

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04

Szakképesítés megnevezése: Szakács

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Szeretsz főzni?

Te is úgy gondolod, hogy az emberek szívéhez a hasukon keresztül vezet az út?

Jelentkezz a Krúdyba szakácsnak, és sajátítsd el az ételkészítés művészetét!



A szakács szakma megszerzésével számos munkakör betöltésére lehetőség nyílik:

Étkezdei szakács
Grill szakács
Hajószakács
Hidegkonyhai szakács
Közétkeztetési szakács
Melegkonyhai szakács
Pizzakészítő szakács

A képzés megkezdésének feltételei:

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

Elméleti képzési idő aránya: 30 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás 9. évfolyam II. félévében

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén:

- a 9. évfolyamot követően 140 óra,
- a 10. évfolyamot követően 140 óra;

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A szakács feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- napi és alkalmi étrendet, étlapot, időszakos ajánlatokat összeállítani
- az ételekhez a nyersanyagokat és azok mennyiségét meghatározni
- felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- árut átvenni
- előkészíteni és rendeltetésszerűen használni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kézi szerszámokat
- nyersanyagokat előkészíteni
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazni
- különféle ételeket készíteni
- az elkészített ételeket melegen illetve hidegen tartani,
- a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembe vételével az ételeket megtálalni, díszíteni
- a maradványokat kezelni
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- feladatait az élelmiszerbiztonsági követelményeknek megfelelően végezni
- technológiai műveletek leírásait idegen nyelven megérteni, felhasználni

Kapcsolódó szakképesítések

A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
21 811 01	Konyhai kisegítő	részsakképesítés
35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
35 811 03	Diétás szakács	szakképesítés-ráépülés
35 811 06	Konyhai részlegvezető	szakképesítés-ráépülés
34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 03	Pincér	azonos ágazat
54 811 01	Vendéglátás-szervező	azonos ágazat

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A	B
A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
azonosító száma	megnevezése
11518-16	Élelmiszerismeret
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv
12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai
12095-16	Ételkészítési ismeretek
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.