

VÁCI SZC. PETZELT JÓZSEF TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA



OM KÓD: 203065 / 012

2000 SZENTENDRE, RÓMAI SÁNC KÖZ 1

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM

2024/2025

Képzési program

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2024.09.01.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_szakacs_2020pdf-1599124788152.pdf

Hivatkozva: 2024. 09. 01.

1. Tartalom

1.	Tartalom	2
2.	A SZAKMA ALAPADATAI.....	3
2.1.	A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA	3
2.2.	A képzés célja	4
2.3.	A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása	4
2.4.	Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása	5
3.	Ágazati alapoktatás kompetenciái.....	5
4.	Szakirányú oktatás szakmai követelményei	10
5.	Az ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges feltételek.....	17
5.1.	Személyi feltételek	17
6.	17
6.1.	Tárgyi feltételek.....	17
7.	A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök	20
8.	Heti óraterv – Technikus képzés.....	26
10.	Ágazati alapvizsga leírása	40
10.1.	Az ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei	40
10.2.	Az ágazati alapvizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása.....	41
10.3.	Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének szempontjai	42
11.	A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai.....	43
11.1.	Központi interaktív vizsga.....	44
	Projektfeladat	45
11.2.	9.2 Portfólió	45
11.3.	Menüsor elkészítése	46
	A) Portfólió.....	47
	B) Menüsor elkészítése	47

2. A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

2.1. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

2.2. A képzés célja

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A **szakács szaktechnikus** a vendéglátóipar termelési és irányítási területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán az egység vezetéséért felelős szakember, magas szaktudással. Közép- és felsővezetői feladatokat lát el olyan munkakörökben is, mint például a főszakácshelyettes, főszakács, generál főszakács, élelmezésvezető helyettes, élelmezésvezető. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítése mellett kulináris élményt is nyújt. A szakács szaktechnikus a különböző rendezvények fő koordinátora a catering tekintetében. Szaktudásával segíti, irányítja a zökkenőmentes és a vendégek megalégedését célzó munkavégzést.

A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket a szervezés és a logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, a szakma jó perspektívát és változatos feladatokat kínál. Remek választás azok számára is, akik nyitottak szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatására.

2.3. 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 kíséri az árurendelést és az áruátvételt összehangolja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos. 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.

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. Szinte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek, így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzőkével és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkal. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll- vagy a la carte szakácsként.

Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágnak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

2.4. Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során, tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárttérben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja, a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

3. Ágazati alapoktatás kompetenciái

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
A.1	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.

A.2	Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvében a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeket és jogokat.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. A munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.
A.3	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátáshoz-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, a formai követelményeknek a betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
A.4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		
A.5	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kéziszerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi-szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre. Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiafogyasztásukról, környezeti hatásukról. Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, a környezettudatos szemléletet, javaslatot tud.	Betartja a vendéglátásban használt kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.

A.6	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátásturizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, bal-esetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.
A.7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elv alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
A.8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeit, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
A.9	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és annak szolgáltatásait önállóan bemutatja.
A.10	A saját turisztikai régiójában megtalálható attrakciókat és adottságokat megkülönbözteti. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzeróval rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, a turisztikai térségeket, a létrejött új turisztikai fejlesztéseket, a desztinációt meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel az egészségturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára vonatkozóan.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projektmunka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, egészségturisztikai attrakciót).
A.11	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan végzi az alapterítést.

A.12	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat. Az elkészített ételleket svájci felszolgálati módban szolgálja fel.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálat során.
A.13	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri az alkoholmentes kevert italok (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyagait, a kevert ital készítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésére, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
A.14	Vendég előtt ételleket készít (desszertkészítés, salátakeverés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, valamint az elkészítésükhöz használt eszközöket.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételleket.
A.15	A cukrászati készítményekhez használt alap- és járulékos anyagokat íz, illat, és állomány alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
A.16	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.

A.17	Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) készítését, feldolgozását, sütését, és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit, a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
A.18	Konyha-technológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyha-technológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
A.19	Az ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz- jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Használat előtt önállóan ellenőrzi a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

A.20	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	Ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbéle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, vagy hűti az ételt. Az étkezés típusának, jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat. Tisztán tartja a munkahelyét, a gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, önállóan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.
------	---	---	--	--

4. Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
SZ.1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, azok megvalósításával kapcsolatos elvárásokat.	Választási lehetőség esetén az észszerűség 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.
SZ.2	Konyhatechnológiai 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, küllemében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.

