasztalatok bemutatása idegen nyelven  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás  Kreativitás  **+ Közismereti tananyag** | **-** | **-** |
| **Munkavállalói idegen nyelv**  (2024-25-ig) | 31 óra | Álláshirdetésre jelentkezés  Önéletrajz, motivációs levél  Smalltalk  Állásinterjú |  |  |
| **Portfólió**  (2025-26-os tanévtől, Munkavállalói ismeretek helyett) | 31 | 31 óra  Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat bemutatása  Szakmai vizsga portfóliójának összeállítása  Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját 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, időtávokra  A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A 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, személyes  interjú, 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 eszközei  Anyag-, 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, személyes  interjú, 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 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 (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 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, közösségi média  (Facebook, Twitter, Instagram,  blogok, egyéb közösség imédia-  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** | 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 gyakorlása  Felszolgálás  Fizettetés |
| **Étel és italismeret** | 31 | - |  | Étlap összeállítása  Menüsorok összeállítása  Speciális étrendnek megfelelő ételek az étlapon |
| **Értékesítési ismeretek** | 15,5 | - |  | Gyakorlás |
| Idegen nyelv oktatásán belül: **szakmai idegen nyelv** | 46,5 | Szakmai kifejezések - 15 óra  Gasztronómia nyersanyagai  Ételek megnevezései  Cukrászkészítmények megnevezései  Italok megnevezései  Vendéglátásban használatos eszközök megnevezései  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Szakmai technológiák - 15 óra  Alapanyagkosár  Ételkészítési technológiák  Cukrászati technológiák  Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai  Szakmai szituációk – 16,5 óra  Kommunikáció a munkatársakkal  Etikett, protokoll alkalmazása  Kommunikáció a vendégekkel  Vendégek fogadása  Ajánlás idegen nyelven  Rendelésfelvétel idegen nyelven  Panaszkezelés |  |  |

## 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 változás  Anyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése: cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok  Eszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formák  Gépek szakszerű előkészítése a termeléshez  Termékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámítása  Receptek, használati utasítások értelmezése  Szakszerű mérés követelményei | **63 óra**  Cukrászati anyagok technológiai szerepe: keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változás  Anyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése:  - cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok minőségi követelményei  - érzékszervi vizsgálatok  - romlást befolyásoló tényezők  - minőséget meghatározó tényezők  Adalékanyagok szerepe, előkészítése: színezékek, lazítószerek, savanyítószerek, zselésítőszerek, emulgeálószerek, stabilizálószerek, módosított keményítők, tartósítószerek, kényelmi termékek  Bevonó 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 felhasználása  Eszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formák  Termékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámítása  Receptek, használati utasítások értelmezése  Szakszerű 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, alkalmazása  Cukrász üzem gépei:  - előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)  - félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása,  működése, alkalmazása  Munkaeszközök csoportosítása, előkészítése, alkalmazása, ápolása, tisztítása  Biztonsági előírások betartása |
| **Cukrászati termékek készítése** | 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 megismerése  Tészták 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 gyümölcskenyér  Édes 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, sütése  Tészták és sós teasütemények készítése:  -alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - vajas tésztából, forrázott tésztából, sós omlós tésztából  - töltött és töltetlen sós teasütemények készítése  Krémes készítmények előállítása:  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - vajas és forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények  - krémlap, égetett tészta, sárgakrém  Felvertek 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, 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 megismerése  Tészták 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 gyümölcskenyér  Édes 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, sütése  Tészták és sós teasütemények készítése:  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - vajas tésztából, forrázott tésztából, sós omlós tésztából  - töltött és töltetlen sós teasütemények készítése  Krémes készítmények előállítása:  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - vajas és forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények  - krémlap, égetett tészta, sárgakrém  Felvertek 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 megfelelően  desszertek 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 temperálása  Nemzetközi cukrászati trendnek megfelelő bevonatok:  - tüköráthúzó  - tükörglazúr  - kompresszorral fújt csokoládébevonat  Cukrászati 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, technikái  Különleges díszítés alapjai:  - marcipánvirágok, marcipánfigurák  egyedi 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 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 termékek  jellemzése  Cukorkészítmények fajtái és jellemzői  - olvasztott cukorkészítmény  - főzött cukorkészítmény  Édes töltelékek:  - gyümölcstöltelékek  - olajos magvakból készült töltelékek  - tartós töltelékek  - tojáskrémek  - vajkrémek  - tejszínkrémek  - egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása  Sós töltelékek:  - kisült tésztába tölthető  - nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.  Tészták és feldolgozott, kisült félkész termékei:  - Élesztős tészták  - Omlós tészták  - Forrázott tészta  - Vajas- és leveles tészta  - Felvertek: hideg és meleg úton készülő, könnyű és nehéz felvert  - Hengerelt tészták  - Mézes tészták,  Uzsonnasütemények  - 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 műveletei  roládok 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, berendezések  Munkaanyag szükséglet meghatározása a leadott rendelések és a várható forgalom alapján  Munkafolyamatok tervezése, meghatározása, előkészítése a gyártási és gazdaságossági szempontok alapján  Az előkészítő folyamatok értékelése minőségi kritériumok alapján | - |
| **Cukrászati berendezések. gépek ismerete. kezelése, programozása** | 35 | - | - | **35 óra**  Hőközlő berendezések:  - tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek, karamellámpa  Hő elvonó berendezések:  - hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló működése, szakszerű alkalmazása  Cukrász üzem gépei:  - előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)  - félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása  Munkaeszközök csoportosítása, előkészítése, önálló és szakszerű alkalmazása, ápolása, tisztítása  Biztonsági előírások betartása  Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése** | 282,5 | - | **72,5 óra**  Cukrászati késztermékcsoportok áttekintése, átismétlése  Nemzetközi 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 töltése  Bonbonok készítése:  - hozzávalók kiválasztása, felhasználása  - csokoládé temperálása  - csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok  Hidegcukrászati termékek készítése:  - fagylaltok, parfék jellemzése, készítése  Különleges 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, átismétlése  Nemzetközi 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 töltése  Bonbonok készítése:  - hozzávalók kiválasztása, felhasználása  - csokoládé temperálása  - csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok  Hidegcukrászati termékek készítése:  - fagylaltok, parfék jellemzése, készítése  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei  - diabetikus cukrászati termékek készítése  - gluténmentes cukrászati termékek készítése  - tejfehérje mentes cukrászati termékek készítése  laktózmentes cukrászati termékek készítése |
| **Portfólió** | 14,5 óra |  | 14,5 óra  Portfólió 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 sütemények  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  - édes teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása  - sós teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása  Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása  - alapanyagok jelentősége  - gyümölcsbonbonok  - marcipánbonbonok  - nugátbonbonok  - grillázsbonbonok  - krémbonbonok  - csokoládébonbonok  - cukorkabonbonok  Tányérdesszertek  - előállítás követelményei  - felhasználható krémek, tészták  - roppanós elemek  - mai trendnek megfelelő díszítőelemek: pl.: ehető virágok  Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása  - fagylalt  - parfé  - fagylaltkehely  - szorbet  - pohárkrém  Hagyományörző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése:  - Dobos torta, Eszterházy-torta, Pozsonyi kifli/bejgli, konyakos meggy, indiáner, grillázs, Rigó Jancsi, Debreceni mézes, minyonok, zserbó, Rákóczy túrós  Nemzetközi cukrászati termékek  - jellemzése  - összeállítás módjai  - különleges felvertek, töltelékek, betétek  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek  - diabetikus  - gluténmentes  - laktózmentes  tejfehérjementes |  |

**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, dokumentálása  Minimum 3 rendezvény.  Kedvenc szakterületen végzett munkaképekkel történő bemutatása  Reflexió készítése.  Szakmai összegzés.  **+ közismeret** | **-** | **-** |
| **Munkavállalói idegen nyelv**  (2024-25-ös tanévig) |  | 72 óra  Tartalom:  Az álláskeresés lépései, álláshirdetések  Önéletrajz és motivációs levél  „Small talk” – általános társalgás  Állásinterjú |  |  |
| **Portfólió**  (2025-26-os tanévtől munkavállalói idegen nyelv helyett) | 31 | 31 óra  Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat bemutatása  Szakmai 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, időtávokra  A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A 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, személyes  interjú, 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 eszközei  Anyag-, 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, személyes  interjú, 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 gyakorlatban  Az 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 nyersanyagai  Ételek megnevezései  Cukrászkészítmények megnevezései  Italok megnevezései  Vendéglátásban használatos eszközök megnevezései  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Alapanyagkosár 1-4  Ételkészítési technológiák  Cukrászati technológiák  Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai  Kommunikáció a munkatársakkal  Etikett, protokoll alkalmazása  Kommunikáció a vendégekkel  Vendégek fogadása  Ajánlás idegen nyelven  Rendelésfelvétel idegen nyelven  Panaszkezelés |  |  |
| 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)  ismerete  Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága |  |
| Munkajogi alapismeretek | 6 | Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai  idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka,  önkéntes munka |  |
| Munkaviszony létesítése | 8 | Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása  Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) |  |
| Munkanélküliség | 2 | Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) |  |
| **IKT VENDÉGLÁTÁSBAN** | **72** | 0 | 72 |
| Információs társadalom, e-Világ | 4 |  | Az információ megjelenési formái, jellemzői  Az információhitelesség ellenőrzésének egyszerű módjai  A személyes adatok védelmének fontosabb szabályai  Személyhez köthető információk és azok védelme  e-ügyintézés  e-állampolgárság |
| Mobiltechnológia | 2 |  | Applikációk a turizmus, vendéglátás területéről |
| Adatbáziskezelés | 10 |  | Strukturált adattárolás  Adattípusok: szöveg, szám, dátum és idő, logikai  Közérdekű adatbázisok elérése, adatok lekérdezése  Szűrési feltételek megadása  Hozzáférési jogosultság szerint adatlekérés, módosítás, törlés  Adatok grafikus ábrázolási lehetőségei  Felhőszolgáltatások igénybevétele, használata a csoportmunkában  Állományok 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 manipulálása  Adott probléma megoldásához az információkeresés során gyűjtött multimédiás alapelemek felhasználásával új dokumentumok létrehozása, például kép, video részlet beszúrása a bemutatóba.  Egy webes tartalomkezelő rendszer önálló használata  Webdokumentum szerkezetének és alapelemeinek ismerete  Webdokumentum tartalmának és stílusának szerkesztési lehetőségei, szétválasztásuk jelentősége  Közlésre szánt szöveges és képi információval kapcsolatos elvárások, kiválasztási szempontok, fájlformátumok  Az internetes publikálás módszereinek megismerése, szabályai  Szövegek, képek, fotóalbumok, hang- és videoanyagok, weblapok publikálása tartalomkezelő rendszerben  Weblapkészítés HTML nyelven weblapszerkesztővel  Stíluslap csatolása weblaphoz, és a benne lévő stílusok használata a dokumentum formázásához  Összetett 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 alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai |
| Digitális eszközök a turizmusban | 18 |  | A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  Flexys kezelése  A 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 bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  - töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  - tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  - sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők  befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
| *Élelmiszerbiztonság* | 18 | A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei  A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása |  |
| *Cukrászati alapműveletek, termékkészítés* | 54 |  | Cukrászati alapműveletek gyakorlása:  Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése  Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és  felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás  Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás  Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés  Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők  Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  díszek 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 alapjai  Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései. | Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése |
| *Munkafolyamatok* | 18 | Munkafolyamatok:  munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése  alapanyagok előkészítése  elkészítés  tálalás, díszítés  tisztítás, pakolás |  |
| *Konyhatechnológiai alapműveletek* | 54 |  | Konyhatechnológiai alapműveletek: főzés, gőzölés, sütés, párolás, pirítás, füstölés, szuvid, konfitálás, blansírozás, csőben sütés, pácolás |
| Vizsgaételek főzése:  zöldséges rizottó  hal tempura kevert salátával citrusos vinagrette öntettel  natúr csirkemell filé tejszínes gombamártással, párolt rizzsel  parajkrémleves buggyantott tojással |
| **A VENDÉGTÉRI ÉRTÉKESÍTÉS ALAPJAI** | **108** | 36 | 72 |
| *Tárgyi feltételek a vendégtérben* |  | A vendégtéri értékesítés alapjai  Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái | A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  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* |  |  | Vendégfogadás  Felszolgálási módok |
| *Koktélok* |  |  | Kevert italok, koktélok készítése:  Lucky Driver  Shirley Temple  Alkoholmentes Mojito  Alkoholmentes Pina Colada |
| *Asztalnál elkészíthető ételek* |  |  | Asztalnál elkészíthető ételek  flambírozott 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 | Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar |  |
| *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, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek |  |
| *Dél-Dunántúli régió* | 12 |  | Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Baranya 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 dzsámik  Zsidó vallás – pécsi zsinagóga |  |
| *Szálláshelyek* | 4 |  | Szálláshelyek fogalma  Jogszabályi háttér  Szálláshelyi szolgáltatások  Védjegyrendszer - 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, adminisztrálása  Ajánlat készítés – Foglalás  Vendégérkeztetés  Vendégtartózkodás feladatai  Utaztatás |
| *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 témákban  Négy 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, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: 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, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: 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 esetén  A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy  melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-  nél.  Ajánlás:  ‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek  ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak  A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-  lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy  szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.  Ajánlás:  Egyszerű (együtemű) párolás:  ‒ Halak (rövid lében)  ‒ Gyümölcsök  Összetett párolások:  ‒ Hússzeletek  ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)  ‒ Apró húsok, pörköltek  Sütés I.  A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni  azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő  technológiát.  Nyílt légtérű sütések:  ‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése  ‒ Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-  lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése  ‒ Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-  gatott halak és panírozott húsok sütése  ‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma-  gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfák-  lyával  ‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás  utáni pörzsanyagképzés  ‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése  halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál,  mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába  mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén  Sütés II.  Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):  ‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok  ‒ Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)  ‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)  ‒ Melegen füstölés  ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése  A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve  annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot. |
| **Saláták, öntetek** |  | A tanulók 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; a  bevételtervezés 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; a  bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra - |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | - | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  bevétel 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 ismeretek  bevétel 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 szempontjai  Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei | - | - |
| **Portfólió készítés** |  | - | **9 óra**  Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A 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 értelmezése  Ételek 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 kitöltése Önéletrajz és motivációs levél. -önéletrajzok típusai, tartalmi és formai követelményei, szófordulatai -önéletrajz önálló megfogalmazása -az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményei „Small talk” – általános társalgás. -small talk az állásinterjún -small talk szerepe: ráhangolódás, csend megtörése, feszültségoldás, a beszélgetés lezárása small talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő -kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulatai Állásinterjú.  -hatékony kommunikáció az állásinterjún -bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is -tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről -erősségek kiemelése -kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |
| ***Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás*** |  | - | **46,5 óra**  Pékáruk és cukrászati alaptészták  Az 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, eszközleltár  elszámolás 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 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 |
| ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, 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, személyes  interjú, 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 tréning A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai 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 Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások |
|  | ***Vezetés a gyakorlatban*** | - | 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 | - | - |
| **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 vendéglátásban  ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)  Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog,  egyéb közösségimédia-felületek)  Online elégedettség-visszajelző 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  A bemutatás, bemutatkozás szabályai  Öltözködési szabályok (dress-code)  Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai  A kiszolgálás protokolláris sorrendje  A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai  A 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 1-4  Termelési 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 leírással  Szakmai fejlődés lehetőség-einek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját 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 szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál-lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja | **-** |
| ***Az értékesítés folyamata*** | **-** | Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás | Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás |
| ***Kommunikáció a vendéggel*** | **-** | Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése | Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése |
| ***Rendezvény lebonyolítása*** | **-** | Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) | Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) |
|  | ***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, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz 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 eljárások  A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, | Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A 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 eszközök  Menüírás 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 számítása  Százalékszámítás, 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-átváltások  Kerekítési 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; a  bevételtervezés 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 ismeretek  A 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 ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A 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 kitöltése Önéletrajz és motivációs levél. -önéletrajzok típusai, tartalmi és formai követelményei, szófordulatai -önéletrajz önálló megfogalmazása -az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményei „Small talk” – általános társalgás. -small talk az állásinterjún -small talk szerepe: ráhangolódás, csend megtörése, feszültségoldás, a beszélgetés lezárása small talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő -kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulatai Állásinterjú.  -hatékony kommunikáció az állásinterjún -bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is -tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről -erősségek kiemelése -kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |
| **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 műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) | - |
| ***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, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása | - |
| ***Fizetési módok*** | - | Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete | - |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** | - | - | "Felszolgálási módok, folya-matok  Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  Alkalmi rendezvényekre való terítés  Rendezvényen való felszolgálás  Szobaszerviz 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 szabályai  Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok | Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok |
| ***Italok készítésének szabályai*** | - | Az italok készítésének szabályai  Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése | Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése |
| ***Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása*** | - | Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás  Aperitif és digestif italok, italajánlás  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai | Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása |
| ***Étel- és ital-érzékenységek, -intoleranciák, -allergiák*** | - | A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag | A 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 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 | 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, személyes  interjú, 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, eszközleltár  elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata  Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, 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 gyakorlatban  Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati  példákon 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 1-4  Termelési 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 változás  Anyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése: cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok  Eszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formák  Gépek szakszerű előkészítése a termeléshez | a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése |
| ***Munka-folyamatok előkészítése*** | - | Termékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámítása  Receptek, használati utasítások értelmezése  Szakszerű mérés követelményei | 1. Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |
| **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)** |  |  |  | **72 óra** |
| ***Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*** | - | - | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisz-títási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése** |  | - | **54 óra** | **144 óra** |
| ***Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása*** | - | a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósí-tás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel ké-szülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínkrémek készítése, | a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósí-tás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel ké-szülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínkrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése |
| ***Tészták és uzsonna-sütemények készítése*** | - | a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesz-tős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemé-nyek lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel-dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töl-tetlen uzsonnasütemények készítése h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése | a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesz-tős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemé-nyek lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel-dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töl-tetlen uzsonnasütemények készítése h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése |
| ***Krémes készítmények előállítása*** | - | a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sár-gakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése | a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sár-gakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése |
| ***Édes teasütemények, mézesek készítése*** | - | a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése | a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése |
| ***Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*** | - | a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése | a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése |
| ***Tészták és sós teasütemények készítése*** | - | a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | - |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** |  |  | **18 óra** | **18 óra** |
| ***Bevonatok készítése, alkalmazása*** |  | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be-vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be-vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése |
| ***Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*** |  | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye-lembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso-koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye-lembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso-koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal |
| **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; a  bevételtervezés 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 ismeretek  A 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 termékek  jellemzése  Cukorkészítmények 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 műveletei  roládok 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 ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A 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 kitöltése Önéletrajz és motivációs levél. -önéletrajzok típusai, tartalmi és formai követelményei, szófordulatai -önéletrajz önálló megfogalmazása -az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményei „Small talk” – általános társalgás. -small talk az állásinterjún -small talk szerepe: ráhangolódás, csend megtörése, feszültségoldás, a beszélgetés lezárása small talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő -kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulatai Állásinterjú.  -hatékony kommunikáció az állásinterjún -bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is -tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről -erősségek kiemelése -kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |
| **Előkészítés** |  | - | **15,5 óra** | - |
| ***Előkészítési folyamatok*** | - | Munkafolyamatok előkészítése: alapanyagok, eszközök, gépek, berendezések  Munkaanyag szükséglet meghatározása a leadott rendelések és a várható forgalom alapján  Munkafolyamatok tervezése, meghatározása, előkészítése a gyártási és gazdaságossági szempontok alapján  Az előkészítő folyamatok értékelése minőségi kritériumok alapján | - |
| **Cukrászati berendezések. gépek ismerete. kezelése, programozása** |  | - | - | **31 óra** |
| ***Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*** | - | - | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése (100%)** |  | - | **62 óra** | **217 óra** |
| ***Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*** |  | e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése ‒ Torták töltése szögletes alakban ‒ Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése ‒ Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhaszná-lásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése | e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése ‒ Torták töltése szögletes alakban ‒ Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése ‒ Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhaszná-lásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése |
|  | ***Nemzetközi cukrászati termékek készítése*** |  | a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasz-nálása b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor-rendjének meghatározása c) Tészták készítése: ‒ Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel-vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése ‒ Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése ‒ Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal ‒ Roppanós rétegek készítése e) Krémek készítése ‒ Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével ‒ Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kike-vert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal ‒ Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval ‒ Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése ‒ Rétegelt vágott monodesszertek készítése ‒ Formában dermesztett monodesszertek készítése ‒ Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése ‒ Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése ‒ Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése | a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasz-nálása b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor-rendjének meghatározása c) Tészták készítése: ‒ Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel-vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése ‒ Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése ‒ Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal ‒ Roppanós rétegek készítése e) Krémek készítése ‒ Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével ‒ Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kike-vert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal ‒ Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval ‒ Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése ‒ Rétegelt vágott monodesszertek készítése ‒ Formában dermesztett monodesszertek készítése ‒ Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése ‒ Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése ‒ Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése |
|  | ***Bonbonok készítése*** |  | a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése | a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése |
|  | ***Hidegcukrászati termékek készítése*** |  | a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylal-tok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylal-tokból, Semifreddo készítése | a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylal-tok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylal-tokból, Semifreddo készítése |
|  | ***Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása*** |  | a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése | a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** |  | **-** | **31 óra** | **31 óra** |
| ***Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*** | - | h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz-szorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása | h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz-szorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása |
| ***Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése*** | - | a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-sának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása | a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-sának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása |
| **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 gyakorlati  példákon 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 elvégzése Tájékozódás a napi feladatokról Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben b) Nyitás utáni feladatok A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok 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 pultkiszolgálás és felszolgálás Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagy-lalt, palackozott italok csomagolása) Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitölté-se Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása Pénztárkönyv vezetése Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás d) Zárás utáni teendők A 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 követése b) Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rend-jének ellenőrzése c) Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírá-sok ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése d) Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevé-telezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás e) Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján f) Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez g) 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 1-4  Termelési 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, 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, dokumentálása  Minimum 3 rendezvény.  Kedvenc szakterületen végzett munkaképekkel történő bemutatása  Reflexió 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, munkaterületei  A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai |  |
| *Élelmiszerbiztonság* |  | A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei  A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása |  |
| *Cukrászati alapműveletek, termékkészítés* |  |  | Cukrászati alapműveletek gyakorlása:  Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése  Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és  felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás  Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás  Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés  Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők  Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  díszek 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 szabályok  Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) |  |
| *Munkafolyamatok* |  | Munkafolyamatok:  munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése  alapanyagok előkészítése  elkészítés  tálalás, díszítés  tisztítás, pakolás |  |
| *Konyhatechnológiai alapműveletek* |  |  | Konyhatechnológiai alapműveletek: főzés, gőzölés, sütés, párolás, pirítás, füstölés, szuvid, konfitálás, blansírozás, csőben sütés, pácolás |
|  |  |  | Vizsgaételek főzése:  zöldséges rizottó  hal tempura kevert salátával citrusos vinagrette öntettel  natúr csirkemell filé tejszínes gombamártással, párolt rizzsel  parajkrémleves buggyantott tojással |
| **A VENDÉGTÉRI ÉRTÉKESÍTÉS ALAPJAI** | **30** | **10** | **20** |
| *Tárgyi feltételek a vendégtérben* |  | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok  Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák |  |
| *Terítés* |  |  | Az egyszerű alapterítés formái |
| *Felszolgálás* |  |  | Vendégfogadás  Felszolgálási módok |
| *Koktélok* |  |  | Kevert italok, koktélok készítése:  Lucky Driver  Shirley Temple  Alkoholmentes Mojito  Alkoholmentes Pina Colada |
| *Asztalnál elkészíthető ételek* |  |  | Asztalnál elkészíthető ételek  flambírozott 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, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek |  |
| *Dél-Dunántúli régió* |  |  | Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa |
| *Pécs látnivalói* |  |  | Pécs látnivalói |
| *Szálláshelyek* |  |  | Szálláshelyek fogalma  Jogszabályi háttér  Szálláshelyi szolgáltatások  Védjegyrendszer - 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 írása  Hivatalos levél tartami és formai követelményei. A motivációs levél tartalmi követelményei  A szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú  kompetenciák 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 fordulatai  Hallásértés 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 csoportosítása  Zöldségek és gyümölcsök idényszerűségének megismerése  Az előkészítés műveleti sorrendjének (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás) megismerése | Az előkészített alapanyagokat precíz felhasználása a vitamin, tápanyagtartalom megőrzése mellett.  A darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalma és technikája vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. |
