

Szakács

A szakképesítés azonosító száma: 33 811 03 1000 00 00

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség, vagy ennek hiányában előkészítő évfolyamon való részvétel, ahol megszerezhetők azok a bemeneti kompetenciák, amivel elkezdhető a szakmai képzés

Képzés időtartama: 2 év

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása, valamint a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése. Az ételeknek, a követelményeknek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a fogyasztók és a vendégek számára

A képzés során oktatott tananyagegységek:

- Ételkészítési ismeretek
- Ételkészítési gyakorlat
- Élelmiszer ismeretek
- Idegen nyelv ismeret
- Számítástechnika
- Gazdálkodási ismeretek
- Kommunikáció

A szakmai vizsga részei:

- **Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése (szóbeli)**
Az ételmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése
- **Ügyviteli tevékenységek végzése (írásbeli)**
Ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján
- **Előkészítés**
 - 1. vizsgafeladat (szóbeli)** Gazdálkodási számítások, veszteségszámítás, kapacitásszámítás
 - 2. vizsgafeladat (szóbeli)** Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik
- **Ételkészítés**
 - 1. vizsgafeladat (szóbeli)** Technológiai, módszertani ismeretek
 - 2. vizsgafeladat (gyakorlati)** Ételek előkészítése, előállítása, tálalása