SZ.3	Megkülönbözteti 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 ízhátások elérése érdekében megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
SZ.4	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.
SZ.5	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menü-összeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesítheti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és elvégzi. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menü-összeállításra.

SZ.6	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket végez (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smizírozás, glasszírozás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolás szabályaival.	Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
SZ.7	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben, és önfejlesztésre sarkalja őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
SZ.8	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 árubeszerezés 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.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.
SZ.9	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait, az 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.
SZ.10	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.

SZ.11	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyag mennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri a szükséges eszközmennyiség és alapanyag mennyiség megállapításának módszertanát.	Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz- és alapanyag mennyiségeket.	Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján.
SZ.12	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és a készletgazdálkodás jellemző mutatóit, azok számításának módjait.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak változását.	Önállóan, precízen megállapítja a készletek nagyságát az üzletben.
SZ.13	A nemzetközi konyha fogásait a vendég igényei és az üzlet sajátos kínálata alapján elkészíti.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák konyhatechnológiáit és ételeit.	Törekszik arra, hogy a nemzetközi gyakorlatban használt alapanyagokat és technológiákat - igény esetén - beépítse munkájába.	Átlátja a nemzetközi ételek felhasználhatóságát, beépíthetőségét a munkájába, felelősségteljesen dönt a lehetőségek és alternatívák ismeretében.
SZ.14	A nyersanyagok beszerzési árai és az üzlet árpolitikájának figyelembevételével vételárat képez, engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait, az ár számításának lehetséges módjait, a kedvezmények kialakításának lehetőségeit, feltételeit.	Pontosan és precízen, hiba nélkül végzi az árképzési számításokat.	Feladata elvégzése közben szem előtt tartja az üzlet érdekeit, az erkölcsi szabályokat és az árképzésre vonatkozó törvényi előírásokat, felelősséget vállal az általa kiszámított áráért.
SZ.15	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.	Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.	Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.

SZ.16	A vendéglátásban használt bizonylatokat kiállítja, manuálisan és digitálisan is.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat. Ismeri az üzletekben használt szoftver jellemzőit,	Önállóan állítja ki a szükséges bizonylatokat.	A vonatkozó törvényi előírások betartásával kezeli a rábízott dokumentációt.
SZ.17	Megkülönbözteti a diétákat, azok okait és lehetséges megvalósítási feltételeit. A felmerülő fogyasztói igények végett diétás ételeket állít össze.	Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.	Dietetikus bevonásával, személyre szabottan diétás étrendet állít össze.	Felelősségteljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.
SZ.18	Magas szinten megszervezi a dolgozók, beosztottak elvégzendő munkáját a vendéglátó üzlet üzemeltetésének biztosítása érdekében.	Felismeri kollégái, beosztottjai munkavégzéshez szükséges jellembeli adottságait, szakmai tudását.	A kollektíva irányításánál is a minőségi, precíz munkavégzést szorgalmazza. Törekszik a tökéletes csapatmunka elérésére, a kollégák motiválására.	Viselkedésével, kimagasló munkavégzési tevékenységével példát mutat kollégáinak, felelősséget érez mások szakmai munkájának támogatására.
SZ.19	Áru- és nyersanyagkosárból négyfogásos menüt állít össze és	Ismeri az optimális alapanyag- technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére, kreatívan	Önállóan tervezi meg a menüsört, új ételek kialakítását kezdeményezi.
SZ.20	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azokat a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. A munkaügyi jogszabályok alapján végzi munkavállalói vagy munkáltatói napi tevékenységét.	Ismeri a Munka Törvénykönyve, 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.

SZ.21	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben, és önfelnevelésre sarkalja őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival, és kéri számon azokat.
SZ.22	Anyag-, készlet- és eszköznyilvántartást végez, szakmai szoftvereket alkalmaz a készletek vezetéséhez.	Összefüggéseiben ismeri a konyhai áruháztartással, a kalkulációkészítéssel, a készlet-nyilvántartással és leltározással kapcsolatos tevékenységeket, azok munkafolyamatait.	Törekszik a konyha áruháztartási, ár kialakítási, készlet nyilvántartási és leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan elkészíti a raktárelszámolását, ár kalkulációt készít a készletnyilvántartó számítógépes program segítségével. Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet-nyilvántartási rendszerben.
SZ.23	Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek, adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezető, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.
SZ.24	Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat	Törekszik a létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni, és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni.
SZ.25	Megtervezi, elindítja a piacutatáson alapuló saját vállalkozását.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piacutatás	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására a vállalkozás elindítása során.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.

SZ.26	<p>A vendéglátó egység gasztronómiai szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító marketing tevékenységet végez. Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.</p>	<p>Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel. Ismeri a közösségi média alkalmazási lehetőségeit a vendéglátó üzletek népszerűsítésére.</p>	<p>Törekszik az étterem marketing stratégiájának kialakítására, a legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására. A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketing-stratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket mind a médiában, mind a közösségi oldalakon.</p>	<p>Felelősséget vállal az étterem arculatának kialakításáért, az interneten, a közösségi médiában és a virtuális felületeken az üzletről kommunikált információk tartalmáért. Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.</p>
SZ.27	<p>A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál. A protokoll szabályrendszerének megfelelően végzi a konyha üzemeltetését.</p>	<p>Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.</p>	<p>Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.</p>	<p>Betartja és kollégáival betartatja a társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedési, kommunikációs és üzleti protokollszabályokat.</p>

5. Az ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges feltételek

5.1. Személyi feltételek

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek Funkció		Végzettség	Szakképzettség	Szakirányú szakmai gyakorlat	Kamarai gyakorlati oktatói vizsga
1.	Szakmai igazgatóhelyettes	felsőfokú végzettség		legalább 10 év	szükséges, kivétel, ha van mestervizsga, szakirányú ismeret és betöltött 60. életév.
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy	érettségi végzettség	Turizmus-vendéglátás ágazatnak megfelelő szakképesítés, mesterlevél	legalább 5 év	
3.	Oktató Elmélet	Felsőfokú végzettség BA/MA			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó	-	szakirányú szakmai gyakorlat		

6.

6.1. Tárgyi feltételek

Helyiségek	Tanterem, Számítógép terem, Vendéglátó tanüzemek (tanterem, tankonyha, tancukrászda) Adminisztrációs iroda Tornaterem, Öltöző, mosdók
Eszközök és berendezések	Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra: Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek) Munkabiztonsági eszközök Egyéni védőfelszerelések

Szakács kézi szerszámok
Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
Cukrász kéziszerszámok, eszközök
Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
Műanyag tálak, mérőedények
Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
Főzőberendezések
Mikrohullámú melegítő
Mérőberendezések
Hűtő, fagyasztó, sokkoló
Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
Sütő, berendezések
Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra:

Étterem bútorai
Étterem berendezései, gépei
Éttermi textíliák
Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
Alapterítéshez szükséges eszközök poharak

	<p>Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök</p> <p>Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány</p> <p>Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök</p> <p>Számítógép nyomtatóval, pénztárgép</p> <p>Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya)</p> <p>Díszterítéshez szükséges eszközök</p> <p>Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges barista eszközök</p> <p>Evőeszközök és tálalóeszközök</p> <p>Kevert ital készítéshez szükséges eszközök (különböző shakerek, keverőpohár, a kevert italok tálalásához előírt poharak, báreszközök,)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Tálaló eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálalóeszközök, tálmelegítő, tányérmelegítő, szervíz kocsi)</p> <p>Borfelszolgáláshoz és dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelés rögzítő rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>
<p>A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések</p>	<p>Megegyeznek az ágazati alapoktatáshoz és a szakirányú oktatáshoz szükséges eszközökkel.</p>
<p>Egyéb speciális feltételek</p>	<p>Munkaruházat:</p> <p>Ágazati alapoktatáshoz: szakács kabát, szakács nadrág, kötény, szakács sapka vagy kendő, galléros póló vagy fehér ing/blúz, felszolgáló kötény, csúszásmentes cipő</p> <p>Szakirányú oktatáshoz: szakács kabát, szakács nadrág, kötény, szakács sapka vagy kendő</p>

7. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök

Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	A.1, A.2, SZ.20, SZ.24
	Álláskeresés	
	Munkajogi alapismeretek	
	Munkaviszony létesítése	
	Munkanélküliség	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	SZ.28
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	
	Önéletrajz és motivációs levél	
	„Small talk” – általános társalgás	
	Állásinterjú	
Turizmus- vendéglátás alapozás	A munka világa	A.6, A.12, SZ.1, SZ.27
	Alapvető szakmai elvárások	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	

