

# KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

## SZAKÁCS SZAKMA

### 1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Szakács
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd
- 1.9 Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
- 1.9.1 Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
- 1.9.2 Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai program-jában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- 1.10 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 200 óra

A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

### 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 kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban 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 szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Szakács	5134	Szakács

#### **4. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

##### 4.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

##### 4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: szükséges

#### **5. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

##### 5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kéziszerszámok
- 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, textíliái
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló eszközök

##### 5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Bain marie
- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő
- 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
- Munkaasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok, állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

## 6. Kimeneti követelmények

### 6.1 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 zárt térben 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, az egészségvédelmi, a higiéniai és a 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.

### 6.2 Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Napi munka-tevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	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.
2	Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és	Ismeri a munkaszerződés lényegét, tartalmi elemeit, a	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos	Betartja a munkügyi szabályokat, és felelősséget vállal a

	felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Munka Törvénykönyvében a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeket és jogokat.	megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	saját munkavégzéséért. A munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.
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.
4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		
5	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kéziszerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kéziszerszámokat, 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 tenni az alternatívák közötti választásra.	Betartja a vendéglátásban használt kéziszerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
6	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus 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, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.
7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elv alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakszerű tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeit, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.

		alkalmazását, a mérés műveletét.		
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.
10	A saját turisztikai régiójában megtalálható attrakciókat és adottságokat megkülönbözteti. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel 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).
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.
12	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat. Az elkészített ételeket 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, a vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálat során.
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.
14	Vendég előtt ételeket 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 ételeket.
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		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.

		tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		
16	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kéziszerszámokat.	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.
17	Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, 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, összefüzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
18	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
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, minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Használat előtt önállóan ellenőrzi a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

20	Konyha-technológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	Ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbféle 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 végzi el.
----	--	---	--	---

### 6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető- helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	Választási lehetőség esetén az észszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
2	Konyhatechnológiai alap- és különleges műveleteket 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 általa elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
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 ízhatások elérése érdekében megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.

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.	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.
5	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyve, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyónának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzéséért.
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 feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
7	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonlitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menü-összeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonlítás és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menü-összeállítására.
8	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés	A raktárkészlet meghatározásánál tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésben foglaltak szerint anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

	szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	
9	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és 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 áru-megrendelési munkafolyamatot.
10	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
11	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri a szükséges eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tartja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget. A rendezvények ajánlatának összeállításakor és lebonyolításakor szem előtt tartja a környezetvédelmi szempontokat az alapanyagok és a menüsor kialakításakor, a kiszállításkor, a megrendezés módjának kiválasztásakor, és a hulladék kezelésekor egyaránt.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
12	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.

13	Árukosárból menüsört állít össze és készíti el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.
----	---	--	---	--

## **7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: a tanuló, illetve a képzésben résztvevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### **7.2 Írásbeli vizsga**

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

7.2.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: -

7.2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

7.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

### **7.3 Gyakorlati vizsga**

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata**

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

#### **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 tanuló a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanuló társaira, a többi tanulóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

A tanuló az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

- 1) Zöldséges rizottó
- 2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinaigrette öntettel
- 3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizszel
- 4) Parajkrém leves, buggyantott tojással

#### **B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés**

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

Cukrászati termékek:

- 1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve
- 2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve
- 3) 500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve, forrázott tésztából
- 4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

#### **C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység**

A tanuló 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 tanuló 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:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Piña Colada

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

#### **D) vizsgarész: Portfólió készítése**

A tanuló az iskola székhelye szerinti régióban 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 portfólió elkészítésére az ágazati alapoktatás időszaka áll a tanuló rendelkezésére.

A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a tanulók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

- A) vizsgarész: 90 perc
- B) vizsgarész: 90 perc
- C) vizsgarész: 60 perc
- D) vizsgarész: 10 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

### 7.3.5 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. Eszztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termék-készítés	A tésztakészítés technológiájának betartása, a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élménytelit.	25
D) Portfólió készítés és bemutatás	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 melléklethez szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül.	25
Összesen		100

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

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

#### 7.4 Alapvizsgálattal betölthető munkakör FEOR száma

<b>Ágazati alapoktatás megnevezése</b>	<b>FEOR-szám</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>Alapvizsgálattal betölthető munkakör(ök), tevékenységek</b>
Turizmus-ven-déglátás	-	-	-

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

## **8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

8.1 Szakma megnevezése: **Szakács**

8.2 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.

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

8.2.2 Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

### **8.3 Központi interaktív vizsga**

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Szakács szakmai ismeret**

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

- Szezonális alapanyagok használata- feleletválasztó feladat (többszörös választás)
- Heti vagy alkalmi menü összeállítása- feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)
- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)
- Áruátvétel - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)
- Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése - feleletválasztó (válaszok illesztése)
- Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletválasztó (válaszok illesztése)
- Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása - számkitöltő (rövid számítás)
- Raktározás - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése)
- Árképzés - számkitöltő (rövid számítás)

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

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20%

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés a központi interaktív vizsga 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:

Szezonális alapanyagok használata - feleletválasztó feladat (többszörös választás)	10%
Heti vagy alkalmi menü összeállítása - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)	20%
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)	10%
Áruátvétel - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)	10%
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)	10%
Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)	10%
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása - számkitöltő (rövid számítás)	10%
Raktározás - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése)	10%
Árképzés - számkitöltő (rövid számítás)	10%

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

## 8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Szakács projektfeladat**

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása:

**A) Vizsgarész: Portfólió:** a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy oktató által hitelesített dokumentum.

