KÉPZÉSI PROGRAM

Képzőhely neve:

Szakirányú képzés helyszíne:

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**

A szakma megnevezése: **Szakács**

A szakma azonosító száma: **4 1013 23 05**

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Szakácssegéd

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: duális gyakorlat 355 óra

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kiséri az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

3. A szakképzésbe történő belépés feltétele

Iskolai előképzettség: ▪Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4.A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló 3 ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumcsomagoló gép

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Funkció** | **név** | **Szakképzettség**  **(szakképesítés)** | **Szakirányú szakmai gyakorlat** | **Egyéb** (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga) |
| **Szakirányú oktatásért felelős személy** |  |  |  |  |
| **Oktató(k)** |  |  |  |  |

**6. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei** (Forrás: KKK)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Készségek, képességek** | **Ismeretek** | **Elvárt viselkedésmódok, attitűdök** | **Önállóság és felelősség mértéke** |
| Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető- helyettes) kéréseit, munkavégzés közben. | A rábízott feladatok elvégzésének sorrendjét felállítja és elvégzi azokat az elvárásoknak megfelelően. | Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális megoldást | A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját. |
| Konyha-technológiai alap- és különleges műveletek végez. | Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat. | Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik. | A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért. |
| Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök). | Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri. | Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek. | Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően. |
| Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat. | Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait. | Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket. | A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja. |
| Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. | Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait. | Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik. | Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért. |
| Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja. | Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal. | Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására. | Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket. |
| A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felmér, árut rendel, árut átvesz (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint. | Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet. | A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait. | Erkölcsi szempontok és a munka-szerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre. |
| Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja. | Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait, azokat befolyásoló tényezőket. | Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre. | Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot |
| Veszteséget és tömegnövekedést számol. | Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját. | Törekszik számításai közben a pontosságra. | Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait. |
| Adott rendezvényhez eszközlistát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyag mennyiséget, eszközöket és berendezéseket | Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát. | Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz és alapanyag mennyiségeket. | Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján. |
| Készletekkel gazdálkodik. | Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét. | Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét. | Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben. |
| Árukosárból menüsort állít össze és készít el. | Ismeri az optimális alapanyagtechnológia párosításokat | Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.. | Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést |
| Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. A munkaügyi jogszabályok alapján végzi munkavállalói vagy munkáltatói napi tevékenységét. | Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, munkaszerződés munkavégzésére vonatkozó szabályait, különös tekintettel a folyamatos változásokra. | Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként és munkáltatóként is a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik. | Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját és csapatának a munkavégzéséért. |

**7. Értékelés**

|  |  |
| --- | --- |
| **Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása** | Diagnosztikus értékelés |
| **A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés** : | a tanulási hibák és nehézségek feltárása a tanulási folyamat során, |
| **Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés egy-egy tanulási szakasz lezárásaként** | Írásbeli feladat |
| Gyakorlati feladat, projektfeladat |
| Portfólió készítése |
| **Az érdemjegy megállapításának módja** : | tantárgyanként egy-egy osztályzat |

8. A szakirányú oktatás tanulási területei és időtartama

Duális gyakorlat 355 óra

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

**1. szakképzési évf. II. ciklus**

**1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás 48 óra:**

|  |  |
| --- | --- |
| Előkészítés | 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, 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. |
| Alapkészítmé-nyek | 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 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 tanuló megismeri és megtanulja használni 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 |

**2. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 42 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 fagyasztóberen-dezések | A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja 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, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek). |
| Karbantartási és üzemeltetési ismeretek | Mélységében ismerika 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, eszközöksegítségével  ‒ A készülék funkcionális elemei ‒ Gőzgenerátor vízkőmentesítése ‒ Gőzfúvóka vízkőmentesítése ‒ Gőzgenerátor ürítése ‒ SelfCookingControl üzemmód ‒ Előmelegítés funkció ismerete, programozása ‒ Cool down program alkalmazása ‒ Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel |
| Egyéb berendezések és gépek | A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: ‒ Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbet, 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. ‒ Vario Cooking Center: a legösszetettebb programozási feladatott igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni. ‒ Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett képes lesz programozni és használni a sous vide berendezést. |

**3. Ételkészítés technológiai ismeretek 196 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Főzés | A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelem-be venni 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 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 élelmi-szerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkezteté-sénél. Ajánlás: ‒ 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. Ajánlás: 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 hőkőzlések gyakorlatát és megtanulja, alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez leg-jobban 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: 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, 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 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 hú-sok, zöldségek, gyümölcsök) esetén |
| Sütés II. | Zárt légtérű 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 fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. |
| Cukrászat | A 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 | A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább három fogasos 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. |

**4. Ételek tálalása 46 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. |
| Szezonális alapanyagok használata | A témakör elsajátítását követően a tanuló: Meghatározza az évszaknak 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 | Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felme-rülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra. |
| 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.. |
| 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. |

**5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 23 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| Árugazdálkodási szoftverek használata | A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást |
| Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése | Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához 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. |
| Raktározás | Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. |
| Áruátvétel | 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 termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást. |
| Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése | Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához 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 |
| Raktározás | Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. |