	Munkabiztonság és egészségvédelem	
	Munka világa idegen nyelven	
	IKT a vendéglátásban	A.3, SZ.16,
	Digitális eszközök a vendéglátásban	
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	
	Digitális eszközök a turizmusban	
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	
	A cukrászati termelés alapjai	A.4, A.5, A.7, A.8, A.9, A.10, A.12, A.13, A.14, A.15, A.16, A.17, A.18, A.19, A.20, SZ.3, SZ4, SZ.15,
	Az ételkészítés alapjai	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	

	Általános élelmiszer ismeret	A7, A19
	Tanulási terület összórászáma	
Szakács – középszintű képzés	Előkészítés	SZ.3, SZ.6
	Konyhatechnológiai ismeretek alkalmazása, előkészítő műveletek és élelmiszerfeldolgozás ismerete	
	Munkafolyamatok előkészítése	
	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	SZ.4,
	Konyhai eszközök, gépek kezelése, karbantartása és alkalmazása	
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	SZ.2, SZ.6, SZ.7, SZ.17, SZ.21,
	Hidegkonyhai készítmények	
	Hideg előételek elkészítése	
	Meleg előételek elkészítése	
	Éttermi melegtészták elkészítése	

	Levesek és levesbetétek elkészítése	
	Főzelékek elkészítése	
	Húsok elkészítése és megfelelő hőkezelési eljárások alkalmazása	
	Halak elkészítése	
	Különleges és speciális ételek elkészítése	
	Desszertek elkészítése	
	Ételek tálalása	SZ.5, SZ.13, SZ.19,
	Tálalási hőfokok	
	Tálalási technikák, díszítések	
	Ételek prezentálása	
	Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás	SZ.8, SZ.9, SZ.10, SZ.11, SZ.12, SZ.14, SZ.15, SZ.22,
	Anyaggazdálkodás	
	Konyhai készítmények termékek kalkulációja	

	Elszámoltatás	
	Tanulási terület összóraszám	
Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment	SZ.10, SZ.12, SZ.23, SZ.24,
	Gazdálkodás a bevételekkel	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	
	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás	
	Létszám és bérgazdálkodás	
	Vezetés a gyakorlatban	
	Vállalkozás indítása	
	Marketing és protokoll	SZ.25, SZ.26, SZ.27,
	Marketing	
	Viselkedés és üzleti protokoll	

	Speciális szakmai kompetenciák	SZ.18, SZ.28,
	Konyhavezetési ismeretek	
	Élelmezésvezetői ismeretek	
	Tanulási terület összórászama	
Egybefüggő szakmai gyakorlat		

8. Heti óraterv – Technikus képzés

Nappali 5 éves technikus képzés

Tantárgyak		9.		10.		11.		12.		13.			A képzés összes óraszám
		elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	isk. gyak.	duális gyak.	
Ágazati alapképzés	Munkavállalói ismeretek	0,5											18
	Munkavállalói idegen nyelv									2			62
	A munka világa	0,5											18
	IKT a vendéglátásban		1		1								72
	A cukrászati termelés alapjai	1			2								108
	Az ételkészítés alapjai	1			2								108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1			2								108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1			2								108
	Általános élelmiszer ismeret	1											36
Szakirányú oktatás	Előkészítés					1	1,5		0,5				108
	Konyhai berendezések – gépek ismerete, kezelése, programozása						2		1				108
	Ételek készítése					2	4,5	2,5	6		2	1	633
	Ételek tálalása						1		2				108
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás					1	1	1	1				144
	Üzleti menedzsment									2	1	3	186
	Marketing és protokoll									1	1	1	93
	Speciális szakmai kompetenciák										4	5	279
	Szakmai gyakorlat tanulási területek alkalmazása											10	310
		7 óra		9 óra		14 óra		14 óra		13 óra		20 óra	2607

9. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

		összesen	isk. elm.	isk. gyak.	duális
Munkavállalói ismeretek		0	0	0	0
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	0	0	0	0
Munkajogi alapismeretek	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 idenymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka	0	0	0	0
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)	0	0	0	0
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)	0	0	0	0

