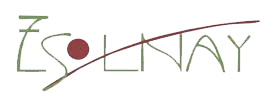
****

**Szakmamegújító képzés**

**Képzési program**

**4 1013 23 05 Szakács**

**4 1013 23 04 Pincér - Vendégtéri szakember**

**4 1013 23 01 Cukrász**

A szakirányú képzés 100%-ban a duális képzőhelyen valósul meg.

Képzési idő: 800 óra

Iskolai előképzettség: vendéglátás területén szerzett képesítő végzettség

Beiskolázás felétele: munkáltatói nyilatkozat a foglalkoztatásról

*Az előrehaladás ellenőrzése, értékelés:*

Iskolánk a képzési idő alatt két alkalommal az addig elsajátított ismeretekről beszámoltatja a hallgatókat.

A beszámoltatás módja tantárgyanként történik:

* elektronikus tesztek kitöltésével (pl.: redmenta feladatsorok)
* számolást igénylő tantárgy esetén írásbeli feladatlap
* gyakorlati tevékenységhez kapcsolódó ismeretből a duális oktató által készített írásbeli értékelés

A beszámoltatás pontos időpontját az iskola határozza meg, a duális képző előzetes értesítése mellett.

A beszámolás eredménye a kréta naplóban érdemjegy formájában jelenik meg. A képzés folytatható eredménytelen (elégtelen) beszámolást követően is.

*A tantárgyi értékelés:*

* duális oktatói értékelés folyamatosan, a kréta rendszerben
* iskolai értékelés a két mérő időpontban. (az érdemjegy 200%-os súllyal kerül beszámításra a tanulmányi időszak alatt)

Vizsgára az a hallgató bocsátható, aki a képzési idő végére valamennyi tantárgyból zárójegyként legalább elégséges osztályzatot kapott.

**Szakirányú képzés helyi programja**

**4 1013 23 05 Szakács**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tantárgy megnevezése** | **Képzés óraszáma** | **Beszámoltatás** |
| Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás | 156 | 4. és 8. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása | 62 | 4. és 8. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek | 255 | 4. és 8. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Ételek tálalása | 66 | 8. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás | 111 | 8. hónapban  tesztfeladat |
| Szakmai idegen nyelv | 20 | - |
| Portfólió készítés | 20 | - |
| Szakmai gyakorlat | 100 | - |
| IKT kompetenciák fejlesztése | 10 | - |
| **Összesen:** | **800** |  |

**4 1013 23 04 Pincér - Vendégtéri szakember**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tantárgy megnevezése** | **Képzés óraszáma** | **Beszámoltatás** |
| Rendezvényszervezési ismeretek | 69 | 4. és 8. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Vendégtéri ismeretek | 78 | 8. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Étel és italismeret | 286 | 4. és 8. hónapban  Duális oktatói értékelés  + tesztfeladat |
| Értékesítési ismeretek | 106 | 8. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek | 111 | 8. hónapban  tesztfeladat |
| Szakmai idegen nyelv | 20 | - |
| Portfólió készítés | 20 | - |
| Szakmai gyakorlat | 100 | - |
| IKT kompetenciák fejlesztése | 10 |  |
| **Összesen:** | **800** |  |

**4 1013 23 01 Cukrász**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tantárgy megnevezése** | **Képzés óraszáma** | **Beszámoltatás** |
| Előkészítés | 85 | 4. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása | 62 | 4. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Cukrászati termékek készítése | 248 | 4. és 8. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése | 66 | 8. hónapban  Duális oktatói értékelés |
| Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás | 111 | 8. hónapban  tesztfeladat |
| Cukrász ismeret | 78 | - |
| Szakmai idegen nyelv | 20 | - |
| Portfólió készítés | 20 | - |
| Szakmai gyakorlat | 100 | - |
| IKT kompetenciák fejlesztése | 10 |  |
| **Összesen:** | **800** |  |

**Szakács**

**Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy 156 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4. hónap ismeretei:

Előkészítés

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.

Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, 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, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

Alapkészítmények

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

* fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
* farce-ok: máj- és húsfarceok
* páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
* marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.
* egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
* duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
* muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habga-luskaként hasznosítható

5 – 8. hónap ismeretei:

Sűrítési eljárások

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

* a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával
* keményítők használata
* egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
* az étel sűrítése saját anyagával
* sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
* sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
* burgonyával történő sűrítés

Bundázási eljárások

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

* natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

Mártások

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

* francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
* az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
* hideg mártásokelőállítása
* egyéb meleg mártások készítése

9 – 12. hónap ismeretei:

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 és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4. hónap ismeretei:

Kéziszerszámok

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról

Hűtő- és fagyasztóberendezések

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

Főző- és sütőberendezések

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz-helyek).

5 – 8. hónap ismeretei:

Egyéb berendezések és gépek

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

* Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.
* Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.
* Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
* VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.
* Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sousvide berendezést.

9 – 12. hónap ismeretei:

Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

* Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.
* Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
* A készülék funkcionális elemei
* Gőzgenerátor vízkőmentesítése
* Gőzfúvóka vízkőmentesítése
* Gőzgenerátor ürítése
* SelfCookingControl üzemmód
* Előmelegítés funkció ismerete, programozása
* Cool down program alkalmazása
* Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

**Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy 255 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

**A tantárgy témakörei**

1 – 4. hónap ismeretei:

Főzés

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

Gőzölés

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 ad-ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

* Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
* Közvetett gőzölés: felfújtak

Párolás

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 fa-szén 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 hőkeze-lés, 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

5 – 8. hónap ismeretei:

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.

Különleges technológiák

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmér-sékleten 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.

9 – 12. hónap ismeretei:

Cukrászat

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technoló-giákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

* Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
* Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
* Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
* Édes és sós töltelékek
* Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
* A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
* Édes felfújtak, pudingok
* Mártások, öntetek

Speciális ételek (mentes, kímélő)

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat.

Ételkészítés árukosárból

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, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

**Ételek tálalása tantárgy 66 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonalitás fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladat-hoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

**A tantárgy témakörei**

1 – 8. hónap ismeretei:

Alapvető tálalási formák, lehetőségek

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.

Szezonális alapanyagok használata

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfele-lő elő- és elkészítési technológiát.

Heti menük összeállítása

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat

Alkalmi menük összeállítása

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

Nemzetközi ételismeret

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

9 – 12. hónap ismeretei:

Büfék összeállítása és tálalása

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és ösz-szehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

Kalkuláció összeállítása

A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

**Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 111 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

**A tantárgy témakörei**

1 – 8. hónap ismeretei:

Áruátvétel

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

Árugazdálkodási szoftverek használata

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott ter-mékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és el-lenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét-számához igazítják.

Az anyagfelhasználás kiszámítása

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a rak-tárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

Raktározás

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

Árképzés

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

9 – 12. hónap ismeretei:

Bizonylatolás

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

Elszámoltatás

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

Készletgazdálkodás

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

**Szakmai idegen nyelv tantárgy 20 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A hallgató idegennyelvi szókincse által tudjon folyamatos párbeszédet folytatni, a készített ételről tájékoztatást adni technológiára, megnevezésre vonatkozóan.

**A tantárgy témakörei:**

9 – 12. hónap ismeretei:

A gasztronómia nyersanyagai.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.

A vendéglátásban használatoseszközök, berendezések, gépek megnevezései.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés idegen nyelven

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.

**Portfólió készítés tantárgy 20 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A Hallgatót a szakmai vizsgára történő felkészülésében, portfóliójának elkészítésében segíti.

**A tantárgy témakörei:**

9 – 12 hónap ismeretei:

Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése

Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek

A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel

Legalább 2 ételkészítési termékcsoport feladatmegoldásait, a tanulók által készített termékek bemutatását fényképekkel, szakmai leírásokkal.

Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással

Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása

Önéletrajz, önreflexió

Jövőkép

Saját tanulási folyamat bemutatása

**IKT kompetencia fejlesztés tantárgy 10 óra 10 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Jártasság kialakítása a számítógép használatára vonatkozóan, az interaktív vizsgára történő felkészítés.

**A tantárgy témakörei**

9 – 12 hónap ismeretei:

* A számítógép részei: hardver és szoftver eszközök
* Szövegszerkesztő program használata
* Power point program használata
* Feladatsor készítő programok kitöltésének gyakorlása (pl.: redmenta.com stb.)

**Pincér – vendégtéri szakember**

**Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 69 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4. hónap ismeretei:

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 konfliktushelyzetek kezelése

5 – 8. hónap ismeretei:

Rendezvénylogisztika

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál-ló/ültetett fogadás)

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

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)

9 – 12. hónap ismeretei:

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 tantárgy 78 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

**A tantárgy témakörei**

1 – 8. hónap ismeretei:

Felszolgálási ismeretek

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

A felszolgálás lebonyolítása

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálás

Szobaszerviz feladatok ellátása

Fizetési módok

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, elszámolás a munkáltató felé

**Étel- és italismeret tantárgy 286 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanya-gokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4. hónap ismeretei:

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, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

5 – 8. hónap ismeretei:

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

9 – 12. hónap ismeretei:

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

**Értékesítési ismeretek tantárgy 106 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamáció-kezelést.

**A tantárgy témakörei**

5 – 8. hónap ismeretei:

Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai

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

A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

Sommelier feladatának marketingvonatkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

9 – 12. hónap ismeretei:

Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése

Étterem megjelenése az online térben

Étteremhonlap felépítése, admin feladatok

Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

Gasztroesemények az online térben

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg-választása az online protokoll szerint

**Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 111 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

**A tantárgy témakörei**

1 – 8. hónap ismeretei:

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: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított elő-készítés

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, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, faj-tái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

Jövedelmezőség

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása

Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

Elszámoltatás

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

9 – 12. hónap ismeretei:

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 formák

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)

Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei

Munkaköri leírás célja, tartalma

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség-adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

**Szakmai idegen nyelv tantárgy 20 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A hallgató idegennyelvi szókincse által tudjon folyamatos párbeszédet folytatni a vendéggel, a felszolgált ételről, italról tájékoztatást adni technológiára, megnevezésre vonatkozóan

**A tantárgy témakörei:**

9 – 12. hónap ismeretei:

A gasztronómia nyersanyagai.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.

A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés idegen nyelven

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.

**Portfólió készítés tantárgy 20 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A Hallgatót a szakmai vizsgára történő felkészülésében, portfóliójának elkészítésében segíti.

**A tantárgy témakörei:**

9 – 12 hónap ismeretei:

Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése

Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek

A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel

Legalább 2 felszolgálási feladatmegoldásait, a tanulók által készített termékek/terítések bemutatását fényképekkel, szakmai leírásokkal.

Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással

Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása

Önéletrajz, önreflexió Jövőkép

Saját tanulási folyamat bemutatása

**IKT kompetencia fejlesztés tantárgy 10 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Jártasság kialakítása a számítógép használatára vonatkozóan, az interaktív vizsgára történő felkészítés.

**A tantárgy témakörei**

9 – 12 hónap ismeretei:

* A számítógép részei: hardver és szoftver eszközök
* Szövegszerkesztő program használata
* Power point program használata
* Feladatsor készítő programok kitöltésének gyakorlása (pl.: redmenta.com stb.)

**4 1013 23 01 Cukrász**

**Előkészítés tantárgy 85 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4. hónap ismeretei:

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása

a) A munkafeladat megismerése

b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre

c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása

d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján

e) Anyagok mérése

Munkafolyamatok előkészítése

a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján

b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján

c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

**Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4. hónap ismeretei:

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 tantárgy 248 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati mű-veletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4. hónap ismeretei:

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 készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése

k) Tejszínkrémek készítése, ízesítése

l) Puncstöltelék készítése

Tészták és uzsonnasütemények készítése

a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása

b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése

c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése

d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős 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, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel-dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése

f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése

g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése

h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

Tészták és sós teasütemények készítése

a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése

c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából

d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából

e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

5 – 8. hónap ismeretei:

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

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

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 Sacher, 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

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 felhasználásával.

i) Omlós tésztából készült desszertek készítése

9 – 12. hónap ismeretei:

Nemzetközi cukrászati termékek készítése

a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

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 kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganachesal

‒ 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

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, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése

d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, 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

**Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 66 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

**A tantárgy témakörei**

5 – 8. hónap ismeretei:

Bevonatok készítése, alkalmazása

a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése

c) Fondán melegítése, hígítása

d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel

c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval

d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval

e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso-koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után

g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz-szorral fújt csokoládébevonat alkalmazása

i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése

h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése

k) Cukrászati termékek tálalása

9 – 12. hónap ismeretei:

Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása

d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján

e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása

f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése

g) Díszmunkák tálalása

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 111 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**A tantárgy témakörei**

1 – 8. hónap ismeretei:

Anyaggazdálkodás

a) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban

b) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása

c) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása

e) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

f) Árufelhasználás megállapítása

g) Áruszükséglet megállapítása

h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

Cukrászati termékek kalkulációja

a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

9 – 12. hónap ismeretei:

Elszámoltatás

a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben

b) Cukrászüzem és raktár leltározása

c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása

d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása

e) Leltáreredmény megállapítása

**Cukrász ismeret tantárgy 78 óra**

**A tantárgy témakörei:**

1 – 12. hónap ismeretei:

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

Hagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése:

Dobos torta, Eszterházy-torta, Pozsonyi kifli/bejgli, konyakos meggy, indiáner, grillázs, Rigó Jancsi, Debreceni mézes, minyonok, zserbó, Rákóczy túrós

Nemzetközi cukrászati termékek

* jellemzése
* összeállítás módjai
* különleges felvertek, töltelékek, betétek

Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek

* diabetikus
* gluténmentes
* laktózmentes, tejfehérjementes

**Szakmai idegen nyelv tantárgy 20 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A hallgató idegennyelvi szókincse által tudjon folyamatos párbeszédet folytatni, a készített ételről tájékoztatást adni technológiára, megnevezésre vonatkozóan.

Szakmai beszélgetés a tanult idegen nyelven

**A tantárgy témakörei:**

9 – 12. hónap ismeretei:

A gasztronómia nyersanyagai.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.

A vendéglátásban használatoseszközök, berendezések, gépek megnevezései.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés idegen nyelven

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.

**Portfólió készítés tantárgy 20 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A Hallgatót a szakmai vizsgára történő felkészülésében, portfóliójának elkészítésében segíti.

9 – 12 hónap ismeretei:

**A tantárgy témakörei:**

Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése

Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek

A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel

Legalább 2 ételkészítési termékcsoport feladatmegoldásait, a tanulók által készített termékek bemutatását fényképekkel, szakmai leírásokkal.

Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással

Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása

Önéletrajz, önreflexió

Jövőkép

Saját tanulási folyamat bemutatása

**IKT kompetencia fejlesztés tantárgy 10 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Jártasság kialakítása a számítógép használatára vonatkozóan, az interaktív vizsgára történő felkészítés.

**A tantárgy témakörei**

9 – 12 hónap ismeretei:

* A számítógép részei: hardver és szoftver eszközök
* Szövegszerkesztő program használata
* Power point program használata
* Feladatsor készítő programok kitöltésének gyakorlása (pl.: redmenta.com stb.)