| ***Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés*** | Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés  Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés  Fűszerezés, ízesítés: bouquet garni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade) | Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés  Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés  Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás |
| ***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 fűszervajak  Máj- és húsfarce-ok  Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények  (Marinád) elkészítésének elsajátítása.  Tészta készítése: egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret, meleg előétel)  Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)  Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak) |  |
| ***Sűrítési eljárások*** | Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel  Keményítőkkel  Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)  Ételek saját anyagával  Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)  Zsemlemorzsával, kenyérrel, burgonyával |  |
| ***Bundázási eljárások*** | Bundázási eljárások  Natúr, 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 mártások  Egyéb meleg mártások |
| ***Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)*** |  | Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:  ‒ kolbászok, hurkák  ‒ galantinok, ballotine  ‒ pástétomok  ‒ terrine-ek |
| ***Pékáruk és cukrászati alaptészták*** |  | Pékáruk és cukrászati alaptészták  A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek. |
| ***Savanyítás, tartósítás*** | Savanyítás, tartósítás  A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek. |  |
| **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 esetén  Gőzölés  Párolás  Sütés:  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 elérése  Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):  ‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok  ‒ Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)  ‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)  ‒ Melegen füstölés  ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése | A tanulók 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; a  bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra |  |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  bevétel 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 korszerű  gyakorlati ismeretei;  Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek  Kommunikációs 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 PR  jellegzetes 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 kialakítása  Árpolitikai intézkedések. Árdifferenciálás, kedvezmények adásának lehetősége  Értékesítési csatornák  Reklámkampány tervezése  Személyes eladás eszközei, módszerei a gyakorlatban  Példák az eladásösztönzésre.  Eladóhelyi ösztönzés – cukrászda kialakítása, kirakat, vendégtér  PR lehetőségei  Piackutatás lebonyolítása. Célja. SWOT analízis. Stratégiák kialakítása  Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés  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. |
| **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 értelmez  Ételkészítés során használt alapanyagok magabiztos használata  idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, írás, fordítás |
|
|
|
| **Portfólió készítés\*** |  |  | **21 óra** |
|  |  | A portfólió formai és szakmai követelményének megismertetése  Szakmai elméleti tudás megalapozása  Mintadokumentumok szemléltetése  Önéletrajz minták, sablonok bemutatása  A tanulók segítése a portfólió összeállításában, felmerülő problémák átbeszélése, típushibákra való figyelemfelhívás.  Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása.  Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai tovább fejlődés lehetőségének leírása.  Önéletrajz.  Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai.  Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása idegen nyelven.  Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás**.** |

## 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 szabályai Rendezvények protokollja | Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények |
| ***Az értékesítés folyamata*** | Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek | Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás |
| ***Kommunikáció a vendéggel*** | Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken | Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés  Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése |
| ***Rendezvények***  ***lebonyolítása*** | Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése | 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) |
| ***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, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz 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 eljárások  A 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 szabályai  Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok |  |
| ***Italok készítésének szabályai*** |  | Az italok készítésének szabályai  Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése |
| ***Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása*** | Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) | Aperitif és digestif italok, italajánlás  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/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 típusok  Nyersanyagok beszerzési követelményei |  |
| ***Raktározás*** | Az áruátvétel szempontjai és eszközei  Raktárak típusai, kialakításának szabályai  Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai  A selejtezés szabályai |  |
| ***Termelés*** | Vételezések szabályai  Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés  Termelés helyiségei |  |
| ***Ügyvitel a vendéglátásban*** |  | Bizonylatok, számlák, leltározás  Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői  Készletgazdálkodás a vendéglátásban |
| ***Százalékszámítás, mértékegység-átváltások*** |  | Megoszlások számítása, kerekítési szabályok |
| ***Árképzés*** |  | Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, 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 fogalma  Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredmény-  szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása |
| ***Elszámoltatás*** |  | A leltárhiány és -többlet értelmezése  Normalizált 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 kötelességei  Munkaköri leírás célja, tartalma | Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói  Adók 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; a  bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra |  |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  bevétel 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 korszerű  gyakorlati ismeretei;  Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek  Kommunikációs 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 PR  jellegzetes 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 kialakítása  Árpolitikai intézkedések. Árdifferenciálás, kedvezmények adásának lehetősége  Értékesítési csatornák  Reklámkampány tervezése  Személyes eladás eszközei, módszerei a gyakorlatban  Példák az eladásösztönzésre.  Eladóhelyi ösztönzés – cukrászda kialakítása, kirakat, vendégtér  PR lehetőségei  Piackutatás lebonyolítása. Célja. SWOT analízis. Stratégiák kialakítása  Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés  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. |
| **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 megismertetése  Szakmai elméleti tudás megalapozása  Mintadokumentumok szemléltetése  Önéletrajz minták, sablonok bemutatása  A tanulók segítése a portfólió összeállításában, felmerülő problémák átbeszélése, típushibákra való figyelemfelhívás.  Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék  bemutatása.  Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai tovább fejlődés lehetőségének leírása.  Önéletrajz.  Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai.  Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása  idegen nyelven.  Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás**.** |

## 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 termékkészítésre  Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása  Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján  Anyagok mérése  Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján  Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapjánCukrászati anyagok technológiai szerepe:keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változás  Anyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése: cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok  Eszközök, gépek, berendezések szakszerű előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formák  Termékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámítása  Receptek, használati utasítások értelmezése  Szakszerű mérés követelményei |  |
| **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása** | **21** | **21** |
| Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | Berendezések, gépek és készülékek előkészítése  Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése** | **63 óra** | **63 óra** |
| Krémek, töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználása  Tészták töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználása  Kikészített sütemények készítésének követelményei, fajtái  Krémes készítmények előállítása  Édes-teasütemények, mézesek készítése  Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése  Tészták és sós teasütemények készítése  Nemzetközi cukrászati termékek előállítása  Különleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények készítése | Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása  Édes és sós tészták előállítása  Uzsonna-sütemények készítése  Kikészített sütemények készítése  Krémes készítmények előállítása  Édes-teasütemények, mézesek készítése  Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése  Tészták és sós teasütemények készítése  Nemzetközi cukrászati termékek előállítása  Különleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények készítése |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** | **21 óra** | **42** |
|  | Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-sának 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 | Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal  Díszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati 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 figyelembevételével  b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása  c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása  d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése  a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben  b) Cukrászüzem és raktár leltározása  c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása  d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása  e) Leltáreredmény megállapítása |
| **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 bontása  A 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 (szakosított  tárolás, 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, eszközleltár  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, 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 korszerű  gyakorlati ismeretei;  Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek  Kommunikációs 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 PR  jellegzetes 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 kialakítása  Árpolitikai intézkedések. Árdifferenciálás, kedvezmények adásának lehetősége  Értékesítési csatornák  Reklámkampány tervezése  Személyes eladás eszközei, módszerei a gyakorlatban  Cukrászati példák az eladásösztönzésre.  Eladóhelyi ösztönzés – cukrászda kialakítása, kirakat, vendégtér  PR lehetőségei  Piackutatás lebonyolítása. Célja. SWOT analízis. Stratégiák kialakítása  Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés  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. |
|
| **Cukrász ismeret** | **42 óra** | **21** |
| Cukrászati termékcsoportok jellemzése, csoportosítása  Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  Tányér-desszertek  Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása  Hagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése  Nemzetközi cukrászati termékek | Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  Hidegcukrászati készítmények előállítása  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek |
| **Szakmai idegen nyelv\*** | **0** | **21** |
|  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmez  Idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, írás, fordítás  Idegen nyelven kommunikál munkahelyzetekben  Szakmai hallott idegen nyelvű szöveg megértése |
| **Portfólió készítés\*** |  | **21 óra** |
| . | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Megvalósítási folyamat koordinálása  Szakmai összegzés  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel.  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, dokumentálása  Minimum 3 rendezvény.  Kedvenc szakterületen végzett munkaképekkel történő bemutatása  Reflexió készítése. |