Tartalma: (kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat)

- A szakirányú oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a vizsgázó által készített termékek bemutatása. Minden terméket képekkel kell illusztrálni.
- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlesztési lehetőségeiről fényképekkel, szakmai leírással.
- Önéletrajz
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre való reflektálás

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő megnevezése, 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.

### **B) Vizsgarész: 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, kosárként 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 az első vizsgatevékenységet megelőző 14. napig le kell adnia a vizsgaközpont részére. 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 vizsgaközpont.

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 szókincs
- konkrétumok ismertetése a beszélgetés során
- munkafolyamatok ismertetése

- idegennyelv-használat nyelvhelyessége

8.4.3 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

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A két vizsgarész aránya:

A) Portfólió 20%

B) Menüsor elkészítése 80%

#### A) Portfólió

Portfólió tartalma	Elérhető százalék
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termék-csoport feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a tanuló által készített termékek bemutatása fényképekkel, szakmai leírással	40%
Beszámoló fényképekkel, szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről	30%
Önéletrajz	10%
Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során	20%

#### B) Menüsor elkészítése

A vizsgázó ruházata, személyi higiéniája	5%
Mise en place	5%
Tisztítás, darabolás, vágás	10%
Hőkezelés megfelelősége	10%
Étel 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 magyar és idegen nyelven	20%

8.4.6 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.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Bain marie
- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldségszeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kiegészítők
- 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
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

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

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

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

**9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -**

## 10. Részsakma

### 10.1 Részsakma alapadatai

10.1.1 A részsakma megnevezése: **Szakácssegéd**

10.1.2 A részsakma órakerete: 600 óra

10.1.3 A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 2

10.1.4 A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 2

10.1.5 A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

### 10.2 A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A szakácssegéd a meleg- és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel, és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása. Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.

### 10.3 A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Részsakmával betölthető munkakör(ök)
Szakácssegéd	9236	Konyhai kisegítő	A foglalkozás valamennyi munkaköre

### 10.4 A szakképzésbe történő belépés feltételei

10.4.1 Iskolai előképzettség: alapkülső iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

10.4.2 Alkalmassági követelmények

10.4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

10.4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

### 10.5 Eszközjegyzék a részsakmára

- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Kéziszerszámok
- Kézi turmix
- Mérleg
- Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkaasztalok
- Olaj-gyorssütő

## 10.6 Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, ételmezésvezető, főszakács helyettes, ételmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait.	Ismeri a vendéglátó üzletben működő hierarchiát, munkaköri leírásában szereplő pontos feladatait.	Törekszik a kiadott utasítások pontos végrehajtására.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik.
2	Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéséhez, darabolásához szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat.	Ismeri a zöldség, gyümölcs és hús előkészítéshez, illetve daraboláshoz használt konyhai kéziszerszámokat, eszközöket, és azokat biztonságosan használja. Ismeri a FIFO elvet. Alapszinten ismeri a vendéglátásban használt alapanyagokat és azok legjellemzőbb tulajdonságait.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. Törekszik a megfelelő minőségű nyersanyag kiválasztására. Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. Betartva a FIFO elvet, szükség szerint érzékszerveire hagyatkozva sorrendet változtat.
3	Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági-, tűz- és egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírásokat, a teendőket rendkívüli esetekben. Ismeri a környezetvédelmi előírásokat.	Felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.
5	Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és őrirtalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, tározás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Önállóan végzi mérési feladatait, érzi a felelősségét az ételekhez szükséges pontos mennyiségű nyersanyag-előkészítésnek.
6.	Konyha-technológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyha-technológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyha-technológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert egyszerű ételek esetében.

10.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése.

### 10.7.2 Projektfeladat

10.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Szakácssegéd projektfeladat**

10.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgázó feladata:

- Vételezési jegy alapján leves, köret, főzelék, vagy saláta elkészítése és tálalása.
- A fenti ételhez legalább háromféle zöldséget és/ vagy gyümölcsöt tisztít, azt szabályos formára vágja.
- Konyhában megtalálható gépeket, berendezéseket, eszközöket szakszerűen használja és tisztántartja.
- Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat.

10.7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

10.7.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%

10.7.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- |  |     |
|--|-----|
| • A vizsgázó ruházata, személyi higiénája            | 10% |
| • Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága          | 20% |
| • Munkaterület tisztasága                            | 20% |
| • Szakszerű eszköz használat                         | 10% |
| • Elkészített és kitalált étel íze, színe, állománya | 20% |
| • Munka- és balesetvédelmi szabályok betartása       | 20% |

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

10.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

10.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Mérleg
- Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkaasztalok
- Olaj-gyorssütő

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

10.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

Jelen képzési és kimeneti követelmény alkalmazása a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 11.§ (4) bekezdése alapján a jóváhagyás napját követő naptól kötelező.

Csák János

kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából