HEVES VÁRMEGYEI SZC SÁRVÁRI KÁLMÁN TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035

HELYI TANTERV

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

Nem nappali munkarend

4 1013 23 01 CUKRÁSZ
4 1013 23 05 SZAKÁCS

Szakképzési törvény: 2019

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

Hatályos 2023. november 21-től

Tartalom

Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás _____ 4

Munkavállalói ismeretek _____ 5

A munka világa _____ 7

IKT a vendéglátásban _____ 9

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek _____ 11

A cukrászati termelés alapjai _____ 12

Az ételkészítés alapjai _____ 14

A vendégtéri értékesítés alapjai _____ 16

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai _____ 18

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai _____ 19

Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata _____ 21

SZAKMAI KÉPZÉS _____ 23

4 1013 23 01 _____ 24

CUKRÁSZ _____ 24

A SZAKMA ALAPADATAI _____ 24

Előkészítés _____ 26

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása _____ 27

Cukrászati termékek készítése _____ 28

Cukrászati termékek befejezése, díszítése _____ 35

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás _____ 38

Munkavállalói idegen nyelv _____ 40

Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ szakmai vizsga _____ 43

A nyersanyagkosarak termékei _____ 45

4 1013 23 05 _____ 53

SZAKÁCS _____ 53

A SZAKMA ALAPADATAI _____ 53

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás _____ 56

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása _____ 59

Ételek tálalása _____ 68

Turizmus-vendéglátás ágazat SZAKÁCS szakmai vizsga _____ 77

A nyersanyagkosarakhoz tartozó alapanyagok és ételek ételfőcsoportonként _____ 79

1.) Nyersanyagkosár _____ 79

2.) Nyersanyagkosár _____ 80

3.) Nyersanyagkosár _____ 80
4.) Nyersanyagkosár _____ 81

Javasolt menüsorok _____ 82

A gyakorlati képzés során elkészítésre és gyakorlásra javasolt ételek listája _____ 84

Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

	Szakképző Iskola 2020 a 2020-as programtantervhez	2020/2021						
	Felnőttképzés							
		8 hónap						
	Tantárgyak	PTT éves óraszám	40%	Kontakt óra	Digitális oktatás	Projektmunka	Egyéni felkészülés	Összesen
x	Ágazati alapoktatás (16)							
	Munkavállalói ismeretek	18	7,2	4			3	7
	Álláskeresés							
	Munkajogi alapismeretek							
	Munkaviszony létesítése							
	Munkanélküliség							
	A munka világa	54	21,6	7	3		12	22
	Alapvető szakmai elvárások							
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok							
	Munkabiztonság és egészségvédelem							
	IKT a vendéglátásban	72	28,8	6	6		17	29
	Digitális eszközök a vendéglátásban							
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása							
	Digitális eszközök a turizmusban							
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		432	172,8					207
	A cukrászati termelés alapjai			54				54
	Az ételkészítés alapjai			54				54
	A vendégtéri értékesítés alapjai			36	18			54
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai			18	27			45

Munkavállalói ismeretek

A tantárgy tanításának célja
A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Órakeret	Egyéni felkészülés
Álláskeresés	1 óra	
Munkajogi alapismeretek	1 óra	
Munkaviszony létesítése	1 óra	
Munkanélküliség	1 óra	
Az éves óraszám	**4 óra**	**3 óra**
Összesen	**7 óra**	

ELMÉLET **Összes óraszám: 7 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Álláskeresés** **1 óra**	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
2.	**Munkajogi alapismeretek** **1 óra**	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 idénymunka és alkalmi munka)

		Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka
3.	**Munkaviszony létesítése** **1 óra**	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)
4.	**Munkanélküliség** **1 óra**	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)

A munka világa

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.
A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait. A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra (elmélet)	Digitális oktatás	Összes órakeret	Egyéni felkészülés
Alapvető szakmai elvárások	1	1	2 óra	
Kommunikáció és vendégkapcsolatok	5	1	6 óra	
Munkabiztonság és egészségvédelem	1	1	2 óra	
Az éves óraszám	**7**	**3**	**10 óra**	**12 óra**
Összesen			**22 óra**	

ELMÉLET **Összes óraszám: 10 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Alapvető szakmai elvárások** **2 óra**	Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások
2.	**Kommunikáció és vendégkapcsolatok** **6 óra**	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

3.	**Munkabiztonság és egészségvédelem 2 óra**	Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.
További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra (elmélet)	Digitális oktatás	Összes órakeret	Egyéni felkészülés
Digitális eszközök a vendéglátásban	2	3	5 óra	
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	2	0	2 óra	
Digitális eszközök a turizmusban	2	3	5 óra	
Az éves óraszám	**6**	**6**	**12 óra**	**17 óra**
Összesen			**29 óra**	

ELMÉLET **Összes óraszám: 12 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Digitális eszközök a vendéglátásban 5 óra**	A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai
2.	**Digitális tananyagtartalmak alkalmazása 2 óra**	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

3.	**Digitális eszközök a turizmusban** **5 óra**	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

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.
Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.
A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.
A Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgycsoport részei:

- A cukrászati termelés alapjai elmélet
- A cukrászati termelés alapjai gyakorlat
- Az ételkészítés alapjai elmélet
- Az ételkészítés alapjai gyakorlat
- A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet
- A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat
- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet
- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat

tantárgyak.

Az ágazati alapvizsga komplexitása miatt szükséges osztályonként 1 fő mentor-tanár kijelölése, aki az adott osztályban tanít, és feladata az ágazati alapvizsgára felkészítés összefogása, az oktatók koordinálása. A mentor-tanár kijelölését a Vendéglátó Munkaközösség éves munkatervében kell rögzíteni.

A cukrászati termelés alapjai

A tantárgy tanításának célja
Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.
Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a cukrász szakmában egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek. 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció, Matematika, Digitális kultúra

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret
	gyakorlat	elmélet		
Cukrászüzem helységei, munkaterületei	3	0	0	3 óra
A cukrászati termékkészítés előkészítő műveletei	12	0	0	12 óra
Cukrászati alapműveletek gyakorlása	12	0	0	12 óra
Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája	27	0	0	27 óra
Az éves óraszám	**54**	**0**	**0**	**54 óra**

GYAKORLAT **Összes óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászüzem helységei, munkaterületei 3 óra**	A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei Munka- és balesetvédelmi előírások A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászüzem munkakörei

2.	**A cukrászati termékkészítés előkészítő műveletei** **12 óra**	A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A cukrászati nyersanyagok előkészítése A cukrászüzem gépeinek, eszközeinek előkészítése Mérési műveletek végzése: - tömeg, űrtartalom - mértékegységek átváltása - tárázás
3.	**Cukrászati alapműveletek gyakorlása** **12 óra**	Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése Cukorkészítmények előállítása Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, 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
4.	**Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája** **27 óra**	- Linzerkarika - Néró - Piskóta rolád - Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocska

Az ételkészítés alapjai

A tantárgy tanításának célja
Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.
Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók megismerik és alkalmazzák az alapvető konyhatechnológiai eljárásokat, alapkészítményeket készítenek és tálalnak.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció, Matematika, Digitális kultúra

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret
	gyakorlat	elmélet		
A konyha felépítése, munkaterületei	3	0	0	3 óra
Az ételkészítés előkészítő műveletei	6	0	0	6 óra
Az ételkészítés alapműveletei	18	0	0	18 óra
Alapkészítmények előállítása és tálalásuk	27	0	0	27 óra
Az éves óraszám	**54**	**0**	**0**	**54 óra**

GYAKORLAT **Összes óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A konyha felépítése, helységei, munkaterületei** **3 óra**	A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

2.	**Az ételkészítés előkészítő műveletei 6 óra**	A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények Előkészítő műveletek: - zöldségek, gyümölcsök előkészítése: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás húsok előkészítő műveletei: darabolás, filézés, csontozás
3.	**Az ételkészítés alapműveletei 18 óra**	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 Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta Mártások Befejező műveletek: adagolás, tálalás, készentartás, díszítés
4.	**Alapkészítmények előállítása és tálalásuk 27 óra**	- Zöldséges rizottó - Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel - Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) - Parajkrém leves, buggyantott tojással

A vendégtéri értékesítés alapjai

A tantárgy tanításának célja
Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.
Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók alkalmazzák a szakmailag helyes magatartást és kommunikációt, a vendégtérben egyszerű terítést végeznek, felszolgálják az ételeket és az italokat svájci felszolgálási módban, alkoholmentes kevert italt készítenek a vendég asztalánál

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció, Matematika, Digitális kultúra

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret
	gyakorlat	elmélet		
Az értékesítés gépeinek, eszközeinek használata	4	0	5	9 óra
A terítés folyamata	8	0	4	12 óra
Az értékesítés alapjai	5	0	4	9 óra
A svájci felszolgálási mód gyakorlása	10	0	5	15 óra
Alkoholmentes koktélok készítése a vendég asztalánál	9	0	0	9 óra
Az éves óraszám	**36**	**0**	**18**	**54 óra**

GYAKORLAT Összes óraszám: 54 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**

1.	**Az értékesítés helyiségeinek ismerete, gépeinek, eszközeinek használata** **9 óra**	Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert) Az értékesítéssel kapcsolatos teendők (gépek beüzemelése, kezelése) A vendégtér előkészítése a vendég fogadására
2.	**A terítés folyamata** **12 óra**	A terítés szabályai A terítés menete Terítési módok gyakorlása Egyszerű terítés A szerviztér felkészítése Eszközök előkészítése
3.	**Az értékesítés alapjai** **9 óra**	Etikett-protokoll szabályok A vendég fogadása Az ültetés szabályai A vendég-igény felmérése A rendelés rendszerezése Italajánlás Ételajánlás
4.	**A svájci felszolgálási mód gyakorlása** **15 óra**	Felszolgálási szabályok Az eszközök előkészítése a felszolgáláshoz Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása Italok elkészítése, felszolgálásuk Ételek felszolgálása Kommunikáció a vendéggel
5.	**Alkoholmentes koktélok készítése a vendég asztalánál** **9 óra**	A vendég asztalánál készülő ételek A vendég asztalánál készülő italok összetevői, eszközei A kevert ital készítésének szabályai Alkoholmentes kevert italokat készít receptúra alapján: - Lucky Driver - Shirley Temple - Alkoholmentes Mojito - Alkoholmentes Pińa Colada

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.
Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

A képzés során a tanulók a projekt módszer alkalmazásával 2 projekt-feladatot oldanak meg (I. és II. félév), amely részét képezi az ágazati alapvizsga D vizsgarészeként elkészítendő portfóliónak.
A projektek részletes leírását, követelményeit, ütemezését a Vendéglátó Munkaközösség az éves munkaterv részeként, annak mellékleteként készíti el.
A tantárgyat gondozó oktató egyben a projekt felelőse(i).

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A tantárgy tanításának célja
Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.
Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a turisztikai ágazatra vonatkozó egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket, valamint a gyakorlatban is hasznosítható tudást szereznek.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Történelem és társadalom ismeret, Magyar nyelv és kommunikáció (irodalom és művészettörténet), Informatika, Idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret
	gyakorlat	elmélet		
Turisztikai ismeretek a gyakorlatban	3	0	6	9 óra
Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai	3	0	3	6 óra
Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon	3	0	3	6 óra
Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban	3	0	3	6 óra
Szálláshelyek szolgáltatásai, a szállásadás tevékenysége	3	0	6	9 óra
Eger és a régió szálláshelyei	3	0	6	9 óra
Az éves óraszám	**18**	**0**	**27**	**45 óra**

GYAKORLAT Összes óraszám: 54 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**

1.	**Turisztikai ismeretek a gyakorlatban 9 óra**	Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger nevezetességeinek megismerése, meglátogatása - városismereti séta
2.	**Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai 6 óra**	Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei
3.	**Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon 6 óra**	A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek: 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 Turisztikai fejlesztési területek: Balaton, Sopron-Fertő térség, Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség, Dunakanyar térség, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség, Budapest, Világörökségi helyszínek
4.	**Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban 6 óra**	A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken
5.	**Eger és környéke szálláshelyei 9 óra**	Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik Portfólió készítése: - Írásos anyagok összegyűjtése - Szakmai anyagok (saját fotók, projekt-munkák) rendszerezése - A portfólió formai és tartalmi követelményeknek megfelelő elkészítése

Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

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 tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

1) Zöldséges rizottó
2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel
3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel
4) 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.

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

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megterít 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:

1) Lucky Driver

2) Shirley Temple

3) Alkoholmentes Mojito

4) Alkoholmentes Pińa 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 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

SZAKMAI KÉPZÉS

4 1013 23 01

CUKRÁSZ

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Cukrász
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Cukrászsegéd

Szakképző Iskola 2020 Cukrász a 2020-as programtantervhez	2020/2021						
Felnőttképzés							
Tantárgyak	8 hónap						
	PTT éves óraszám	40%	Kontakt óra	Digitális oktatás	Projektmunka	Egyéni felkészülés	Összesen
Általános oktatás							
Munkavállalói idegen nyelv	62	24,8	21			4	25
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések							
Önéletrajz és motivációs levél							
„Small talk" – általános társalgás							
Állásinterjú							
Szakmai idegen nyelv							
Szakirányú oktatás (25)							
Előkészítés	170	68	42		21	5	68
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása							
Munkafolyamatok előkészítése							
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	134	53,6	21	21		12	54
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése							
Cukrászati termékek készítése (231 kontakt óra felosztása: 210 óra gyakorlat és 21 óra elmélet)	902	360,8	231	63	42	25	361
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása							
Tészták és uzsonnasütemények készítése							
Tészták és sós teasütemények készítése							
Krémes készítmények előállítása							
Édes teasütemények, mézesek készítése							
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése							
Nemzetközi cukrászati termékek készítése							
Bonbonok készítése							
Hidegcukrászati termékek készítése							
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása							
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	134	53,6	21	21	12		54
Bevonatok készítése, alkalmazása							
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása							
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése							
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	134	53,6	42	7	5		54
Anyaggazdálkodás							
Cukrászati termékek kalkulációja							
Elszámoltatás							
Összesen:	2112	844,8	557	166	80	78	**881**

Szakmai éves óraszám	**2345**	heti óraterv minta alapján (36+31 hét)*35 óra/hét
PTT szerinti éves óraszám	2112	
Szabad szakmai óraszám	233	
Nyári összefüggő gyakorlat	200	
Összesen	**2545**	
A nem nappali képzés óraszámánál figyelembe vettük az alábbiakat		41,7%
PTT szerinti éves óraszám	2112	881
Ágazati alapoktatás	576	265
Szakirányú oktatás	1536	616
Összesen	2112	881
	881	

Előkészítés

A tantárgy tanításának célja
Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Összes órakeret	Projektmunka	Egyéni felkészülés
	gyakorlat	elmélet			
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	0	28	43 óra		
Munkafolyamatok előkészítése	0	14	20 óra		
Az éves óraszám	**0**	**42**	**42 óra**	**21 óra**	**5 óra**
Összesen			**68 óra**		

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **Összes óraszám: 42 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása** **28 óra**	A munkafeladat megismerése Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján Anyagok mérése
2.	**Munkafolyamatok előkészítése** **14 óra**	Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

A tantárgy tanításának célja
A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret	Egyéni felkészülés
	gyakorlat	elmélet			
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	21	0	21	42 óra	
Az éves óraszám	**21**	**0**	**21**	**42 óra**	**12 óra**
Összesen				**54 óra**	

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **Összes óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése** **54 óra**	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése

A tantárgy tanításának célja
A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret	Projektmunka	Egyéni felkészülés
	gyakorlat	elmélet				
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	13	2	8	23 óra		
Tészták és uzsonnasütemények készítése	31	2	10	43 óra		
Tészták és sós teasütemények készítése	5	2	4	11 óra		
Krémes készítmények előállítása	18	2	6	26 óra		
Édes teasütemények, mézesek készítése	22	2	6	30 óra		
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése	40	5	10	55 óra		
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	42	2	8	52 óra		
Bonbonok készítése	16	1	4	21 óra		
Hidegcukrászati termékek készítése	13	2	4	19 óra		
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	10	1	3	14 óra		
Az éves óraszám	**210**	**21**	**63**	**294 óra**	**42 óra**	**25 óra**
Összesen				**361 óra**		

ELMÉLET ÉS DIGITÁLIS OKTATÁS Összes óraszám: 21+63 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 2+8 óra**	Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése Túrótöltelékek készítése Sós töltelékek, készítése Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése Tejszínkrémek készítése, ízesítése Puncstöltelék készítése
2.	**Tészták és uzsonnasütemények készítése 2+10 óra**	Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése
3.	**Tészták és sós teasütemények készítése 2+4 óra**	Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából

		Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából
4.	**Krémes készítmények előállítása 2+6 óra**	Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése
5.	**Édes teasütemények, mézesek készítése 2+6 óra**	Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
6.	**Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése 5+10 óra**	Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával Szeletek, tejszínes szeletek készítése – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése Felvert lapokból készült tekercsek készítése Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. Omlós tésztából készült desszertek készítése
7.	**Nemzetközi cukrászati termékek készítése 2+8 óra**	Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása Tészták készítése: – Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése – Omlós tészták készítése: sablee-tészták, kekstészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal – Roppanós rétegek készítése

		Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével – Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése – Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése Minidesszertek készítése – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése – Macaron készítése Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése
8.	**Bonbonok készítése 1+4 óra**	Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Csokoládé temperálása Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése
9.	**Hidegcukrászati termékek készítése 2+4 óra**	Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése
10.	**Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása 1+3 óra**	A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

GYAKORLAT Összes óraszám: 210 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 13 óra**	Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése Túrótöltelékek készítése Sós töltelékek, készítése Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése Tejszínkrémek készítése, ízesítése Puncstöltelék készítése
2.	**Tészták és uzsonnasütemények készítése 31 óra**	Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése
3.	**Tészták és sós teasütemények készítése 5 óra**	Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából

		Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából
4.	**Krémes készítmények előállítása** **18 óra**	Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése
5.	**Édes teasütemények, mézesek készítése** **22 óra**	Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
6.	**Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése** **40 óra**	Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával Szeletek, tejszínes szeletek készítése – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése Felvert lapokból készült tekercsek készítése Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. Omlós tésztából készült desszertek készítése
7.	**Nemzetközi cukrászati termékek készítése** **42 óra**	Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása Tészták készítése: – Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése – Omlós tészták készítése: sablee-tészták, kekstészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal – Roppanós rétegek készítése

		Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével – Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése – Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése Minidesszertek készítése – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése – Macaron készítése Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése
8.	**Bonbonok készítése 16 óra**	Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Csokoládé temperálása Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése
9.	**Hidegcukrászati termékek készítése 13 óra**	Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése
10.	**Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása 10 óra**	A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

A tantárgy tanításának célja
A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Cukrászati termékkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret	Projektmunka
	gyakorlat	elmélet			
Bevonatok készítése, alkalmazása	6	0	6	12 óra	
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	12	0	7	19 óra	
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	3	0	8	11 óra	
Az éves óraszám	**21**	**0**	**21**	**42 óra**	**12 óra**
Összesen				**54 óra**	

DIGITÁLIS OKTATÁS **Összes óraszám: 21 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Bevonatok készítése, alkalmazása 6 óra**	Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Baracklekvár-bevonat, zselé készítése Fondán melegítése, hígítása Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

2.	**Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása 7 óra**	Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat alkalmazása Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati termékek tálalása
3.	**Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése 8 óra**	Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása Ünnepi, egyedi formájú torták készítése Díszmunkák tálalása

GYAKORLAT **Összes óraszám: 21 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Bevonatok készítése, alkalmazása 6 óra**	Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Baracklekvár-bevonat, zselé készítése Fondán melegítése, hígítása Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

2.	**Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása 12 óra**	Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat alkalmazása Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati termékek tálalása
3.	**Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése 3 óra**	Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása Ünnepi, egyedi formájú torták készítése Díszmunkák tálalása

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Cukrászati termékkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret	Projektmunka
	gyakorlat	elmélet			
Anyaggazdálkodás	0	24	3	27 óra	
Cukrászati termékek kalkulációja	0	12	2	14 óra	
Elszámoltatás	0	6	2	8 óra	
Az éves óraszám	**0**	**42**	**7**	**49 óra**	**5 óra**
Összesen				**54 óra**	

ELMÉLET ÉS DIGITÁLIS OKTATÁS **Összes óraszám: 49 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Anyaggazdálkodás 24+3 óra**	Az árukészlet ellenőrzése a raktárban A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása. Árufelhasználás megállapítása Áruszükséglet megállapítása Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

2.	**Cukrászati termékek kalkulációja 12+2 óra**	Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása Kalkulációt végző számítógépes program megismerése
3.	**Elszámoltatás 6+2 óra**	Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben Cukrászüzem és raktár leltározása A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása Megengedett anyagfelhasználás megállapítása Leltáreredmény megállapítása

Munkavállalói idegen nyelv

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Kommunikáció, Idegen nyelvek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret	Egyéni felkészülés
	gyakorlat	elmélet			
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	2	0	2 óra	
Önéletrajz és motivációs levél	0	2	0	2 óra	
„Small talk” – általános társalgás	0	2	0	2 óra	
Állásinterjú	0	2	0	2 óra	
Szakmai idegen nyelv	0	13	0	13 óra	4 óra
Az éves óraszám	**0**	**21**	**0**	**21 óra**	**4 óra**
Összesen				**25 óra**	

INTÉZMÉNYI OKTATÁS Összes óraszám: 21 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 2 óra**	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képessé 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 egy-szerűbb, 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 (íráskészség).
2.	**Önéletrajz és motivációs levél 2 óra**	A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.
3.	**„Small talk” – általános társalgás 2 óra**	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolni 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. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabad-idő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

4.	**Állásinterjú** **2 óra**	A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.
5.	**Szakmai idegen nyelv** **13 óra**	A gyakorlati vizsgán a vizsgaszervező által meghatározott nyersanyagkosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoportból kerülnek összeállításra. A vizsgaszervező összeállít négy db nyersanyagkosarat (1; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat. Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyag-kosaranként 4 különböző termékcsoportot (A, B, C; D).

Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ szakmai vizsga

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások

A vizsgatevékenység leírása
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, cukrászati termékek anyaghányad számítása, cukrászati termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás

1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása
2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén
3.) Cukrászati termékek kalkulációja
4.) Leltáreredmény meghatározása, elszámoltatás

A rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %
A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

Projektfeladat
A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termék előállítás
A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió
B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

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

- A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni
- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással
- Önéletrajz
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre reflektálás

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.
Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 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 rendelkezésre álló idő: 6 hónap.
A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B) Vizsgarész:
A vizsgaszervező által meghatározott nyersanyag kosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoportból kerülnek összeállításra.
Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyagkosaranként 4 különböző termékcsoportot (A;B;C;D), az alábbiak szerint:

A.) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek

B.) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták.