Munkavállalói idegen nyelv		62	62	0	0
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szóincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesse válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).	11	11		
Önéletrajz és motivációs levél	A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.	20	20		
Small talk” – általános társalgás	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait. Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).	11	11		

Állásinterjú	<p>A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonyással, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szóincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.</p> <p>A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket. A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.</p> <p>A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszhető.</p>	20	20		
A munka világa		0	0	0	0
Alapvető szakmai elvárások	Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások	0	0	0	0
Kommunikáció és vendégkapcsolatok	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával	0	0	0	0
Munkabiztonság és egészségvédelem	Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban	0	0	0	0
Munka világa idegen nyelven		0	0	0	0
IKT a vendéglátásban		0	0	0	0
Digitális eszközök a vendéglátásban	A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai	0	0	0	0
Digitális tananyagok alkalmazása	Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)	0	0	0	0

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	0	0	0	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		0	0	0	0
A cukrászati termelés alapjai	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati alpműveletek gyakorlása: <ul style="list-style-type: none"> – 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 <ul style="list-style-type: none"> – Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, 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 	0	0	0	0
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 illatjellemezőjük) Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései	0	0	0	0

<p>A vendégtéri értékesítés alapjai</p>	<p>Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniiai 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 alpműveletei A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokot kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.</p>	0	0	0	0
<p>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</p>	<p>A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Balaton – egészségturizmus = Hévíz – Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál – Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék – Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó – Budapest – hivatásturizmus <p>A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével. A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Balaton – Sopron-Fertő térség – Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség – Dunakanyar térség – Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség <p>A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Budapest – Világörökségi helyszínek <p>Turisztikai termékek hazai trendjei Egészségturizmus</p>	0	0	0	0

	<p>Kulturális turizmus Bor- és gasztronómiai turizmus Hivatásturizmus Rendezvényturizmus Aktív és természeti turizmus A szálláshelyek csoportosítása és minősítése A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás) A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>				
Általános élelmiszer ismeret		0	0	0	0
Tanulási terület összóraszám					
Előkészítés	<p>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). Megtanulja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.</p>	0	0	0	0
<p>Konyhatechnológiai ismeretek alkalmazása, előkészítő műveletek és élelmiszerfeldolgozás ismerete</p>	<p>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)</p>	0	0	0	0
Munkafolyamatok előkészítése		0	0	0	0

<p>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</p>		0	0	0	0
<p>Konyhai eszközök, gépek kezelése, karbantartása és alkalmazása</p>	<p>A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képesse válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról.</p> <p>A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.</p> <p>A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gázüzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket. Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).</p> <p>A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készítenie. – Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés. – Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csökkentésére 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 képes lesz programozni és használni a sous vide berendezést. <p>A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól.</p> <p>Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdekében, a tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével 	0	0	0	0

	<ul style="list-style-type: none"> – Napi tisztítás és ápolás, gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkőmentesítése – Gőzfűvőka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor üritése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció – Cool down program – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel 				
Ételkészítés-technológiai ismeretek		93	30	30	30
Hidegkonyhai készítmények	A tanuló megismeri a hidegkonyhai készítmények elkészítéséhez kapcsolódó technológiákat, gépek és berendezések alkalmazását. Megismerik a hidegkonyhai termékek helyét az étkezésben, valamint azok variációit.	9	3	3	3
Hideg előételek elkészítése	A tanuló megismeri a hideg előételek elkészítésének módjait, lehetőségeit és kapcsolódó technológiáit. Megismeri a termékek szerepét az étrendben és a táplálkozásban.	9	3	3	3
Meleg előételek elkészítése	A tanuló megismeri a meleg előételek fajtáit és azok elkészítését. Megismerik a különféle meleg előételcsoportokat és azok helyét az étkezésben.	9	3	3	3
Éttermi melegtészták elkészítése	A tanuló megismeri az éttermi melegtészták készítésének szabályait és módszereit. Megismeri a különféle tésztából készíthető ételeket, köreteket.	9	3	3	3
Levesek és levesbetétek elkészítése	A tanuló megismeri a levesek fajtáit, elkészítésük módjait, valamint a hozzájuk tartozó levesbetétek fajtáit és elkészítésüket. Megismerik a levesek csoportjait és szerepüket a táplálkozásban.	9	3	3	3
Főzelékek elkészítése	A tanuló megismeri a főzelékek fajtáit, elkészítésüket és a hozzájuk kapcsolódó technikákat, technológiákat. Megismerik szerepét az étkezésben.	9	3	3	3
Húsok elkészítése és megfelelő hőkezelési eljárások alkalmazása	A tanuló megismeri a húsok fajtáit, a vágási módokat, valamint a feldolgozás és elkészítés menetét. A tanuló képes megválasztani és alkalmazni a megfelelő hőkezelési technológiákat.	12	4	4	4
Halak elkészítése	A tanuló megismeri a halak fajtáit és a belőlük készíthető halételeket. Tudja alkalmazni a megfelelő technológiákat.	9	3	3	3
Különleges és speciális ételek elkészítése	A tanuló megismeri a különleges igényeket, képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat	9	3	3	3
Desszertek elkészítése	A tanuló megismeri az éttermi konyhákban, illetve cukrász üzemben készülő desszertek fajtáit, azok elkészítését és kapcsolódó technológiákat.	9	3	3	3

Ételek tálalása		0	0	0	0
Tálalási hőfokok	A tanuló megismeri és betartja a helyes tálalási hőfokokat. Alkalmazza a tálalási szabályokban előírtakat.	0	0	0	0
Tálalási technikák, díszítések	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, tálát 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 tálalt.	0	0	0	0
Ételek prezentálása	A tanuló megismeri és elsajátítja az ételek tálalásának esztétikai lehetőségeit.	0	0	0	0
Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás		0	0	0	0
Anyaggazdálkodás	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). Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást.	0	0	0	0
Konyhai készítmények termékek kalkulációja	Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja. Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni.	0	0	0	0

<p>Elszámoltatás</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.</p> <p>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 mérlegkort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi.</p>	0	0	0	0
<p>Tanulási terület összórászama</p>					
<p>Üzleti menedzsment</p>		93	0	62	31
<p>Gazdálkodás a bevételekkel</p>	<p>A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: 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, időtávokra bontása</p>	248	93	62	93
<p>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek</p>	<p>A 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 POSterminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó,</p>	52	15	10	20

	<p>előlegszámla, előleg-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 Felszolgálati díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközei</p>				
<p>Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás</p>	<p>Az áruforgalmi mérleg sor 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, transzszírokra 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 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, eszközeleltár</p>	<p>34</p>	<p>10</p>	<p>7</p>	<p>13</p>

<p>Létszám és bérigazgatás</p>	<p>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, borralaló 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)</p>	75	39	26	21
<p>Vezetés a gyakorlatban</p>	<p>Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.</p>	34	13	8	18
<p>Vállalkozás indítása</p>	<p>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</p>	19	6	4	8
<p>Marketing és protokoll</p>		34	10	7	13

Marketing	<p>A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:</p> <p>Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai</p> <p>Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei</p> <p>Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)</p> <p>Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)</p> <p>Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)</p> <p>Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban</p> <p>ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)</p> <p>Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)</p> <p>Online elégedettség-visszajelző rendszerek</p> <p>Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett</p> <p>A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata</p> <p>Személyes eladás</p> <p>Felülrértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)</p> <p>Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok</p> <p>Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei</p> <p>Belső PR – szervezeti kultúra</p> <p>A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat</p> <p>Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés</p>	93	31	31	31
Viselkedés és üzleti protokoll	<p>A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:</p> <p>A protokoll fogalma és értelmezése</p> <p>Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)</p> <p>Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel</p> <p>Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás</p> <p>Kommunikáció telefonon</p> <p>A bemutatás, bemutatkozás szabályai</p> <p>Öltözködési szabályok (dress-code)</p> <p>Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai</p> <p>A kiszolgálás protokolláris sorrendje</p> <p>A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai</p> <p>A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete</p>	60	20	20	20

Speciális szakmai kompetenciák		33	11	11	11
Konyhavezetési ismeretek	Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek 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.	279	0	124	155
Élelmezésvezetői ismeretek	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.	191	0	85	106
Tanulási terület összórászáma		88	0	39	49

10. Ágazati alapvizsga leírása

10.1. Az ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei

A vizsgatevékenység leírása:

Gyakorlati vizsga

A) Vizsgarész: *Konyhatechnológiai tevékenység*

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanuló társaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

- Zöldséges rizottó

- Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel
- Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel
- Parajkrém leves, buggyantott tojással

B) Vizsgarész: *Cukrászati termékkészítés*

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Időtartam: 90 perc

Cukrászati termékek:

- 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,
- 10 db linzerkarika barackízzel töltve
- 500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából
- 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

C) Vizsgarész: *Értékesítési tevékenység*

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megteríti 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint: Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- Lucky Driver
- Shirley Temple
- Alkoholmentes Mojito
- Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) Vizsgarész: *Portfólió készítése*

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban (*Szentendre, Pilis-Dunakanyar Régió*) megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja.

A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

10.2. Az ágazati alapvizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.

Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait alkalmazzuk.

- A vizsga időpont kijelölése, a területileg illetékes kereskedelmi és iparkamara felé az időpont lejelentése a szakmai igazgatóhelyettes feladata.
- A tanulók kiértékelése az osztályfőnök feladata.
- A vizsga megszervezése a munkaközösség vezető feladat.
- A gyakorlati vizsga feladatok és szervezési feladatokért a szakmai igazgatóhelyettes a felelős.

A februári alapvizsga időpont a félévzárás előtti hónapban szervezhető.

A júniusi alapvizsga a szorgalmi időszakot megelőző hónapban szervezhető.

10.3. Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének szempontjai

A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett. Az érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben, ha a képzésben részt vevő tanuló/személy sikertelen ágazati alapvizsgát tett, a javítóvizsgát a tanév második félévében teheti le. A javítóvizsgán is sikertelen ágazati alapvizsgát tett képzésben részt vevő személy a tanév végén nem minősíthető, és a tanulmányait az ágazati alapoktatás megismétlésével folytatja. Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét -az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával -a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25

B) Cukrászati termékkészítés	A tézstakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül.	25
Összesen		100

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

A százalékok alapján az alábbi ponthatár alapján állapítjuk meg az osztályzatokat.

Érdemjegyek megállapítása	
Ponthatárok	Érdemjegyek
0-60	elégtelen (1)
61-70	elégséges (2)
71-80	közepes (3)
81-90	jó (4)
91-100	jeles (5)

Az ágazati alapvizsga teljesítését az év végén adott bizonyítványba kell bejegyezni. Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot igazol.

10.4. Az ágazati alapvizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok

A minőségbiztosításra vonatkozó szabályok a szakmai program tartalmazza.

11. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakma megnevezése: **Szakács szaktechnikus**

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a portfólió és a menüsorok elkészítése, valamint a vizsgaközpontnak történő leadása a szakmai vizsga megkezdése előtt legalább 14 nappal. A vizsgaközpont a portfólió és a menüsorok leadására korábbi időpontot is meghatározhat.

Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

11.1. Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szaktechnikus szakmai ismeret

A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység az üzleti menedzsmenthez, marketinghez és protokollhoz kapcsolódó tanulási eredményeket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám- és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

Minden egyes feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell beírni vagy kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

A tanulási eredmények mérésére szolgáló feladatokból egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	15%
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	5%
3.) Létszám- és bérgazdálkodás	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	5%
4.) Elszámoltatás	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	10%
5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10%
6.) Árképzés	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	10%

7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: **Szakács szaktechnikus projektfeladat**

A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két részből áll:

11.2. 9.2 Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie. A portfóliót a következő kötelező elemekből kell összeállítani. A portfólió készítéséhez a felsorolt 8 témakörből 5 témakört kell kötelezően kiválasztani, úgy, hogy a 8. számú önreflexió kötelező eleme az elkészítendő dokumentumoknak:

- 1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, munkahely bemutatása, étel-ital választék, saját szakmai munkájának, példaképének bemutatása, szakmai továbbfejlesztési lehetőségek.
- 2) Saját hobbi, sport, magánélet bemutatása, iskolán kívüli sikerek. 3) Önéletrajz.
- 4) Szakmai idegen nyelvtudás bemutatása, 3-5 olyan recept idegen nyelvű megjelenítése, amellyel a vizsgázó dolgozott a munkahelyén, vagy az iskolai gyakorlaton.
- 5) Munkahelyi rendezvények kiemelt fogásainak leírása, anyaghányad számítása, minimum 1 recept esetében.
- 6) Versenyek, kiállítások képei, tapasztalatai, minimum 1 szakmai kiállítás bemutatása
- 7) Egy nemzetközi konyha bemutatása (amennyiben van személyes tapasztalata külföldi szakmai gyakorlatról, az is hozzákapcsolható).
- 8) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és reflektálása.

A kötelező 5 témát egy dokumentumban kell megjeleníteni.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 db A4-es oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni.

Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére a szakirányú oktatás időszaka áll a vizsgázó rendelkezésére.

11.3. Menüsor elkészítése

A vizsga előtt 180 nappal megismert, 4 db, a vizsgaközpont által összeállított nyersanyagkosárhoz (szezonális és regionális alapanyagokat tartalmaz) a vizsgázónak össze kell állítania, kosaranként négy db négyfogásos menüsört, azaz, összesen 16 db menüsört.

A nyersanyagkosaraknak legalább öt, a többi kosártól eltérő alapanyagot kell tartalmazniuk. A menüsoroknak tartalmazniuk kell az ételek receptúráját és technológiai leírását. A menüsört úgy kell összeállítania, hogy az előkészítésre 30 perc, az elkészítésére maximum 225 perc áll rendelkezésre a szakmai vizsgán.

A vizsgázó által összeállított menüsorokat a projektvizsgát megelőző 14. napig le kell adnia. A vizsgabizottságnak döntést kell hoznia, hogy a leadott menük megfelelnek-e a szakmai elvárásoknak. A menüsorok elfogadásáról vagy elutasításáról a vizsgázót a vizsga megkezdését megelőzően, legalább 24 órával korábban értesíti.

A vizsgázó feladata:

A vizsgán a szakmai előírásoknak megfelelő tiszta, teljes munkaruházatban jelenjen meg. A receptúrának megfelelő árut vegyen fel a vizsgaközpont által kijelölt személytől, munkaterületén tartsa be a higiéniai előírásokat. Az összeállított menüsört a receptúra alapján el kell készítenie 4 fő részére, majd az ételeket tálalnia kell.

A nyersanyagokat a vizsgaközpont részéről a vizsgára úgy kell előkészíteni, hogy azok további előkészítése 15 - 30 perc alatti időintervallumban megoldható legyen, a vizsgázó az előkészítő tevékenységét maximum 30 perc után be kell, hogy fejezze.

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés a tanult idegen nyelven.

A szakmai beszélgetés szempontrendszere:

- szakmai szókinccs
- konkrétumok ismertetése a beszélgetés során
- munkafolyamatok ismertetése
- idegennyelv-használat nyelvhelyessége

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 275 perc

A) vizsgarész: -

B) vizsgarész: 275 perc

Előkészítő tevékenység: 30 perc

Elkészítés: 225 perc

Szakmai beszélgetés: 20 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A két vizsgarész aránya:

A) Portfólió 15%

B) Menüsor elkészítése 85%

A) Portfólió

• Önreflexió, saját gondolatokat tartalmaz	10%
• Dokumentumok szerkesztettsége	10%
• Szakmai tartalma hiteles	20%
• A tanuló fejlődése nyomon követhető	20%
• Képekkel illusztrált	5%
• Hivatkozásokat tartalmaz	5%
• Tartalom és a tematika összekapcsolódik	10%
• Gyűjtőmunka megjelenik	10%
• Szakmára való elhivatottság nyomon követhető	10%

B) Menüsor elkészítése

• A vizsgázó ruházata, személyi higiénája	5%
• Mise en place	5%
• Tisztítás, darabolás, vágás	10%
• Hőkezelés megfelelése	10%
• Étél tálalási megjelenése	5%
• A menü komplexitása	10%
• A fogások elemeinek arányossága	10%
• Munkaterület tisztasága	10%
• A vizsgázó kreativitása	5%
• Az ételek íze	10%
• Szakmai beszélgetés idegen nyelven	20%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó valamennyi vizsgarészből külön-külön legalább 40%-os teljesítményt nyújtott. Sikertelen vizsgatevékenység esetén azt a vizsgarészt kell megismételni, amelynél a vizsgázó teljesítménye nem érte el a 40%-ot.

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Bain marie
- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldségszeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Főzőüst
- Grillező - rostlap
- Húsdaráló
- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kéziszerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök

- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkasztalok
- Olaj-gyorsütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok, állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Számológép (nem programozható)
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80%

A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: nem programozható számológép használható.