C.) Bonbonok, vagy hideg cukrászati termékek.

D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok

A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 percet.
A vizsgázó a vizsgaszervező részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaszervező által előzetesen megjelölt időpontig.
A vizsgázó a vizsga napján kihúzza a 4 nyersanyagkosárból az egyiket, és elkészíti a kosárhoz tartozó terméksort.
Időtartam: 400 perc

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat cukrászati berendezések gépek, készülékek balesetvédelmi követelményeiről kezeléséről, Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített terméket.
Időtartama: 20 perc

A nyersanyagkosarak termékei		
A 4 db nyersanyagkosárból elkészíthető, valamint a gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt cukrászati termékek listája		
Termékcsoport neve	Termék neve	Megjegyzés
Uzsonnasütemények	csavart briós (16 db) ökörszem (16 db) ízes bukta (16 db)	gyúrt élesztős tészta felhasználásával
	vaníliás kuglóf márvány-kuglóf mazsolás kuglóf	kevert élesztős tészta felhasználásával
	túrósbatyu (16 db) kakaós csiga (16 db) diós csiga (16 db)	hajtogatott élesztős tészta felhasználásával
	Tiroli túrós rétes (16 db) Tiroli almás rétes (16 db) ízes levél (16 db) diós búrkifli (16 db) mákos búrkifli (16 db)	vajas/leveles tészta felhasználásával
	diós zserbó szelet (16 db) vajas pogácsa (16 db) sajtos pogácsa (16 db) diós beigli (2 db 250 g-os) mákos beigli (2 db 250 g-os)	omlós-élesztős/pozsonyi tészta felhasználásával
	Rákóczi-túrós lepény (16 db) almás lepény (16 db) túrós lepény (16 db)	omlós tészta felhasználásával
	Rotschild-piskóta (16 db)	felvert tészta felhasználásával

Hagyományos készítésű torták	csokoládétorta gyümölcstorta (vajkrémmel) puncstorta rokokó torta diótorta Stefánia torta Sacher torta legyező torta gyümölcs torta (vajaslap-felvert formában sütve, főzött vanília krémmel, zselés gyümölcsberakással) gesztenye torta (vajkrémmel) kávétorta (vajkrémmel) tejszínes kávétorta tejszínes gesztenyetorta Eszterházy-torta (vajkrémmel) tejszínes Eszterházy torta Fekete-erdő torta oroszkrém torta tejszínes túrótorta tejszínes gyümölcstorta Kastély torta	16 szeletes torták
	Dobos torta	tradicionális Dobos-krémmel
Nemzetközi cukrászat termékei (különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert)	monodesszert (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós) tartlet (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)	8 db
	Opera szelet málnás ekler vaníliás ekler mille feuille (vaníliás, málnás)	16 db
	tarte (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós) rétegezett torta (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)	16 szeletes
Krémes termékek	krémes franciakrémes képviselő fánk tejszínes képviselő fánk kávés ekler fánk gyümölcsös ekler fánk habroló málnahabos szelet női szeszély	16 db
Teasütemények	pathé csillag vaníliás pathé teasütemény gesztenyés pathé vaníliás néró	500 g

	csokoládés néró kis isler kis linzer koszorú angol félhold linzi kifli kis bécsi kocka macskanyelv passziánsz habcsók diós csók mandulás csók	
	sajtos rolócska sajtos fánkocska sajtos masni nehéz sós teasütemény (vágással, kiszúrással) túrópogácsa borsos pogácsa sajtos hasé sonkás hasé sonkás rudacska	500 g
Hideg cukrászati termékek	gyümölcsös pohárkrém (főzött vanília krémmel) vaníliás pohárkrém (főzött vanília krémmel) csokoládés pohárkrém (főzött krémmel) gyümölcsrizs kehelyben Ínyenc eperkehely	5 adag
	főzött vanília fagylalt csokoládé fagylalt	1 kg
	Peche Melba fagylaltkehely Szép Heléna fagylaltkehely	5 adag
Bonbonok	Mártott vagy öntött technikával készülő bonbonok: étcsokoládés trüffelbonbon tejcsokoládés trüffelbonbon fehér csokoládés trüffelbonbon rumos-diós trüffelbonbon csokoládés mogyoró bonbon ananász zselébonbon mézgrillázs bonbon narancsos marcipán bonbon kávés bonbon konyak meggy bonbon (mártott)	20 db
Különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták	hozzáadott glutén és cukor nélküli tejszínes csokoládétorta laktózmentes tejszínes gyümölcstorta laktózmentes tejszínes túrótorta mindenmentes gyümölcstorta (laktóz-, glutén- és cukormentes)	16 szeletes

Dísztorták dekorálására alkalmas díszítő elemek	Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból: gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

1.) Nyersanyagkosár

finomliszt	olaj	szódabikarbóna
rétesliszt	rámа margarin	kakaópor
keményítő	húzó margarin	dió
búzadara	krém margarin	alma
rozsliszt	vaj	citrom
krémpor	sertés zsír	narancs
kristálycukor	tojás	eper
porcukor	tej	őszibarack
kockacukor	tejszín	étcsokoládé
barnacukor	növényi tejszín	fehércsokoládé
virágméz	tejföl	meggykonzerv
só	trappista sajt	zselatin
ecet	túró	fondán
rum	élesztő	málnadzsem
vaníliás cukor	sütőpor	marcipán

A.) Uzsonnasütemény	16 db csavart briós	gyúrt élesztős tészta felhasználásával
	16 db ökörszem	
	1 db 500 g-os vaníliás kuglóf	kevert élesztős tészta felhasználásával
	1 db 500 g-os márvány-kuglóf	
	1 db 500 g-os mazsolás kuglóf	
	16 db túrósbatyu	hajtogatott élesztős tészta felhasználásával
	16 db kakaós csiga	
	16 db diós csiga	
	16 db Tiroli túrós rétes	vajas/leveles tészta felhasználásával
	16 db Tiroli almás rétes	
	16 db diós zserbó szelet	omlós-élesztős/pozsonyi tészta felhasználásával
	2 db 250 g-os diós beigli	
	2 db 250 g-os mákos beigli	
	16 db vajas pogácsa	
	16 db sajtos pogácsa	
	16 db ízes levél	vajas/leveles tészta felhasználásával
	16 db diós búrkifli	
	16 db mákos búrkifli	
	16 db Rotschild-piskóta	felvert tészta felhasználásával
	16 db Rákóczi-túrós lepény	omlós tészta felhasználásával
	16 db almás lepény	
	16 db túrós lepény	
B.) Hagyományos készítésű torták	16 szeletes csokoládétorta	
	16 szeletes gyümölcs torta (vajaslap-felvert formában sütve, főzött vanília krémmel, zselés gyümölcsberakással)	
	16 szeletes gyümölcstorta (vajkrémmel)	
	16 szeletes puncstorta	
	16 szeletes rokokó torta	
	16 szeletes diótorta	
	16 szeletes Dobos torta	
	16 szeletes Stefánia torta	
	16 szeletes Sacher torta	
	16 szeletes legyező torta	
C.) Hideg cukrászati termékek	5 adag gyümölcsös pohárkrém (főzött vanília krémmel)	
	5 adag vaníliás pohárkrém (főzött vanília krémmel)	
	5 adag csokoládés pohárkrém (főzött krémmel)	
	5 adag gyümölcsrizs kehelyben	
	5 adag Ínyenc eperkehely	
	1 kg főzött vanília fagylalt	
	1 kg csokoládé fagylalt	
	5 adag Peche Melba fagylaltkehely	
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból:	
	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)	

2.) Nyersanyagkosár

finomliszt	ráma margarin	dió
rétesliszt	húzó margarin	kivi
keményítő	krém margarin	citrom
búzadara	vaj	szilva
rozsliszt	sertés zsír	mazsola
krémpor	tojás	mandula
kristálycukor	tej	gesztenyepüré
porcukor	tejszín	étcsokoládé
kockacukor	növényi tejszín	fehércsokoládé
barnacukor	tejföl	meggykonzerv
vírágméz	trappista sajt	zselatin
só	túró	fondán
ecet	élesztő	konyak aroma
rum	sütőpor	nescafé
vaníliás cukor	szódabikarbóna	marcipán
olaj	kakaópor	
sárgabarack lekvár	málna	

A.) Édes teasütemény	500 g pathé csillag
	500 g vaníliás pathé teasütemény
	500 g gesztenyés pathé
	500 g vaníliás nérò
	500 g csokoládés nérò
	500 g kis isler
	500 g kis linzer koszorú
	500 g angol félhold
	500 g linzi kifli
	500 g kis bécsi kocka
	500 g macskanyelv
	500 g passziánsz
	500 g habcsók
	500 g diós csók
	500 g mandulás csók
B.) Hagyományos készítésű torták	16 szeletes gesztenye torta (vajkrémmel)
	16 szeletes kávétorta (vajkrémmel)
	16 szeletes tejszínes kávétorta
	16 szeletes tejszínes gesztenyetorta
	16 szeletes Eszterházy-torta (vajkrémmel)
	16 szeletes tejszínes Eszterházy torta
	16 szeletes Fekete-erdő torta
	16 szeletes oroszkrém torta
	16 szeletes tejszínes túrótorta
	16 szeletes tejszínes gyümölcstorta
	16 szeletes Kastély torta
C.) Bonbonok	Mártott vagy öntött technikával készülő bonbonok:
	20 db étcsokoládés trüffelbonbon
	20 db fehér csokoládés trüffelbonbon
	20 db tejcsokoládé trüffelbonbon
	20 db narancsos marcipán bonbon
	20 db kávés bonbon
	20 db konyak meggy bonbon
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból:
	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

3.) Nyersanyagkosár:

finomliszt	krém margarin	citrom
rétesliszt	vaj	mazsola
keményítő	sertés zsír	mogyoró
búzadara	sonka	gesztenyepüré
krémpor	tojás	narancs
kristálycukor	tej	étcsokoládé
porcukor	tejszín	fehércsokoládé
kockacukor	növényi tejszín	narancsdzsem
barnacukor	tejföl	zselatin
virágméz	trappista sajt	agar-agar
só	túró	pektin LM
ecet	sütőpor	fondán
rum	szódabikarbóna	konyak aroma
vaniliás cukor	kakaópor	nescafé
olaj	málna	marcipán
ráma margarin	ananász	
húzó margarin	dió	

A.) Sós teasütemény	500 g sajtos rolócska
	500 g sajtos fánkocska
	500 g sajtos masni
	500 g nehéz sós teasütemény (vágással, kiszúrással)
	500 g túrópogácsa
	500 g borsos pogácsa
	500 g sajtos hasé
	500 g sonkás hasé
	500 g sonkás rudacska
B.) Nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert	8 db monodesszert (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 db Opera szelet
	16 szeletes tarte (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	8 db tartlet (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 szeletes rétegezett torta (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 db málnás ekler
	16 db vaniliás ekler
	16 db mille feuille (vaniliás, málnás)
C.) Hideg cukrászati termékek	5 adag gyümölcsös pohárkrém (főzött vanília krémmel)
	5 adag vaniliás pohárkrém (főzött vanília krémmel)
	5 adag csokoládés pohárkrém (főzött krémmel)
	5 adag gyümölcsrizs kehelyben
	5 adag Ínyenc eperkehely
	1 kg főzött vanilia fagylalt
	1 kg csokoládé fagylalt
	5 adag Szép Heléna fagylaltkehely
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretü lapra formázott díszitő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból:
	gyümölcsök, figurák, virágok (1-3 db)

4.) Nyersanyagkosár:

finomliszt	olaj	ananász
rétesliszt	rámа margarin	dió
keményítő	húzó margarin	mák
búzadara	krém margarin	citrom
rozsliszt	vaj	mazsola
krémpor	sertés zsír	mogyoró
kristálycukor	tojás	étcsokoládé
porcukor	tej	fehércsokoládé
kockacukor	tejszín	sárgabarack lekvár
barnacukor	növényi tejszín	cukrozott narancshéj
nyírfacukor	laktózmentes tejszín	sonka
mesterséges édesítőszer	tejföl	szezámmag
mandulaliszt	burgonya	gluténmentes kakópor
rizsliszt	zabkorpa	zabliszt
teljes kiőrlésű búzaliszt	trappista sajt	kókuszreszelék
rizsliszt	laktózmentes túró	eritrit
gluténmentes lisztkeverék	élesztő	zselatin
virágméz	sütőpor	fondán
só	szódabikarbóna	konyak aroma
ecet	kakaópor	nescafé
rum	málna	marcipán
vaníliás cukor	eper	

A.) Krémes termékek	16 db krémes
	16 db franciakrémes
	16 db képviselő fánk
	16 db tejszínes képviselő fánk
	16 db kávés ekler fánk
	16 db gyümölcsös ekler fánk
	16 db habroló
	16 db málnahabos szelet
	16 db női szeszély
B.) Különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták	16 szeletes hozzáadott glutén és cukor nélüli tejszínes csokoládétorta
	16 szeletes laktózmentes tejszínes gyümölcstorta
	16 szeletes laktózmentes tejszínes túrótorta
	16 szeletes mindenmentes gyümölcstorta (laktóz-, glutén-, cukormentes)
C.) Bonbonok	Mártott vagy öntött technikával készülő bonbonok:
	20 db étcsokoládés trüffelbonbon
	20 db fehér csokoládés trüffelbonbon
	20 db rumos-diós trüffelbonbon
	20 db tejcsokoládé tfüffelbonbon
	20 db ananász zselébonbon
	20 db mézgrillázs bonbon
	20 db csokoládés mogyoró bonbon
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból:
	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

4 1013 23 05

SZAKÁCS

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Szakács
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Szakácssegéd

Szakképző Iskola 2020 Szakács a 2020-as programtantervhez Felnőttképzés	2020/2021						
	8 hónap						
Tantárgyak	Éves PTT óraszám	40%	Kontakt óra	Digitális oktatás	Projektmunka	Egyéni felkészülés	Összesen
Általános oktatás							
Munkavállalói idegen nyelv	62	24,8	21			4	25
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések							
Önéletrajz és motivációs levél							
„Small talk" – általános társalgás							
Állásinterjú							
Szakmai idegen nyelv							
Szakirányú oktatás	1372	548,8					550
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	170	68	21	21	21	5	68
Előkészítés							
Alapműveletek, fűszerezés, izesítés							
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek							
Alapkészítmények							
Sűrítési eljárások							
Bundázási eljárások							
Mártások							
Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)							
Pékáruk és cukrászati alaptészták							
Savanyítás, tartósítás							
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	134	53,6	42	6		6	54
Kézi szerszámok							
Hűtő és fagyasztó berendezések							
Főző és sütő berendezések							
Egyéb berendezések és gépek							
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek							
Ételkészítés-technológiai ismeretek	738	295,2	210	21	42	22	295
Főzés							
Gőzölés							
Párolás							
Sütés I.							
Sütés II.							
Különleges technológiák							
Cukrászat							
Speciális ételek (mentes, kímélő)							
Ételkészítés árukosárból							
Ételek tálalása	134	53,6	42		12		54
Alapvető tálalási formák, lehetőségek							
Szezonális alapanyagok használata							
Heti menük összeállítása							
Alkalmi menük összeállítása							
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők							
Nemzetközi ételismeret							
Büfék összeállítása és tálalása							
Kalkuláció összeállítása							
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	134	53,6	42	7	5		54
Áruátvétel							
Árugazdálkodási szoftverek használata							
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése							
Az anyagfelhasználás kiszámítása							
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása							
Raktározás							
Árképzés							
Bizonylatolás							
Elszámoltatás							
Készletgazdálkodás							
Összesen:	**1948**	779,2	557	109	80	69	**815**

Szakmai éves óraszám	**2345**	heti óraterv minta alapján (36+31 hét)*35 óra/hét	
PTT szerinti éves óraszám	1948		
Szabad szakmai óraszám	397		
Nyári összefüggő gyakorlat	200		
Összesen	2545		
A nem nappali képzés óraszámánál figyelembe vettük az alábbiakat		41,8%	
PTT szerinti éves óraszám	1948	815	
Ágazati alapoktatás	576	265	
Szakirányú oktatás	1372	550	
Összesen	1948	815	
	815		

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

A tantárgy tanításának célja
A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret	Projektmunka	Egyéni felkészülés
	gyakorlat	elmélet				
Előkészítés	0	2	2	4 óra		
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	0	2	2	4 óra		
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	0	2	2	4 óra		
Alapkészítmények	0	2	2	4 óra		
Sűrítési eljárások	0	2	2	4 óra		
Bundázási eljárások	0	2	2	4 óra		
Mártások	0	3	3	6 óra		
Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	0	2	2	4 óra		
Pékáruk és cukrászati alaptészták	0	2	2	4 óra		
Savanyítás, tartósítás	0	2	2	4 óra		
Az éves óraszám	**0**	**21**	**21**	**42 óra**	**21 óra**	**5 óra**
Összesen				**68 óra**		

ELMÉLET ÉS DIGITÁLIS OKTATÁS **Összes óraszám: 21+21 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**

1.	**Előkészítés** **2+2 óra**	Az élelmi anyagok összetétele. Az élelmiszerek csoportosítása: növényi és állati eredetű élelmiszerek. Az élelmi anyagok jellemzői, tulajdonságai: malomipari termékek, zöldségfélék, gyümölcsök, tojás, tej és tejipari termékek, húsok. Az idényszerűség fontossága zöldségek és gyümölcsök esetében. Az előkészítés műveleti sorrendje (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Az előkészített alapanyagok felhasználása. A darabolás, filézés, csontozás, a rostirány fogalma és technikája vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.
2.	**Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés** **2+2 óra**	Az ételkészítés során alkalmazott élelmi anyagok jellemzői, technológiai szerepük: édesítőszerek, étkezési zsiradékok, ízesítő anyagok, fűszerek, tartósító-, lazító- és savanyítószerek, alkaloid tartalmú élvezeti szerek. 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)
3.	**Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek** **2+2 óra**	A világos és barna alaplevek fajtái. A beforralás, koncentrálás fogalma (új ismeretek: a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb só és fűszerek szükségesek, mert a későbbi felhasználás miatt ezek az ízek felerősödnek, stb.). Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) készítésének technológiája (új ismeret: a barna alaplevek esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt; tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges stb.). A világos alaplevek - csirke, zöldség, hal - (új ismeretek: rövidebb főzési idővel készíti ezeket stb.).
4.	**Alapkészítmények** **2+2 óra**	Hidegen és melegen kevert fűszervajak Máj- és húsfarce-ok Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények elsősorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás) Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret) Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják) Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak)

5.	**Sűrítési eljárások** **2+2 óra**	Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel Keményítőkkel Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira) Ételek saját anyagával Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) Zsemlemorzsával, kenyérrel Burgonyával
6.	**Bundázási eljárások** **2+2 óra**	Alapvető bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
7.	**Mártások** **3+3 óra**	A mártások készítésének technológiája, használatuk, szerepük az étkezés rendjében: – Francia alapmártások és a belőlük képzett mártások – Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák) – Hideg mártások – Egyéb meleg mártások
8.	**Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)** **2+2 óra**	A különféle konyhai húskészítmények: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek
9.	**Pékáruk és cukrászati alaptészták** **2+2 óra**	Az élesztő és a kovász működése és használata. Alaptészták összeállítása és készre sütése. Kelt, omlós, kevert és égetett tészták. Kifli és egyszerűbb kenyerek készítése kovász felhasználásával
10.	**Savanyítás, tartósítás** **2+2 óra**	A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

A tantárgy tanításának célja
A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret	Egyéni felkészülés
	gyakorlat	elmélet			
Kézi szerszámok	6	0	1	7 óra	
Hűtő és fagyasztó berendezések	6	0	1	7 óra	
Főző és sütő berendezések	6	0	2	8 óra	
Egyéb berendezések és gépek	6	0	1	7 óra	
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	18	0	1	19 óra	
Az éves óraszám	**42**	**0**	**6**	**48 óra**	**6 óra**
Összesen				**54 óra**	

DIGITÁLIS OKTATÁS **Összes óraszám: 6 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kéziszerszámok** **1 óra**	A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról
2.	**Hűtő- és fagyasztóberendezések** **1 óra**	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.
3.	**Főző- és sütőberendezések** **2 óra**	Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

4.	**Egyéb berendezések és gépek** **1 óra**	Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.
5.	**Karbantartási és üzemeltetési ismeretek** **1 óra**	Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkőmentesítése – Gőzfúvóka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor ürítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

GYAKORLAT **Összes óraszám: 42 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kéziszerszámok** **6 óra**	A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról
2.	**Hűtő- és fagyasztóberendezések** **6 óra**	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

3.	**Főző- és sütőberendezések** **6 óra**	Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).
4.	**Egyéb berendezések és gépek** **6 óra**	Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.
5.	**Karbantartási és üzemeltetési ismeretek** **18 óra**	Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkőmentesítése – Gőzfúvóka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor ürítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés-technológiai ismeretek

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.
További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret	Projektmunka	Egyéni felkészülés
	gyakorlat	elmélet				
Főzés	24	0	2	26 óra		
Gőzölés	24	0	2	26 óra		
Párolás	24	0	2	26 óra		
Sütés I.	24	0	3	27 óra		
Sütés II.	22	0	3	25 óra		
Különleges technológiák	18	0	2	20 óra		
Cukrászat	26	0	2	28 óra		
Speciális ételek (mentes, kímélő)	16	0	2	18 óra		
Ételkészítés árukosárból	32	0	3	35 óra		
Az éves óraszám	**210**	**0**	**21**	**231 óra**	**42 óra**	**22 óra**
Összesen				**295 óra**		

DIGITÁLIS OKTATÁS Összes óraszám: 21 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**

1.	**Főzés** **2 óra**	– Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén
2.	**Gőzölés** **2 óra**	– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak
3.	**Párolás** **2 óra**	Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltek
4.	**Sütés I.** **3 óra**	Nyílt légterű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
5.	**Sütés II.** **3 óra**	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

6.	**Különleges technológiák 2 óra**	Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.
7.	**Cukrászat 2 óra**	– Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek
8.	**Speciális ételek (mentes, kímélő) 2 óra**	A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket állítson össze a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.
9.	**Ételkészítés árukosárból 3 óra**	A tanulók a rendelkezésére álló alapanyagokból összeállítanak egy legalább háromfogásos menüsort. Szóban be tudják mutatni az általuk összeállított menüt.

GYAKORLAT **Összes óraszám: 210 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**

1.	**Főzés** **24 óra**	A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén
2.	**Gőzölés** **24 óra**	A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak
3.	**Párolás** **24 óra**	A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltek
4.	**Sütés I.** **24 óra**	A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával

		– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
5.	**Sütés II.** **22 óra**	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.
6.	**Különleges technológiák** **18 óra**	Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.
7.	**Cukrászat** **26 óra**	A különféle éttermi cukrászati technológiák kombinálása, és komplex tányérdesszertek alkotása: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták; főtt-sült tésztaételek; éttermi tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek

8.	**Speciális ételek (mentes, kímélő) 16 óra**	A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat (glutén-, laktóz-, tejfehérje- és cukormentes ételek).
9.	**Ételkészítés árukosárból 32 óra**	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

Ételek tálalása

A tantárgy tanításának célja
Az témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonalitás fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra	Összes órakeret	Projektmunka	Összes éves óraszám
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	6 óra	6 óra		
Szezonális alapanyagok használata	6 óra	6 óra		
Heti menük összeállítása	5 óra	5 óra		
Alkalmi menük összeállítása	6 óra	6 óra		
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	4 óra	4 óra		
Nemzetközi ételismeret	6 óra	6 óra		
Büfék összeállítása és tálalása	5 óra	5 óra		
Kalkuláció összeállítása	4 óra	4 óra		
Az éves óraszám	**42** óra	**42 óra**	**12 óra**	**54 óra**

ELMÉLET **Összes óraszám: 42 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**

1.	**Alapvető tálalási formák, lehetőségek** **6 óra**	Tálalóeszközök, tányérok, tálak, kiegészítők és a tálalási szabályok. Húsok szeletelése, darabolása a rostirányra merőlegesen alkalmazott vágásokkal. Rendezett és arányos tálalás szabályai, figyelembe véve a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. A tálalás időrendjének meghatározása a rendelésekben szereplő tételek ismeretében. Tálalási módok. A díszítés szabályai, a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságai, szerepük. A tányért melegen tartó berendezések működése, kezelésük. Az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányér, tál és tálalóeszköz kiválasztása. Szakmai szempontok: a tálalás tisztasága, a tálalt étel és tányér, tál hőmérséklete. Szervizmódok és azok kellékei. A tálalás esztétikai követelményei (az elkészült fogás esztétikus elhelyezése a tányéron, tálon; ízléses, kreatív elkészítése, a tál „megkomponálása” stb.).
2.	**Szezonális alapanyagok használata** **6 óra**	Az alapanyagok szezonalitása (meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába). Az élelmiszertípusnak megfelelő elő- és elkészítési technológiák.
3.	**Heti menük összeállítása** **5 óra**	Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.
4.	**Alkalmi menük összeállítása** **6 óra**	Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.
5.	**Rendezvényekkel kapcsolatos teendők** **4 óra**	Rendezvények lebonyolításához kapcsolódó tervezési feladatok (nyersanyagszükséglet, megrendelések, készletezés, technikai lebonyolítás tervezete, munkaerő-beosztás stb.) A catering konyhára eső részének szervezési feladatai. Logisztikai feladatok, megoldási lehetőségek. Rendezvények előkészítésével, lebonyolításával, elszámoltatásával kapcsolatos dokumentáció.
6.	**Nemzetközi ételismeret** **6 óra**	A jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagai, kész fogásai és elkészítésük technológiái. A nemzetközi konyhák hagyományos és az igényeknek megfelelően átalakított tételeinek és technológiai megoldásaiknak ismerete.
7.	**Büfék összeállítása és tálalása** **5 óra**	A büféasztalos étkezés megtervezése (figyelembe véve és összehangolva a konyha kapacitásával, a szezonalitással és a vendégkör összetételével, valamint a speciális kérésekkel). A büfé kínálatának összeállítása, felépítése (az utánpótlás, az étkezés végével az eredeti állapot visszaállításának megtervezése).

8.	**Kalkuláció összeállítása 4 óra**	Kalkuláció elkészítése manuálisan vagy digitálisan különböző menühöz, rendezvényhez, átszámításuk a megváltozott létszámhoz igazodva. Kalkuláció elkészítése, átalakítása (manuálisan vagy digitálisan a szezonalitásnak vagy a vendégek megváltozott igényeinek megfelelően. Új étel esetén a kalkuláció változásainak rögzítése manuálisan vagy digitálisan.

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tanuló alkalmazza a négy alapműveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret	Projektmunka
	gyakorlat	elmélet			
Áruátvétel	0	3	1	4 óra	
Árugazdálkodási szoftverek használata	0	7	0	7 óra	
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	0	1	0	1 óra	
Az anyagfelhasználás kiszámítása	0	2	1	3 óra	
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	0	2	0	2 óra	
Raktározás	0	4	1	5 óra	
Árképzés	0	8	1	9 óra	
Bizonylatolás	0	4	1	5 óra	
Elszámoltatás	0	8	1	9 óra	
Készletgazdálkodás	0	3	1	4 óra	
Az éves óraszám	**0**	**42**	**7**	**49 óra**	**5 óra**
Összesen				**54 óra**	

ELMÉLET ÉS DIGITÁLIS OKTATÁS Összes óraszám: 49 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**

1.	**Áruátvétel** **3+1 óra**	Mérési, számlálási, mérleghasználati ismeretek. Az áruátvétel különböző módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szempontjai, áruátvétel a gyakorlatban. A különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályok, és az érzékszervi vizsgálat ismeretei. A minőségmegőrzési és a szavatossági idő, valamint a jótállás. Az áruátvétel során tapasztalt, esetleges eltérések kezelése, dokumentálása. A szállítás megfelelősége, valamint a nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték szükséges intézkedések (jegyzőkönyv, visszáru).
2.	**Árugazdálkodási szoftverek használata** **7+0 óra**	A beérkezett áruk felvezetése az árugazdálkodási rendszerbe. A kiadott termékek jelölése. Az e-HACCP alkalmazása.
3.	**Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése** **1+0 óra**	Megadott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagok, eszközök kiválasztása, és ezek meglétének ellenőrzése a konyhán. Az adott nyersanyagmennyiségek különböző (pl. a rendezvényi csoportok) létszámhoz igazítása.
4.	**Az anyagfelhasználás kiszámítása** **2+1 óra**	Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkuláció készítése. Az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma. A kalkuláció papíron és digitálisan történő elkészítése.
5.	**Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása** **2+0 óra**	Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a raktárból vételezendő mennyiség kiszámítása. Tömegveszteség, illetve tömegnövekedés számítása. Az utánpótlási idő figyelembevételével a rendelési mennyiség megállapítása.
6.	**Raktározás** **4+1 óra**	A raktározás fogalma, célja. Az átvett áru tulajdonságainak megfelelően történő kezelése. A szakosított raktározás. Szakosított raktárak. A tiszta út elve. A FIFO-elve. A beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása.

7.	**Árképzés** **8+1 óra**	Az árképzés lényege, elve a vendéglátásban. Bruttó ár, nettó ár. Egy adott termék árának megállapítása a felhasznált anyagok beszerzési árának alapján. A beszerzési és eladási ár. Az áfa szó jelentése, tulajdonságai, a vendéglátásban használt áfa-kulcsok mértéke, használatuk szabályai. Árrés számítása haszonkulcs segítségével. A termék nettó, bruttó eladási árának megállapítása. Az engedményes ár számítása. A csoportár kialakítása. Felár számítása. Az ár és a bevétel kapcsolata.
8.	**Bizonylatolás** **4+1 óra**	A bizonylat fogalma, a bizonylati elv. A bizonylatok keletkezésük, kiállításuk szerinti csoportosítása. Készpénzfizetéses, átutalásos számla, nyugta, szállítólevelél kitöltésének ismerete. A rontott bizonylat kezelésének elve. A vendéglátásban használt vásárlók könyvének célja, tartalma, elemei, kezelése. A készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumai (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). Szoftver segítségével készülő bizonylatok ismerete, tartalma, készítésük.
9.	**Elszámoltatás** **8+1 óra**	A raktár és a termelési munkaterület leltáreredményének kiszámítása. A fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalma, összefüggései.
10.	**Készletgazdálkodás** **3+1 óra**	A készletgazdálkodás fogalma és jelentősége a vendéglátásban. A nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentése, és ezek felhasználásával az áruforgalmi mérlegsor felállítása. Számtani átlag és kronologikus átlag. A forgási sebesség napokban és fordulatokban. A készletgazdálkodási eredmény értelmezése.

Munkavállalói idegen nyelv

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Kommunikáció, Idegen nyelvek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Tematikai egység címe	Kontakt óra		Digitális oktatás	Összes órakeret	Egyéni felkészülés
	gyakorlat	elmélet			
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	2	0	2 óra	
Önéletrajz és motivációs levél	0	2	0	2 óra	
„Small talk” – általános társalgás	0	2	0	2 óra	
Állásinterjú	0	2	0	2 óra	
Szakmai idegen nyelv	0	13	0	13 óra	4 óra
Az éves óraszám	**0**	**21**	**0**	**21 óra**	**4 óra**
Összesen				**25 óra**	

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **Összes óraszám: 21 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**

1.	**Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 2 óra**	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képessé 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 egy-szerűbb, 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 (íráskészség).
2.	**Önéletrajz és motivációs levél 2 óra**	A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.
3.	**„Small talk” – általános társalgás 2 óra**	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolni 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. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabad-idő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.
4.	**Állásinterjú 2 óra**	A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

5.	**Szakmai idegen nyelv** **13 óra**	A vizsgázó a vizsgaszervező által összeállított nyersanyagkosárhoz (szezonális és regionális alapanyagokat tartalmaz) összeállít kosaranként négy db négyfogásos menüsort, azaz, összesen 16 db menüsort. A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását. Amennyiben az előzetesen összeállított 4 menüsor megfelel a szakmai elvárásoknak a vizsgázó a vizsga napján nyersanyagkosarat húz (az előzetesen összeállított 4 nyersanyagkosarak közül) és a kihúzott nyersanyagkosárra saját maga által előzetesen összeállított és a vizsgabizottság által jóváhagyott négyfogásos menüjét főzi le. A vizsgabizottság az előzetesen megtervezett menübe kötelezően a vizsga napján kijelöl egy új alapanyagot vagy technológiát, amit a vizsgázónak be kell építenie a tervezett menüsorba, a vizsga napján. Az összeállított menüsort a receptúra alapján el kell készítenie 4 fő részére, majd az ételeket tálalnia kell. " Vizsgabizottságnak - a tanult idegen nyelven is - bemutatja az elkészített menüsorát, ismerteti a felhasznált alapanyagokat és technológiákat"

Turizmus-vendéglátás ágazat SZAKÁCS szakmai vizsga

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szakmai ismeret
A vizsgatevékenység leírása

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

A rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %
A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

Projektfeladat
A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács projektfeladat
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 szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni
- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással
- Önéletrajz
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése erre 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 rendelkezésre álló idő: 6 hónap.
A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B) Vizsgarész: Menüsor elkészítése

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

A nyersanyagkosaraknak legalább öt, a többi kosártól eltérő alapanyagot kell tartalmazniuk.

A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását.

A menüsort 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 vizsgaszervező 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 vizsgaszervező.

A vizsgázó feladata:

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

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

Időtartam: 20 perc

A szakmai beszélgetés szempontrendszere:

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

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 275 perc

A) vizsgatevékenység: -

B) vizsgatevékenység: 275 perc

Előkészítő tevékenység: 30 perc

Elkészítés: 225 perc

Szakmai beszélgetés: 20 perc

A nyersanyagkosarakhoz tartozó alapanyagok és ételek ételfőcsoportonként			
1.) Nyersanyagkosár			
marhalapocka sertés szűzpecsenye csirkemell filé bacon szalonna füstölt szalonna sonka csirkemáj tejszín trappista sajt margarin (Ráma) tehéntúró tej tejföl joghurt vaj parmezán sajt juhtúró	gomba sárgarépa petrezselyemgyökér karalábé zeller vöröshagyma fokhagyma tv-paprika paradicsom kígyóuborka burgonya citrom petrezselyemzöld friss kapor savanyú káposzta szilva alma	jégsaláta póréhagyma eper spagetti makaróni rizs liszt tojás porcukor paradicsom püré ketchup zselatin mustár olívaolaj étolaj (napraforgó) zsemlemorzsa kukoricadara	sertészsír zsemle réteslap cérnametélt keményítő méz csemege uborka alap fűszerek és ízesítők (kristálycukor, só, ecet, citromlé, egész fekete bors, őrölt fekete bors, őrölt fehér bors, őrölt kömény, fűszerpaprika, borsikafű, majoranna, sáfrány, gyömbér, szerecsendió, vaníliás cukor, oregano, bazsalikom, kakukkfű)
Előételek		Szárnyasmáj rizottó, Bevert tojás hadik módra, Tormakrémes sonkatekercs francia saláta talapzaton, Kaszinótojás francia saláta talapzaton, Bevert tojás bakonyi módra	
Levesek		Zöldség krémleves, Zellerkrémleves, Burgonya krémleves, Alföldi gulyás, Csirke-raguleves	
Levesbetétek		Rántott borsó, Sajt chips, Pirított zsemlekocka, Csipetke, Reszelt tészta	
Húsételek		Jércemell-filé milánói módra, Borsos tokány, Párizsi szűzérmék, Rántott csirkemell-filé, Cordon Blue csirkemell	
Köretek		Puliszka, Párolt rizs, Burgonyapüré, Rizibizi	
Saláták		Paradicsomsaláta, Tejfölös uborkasaláta, Káposzta saláta, Fejes saláta	
Desszertek		Túrógombóc porcukorral és tejföllel, Vargabéles párolt gyümölccsel, Szilvás gombóc fahéjas porcukorral, Túrós palacsinta, Túrós rétes	

2.) Nyersanyagkosár			
sertéslapocka pulykamell filé pisztráng füstölt szalonna füstölt kolbász bacon szalonna füstölt pisztráng sárgarépa petrezselyemgyökér karalábé zeller vöröshagyma fokhagyma burgonya lilahagyma zöldbab gomba	savanyú káposzta fejes káposzta jégsaláta citrom mandula mák dió tej tejföl joghurt margarin (Ráma) vaj feta sajt trappista sajt füstölt sajt étolaj (napraforgó) kakaópor	zsemlemorzsa zsemle paradicsom püré sárgabarack íz csemege uborka vaníliás pudingpor méz zselatin keményítő csokoládé élesztő olívaolaj leveles tészta (mirelit) rizs liszt tv-paprika	paradicsom kígyóuborka fejes saláta alma friss kapor alap fűszerek és ízesítők (kristálycukor, só, citromlé, ecet, egész fekete bors, őrölt fekete bors, őrölt fehér bors, őrölt kömény, fűszerpaprika, borsikafű, majoranna, sáfrány, gyömbér, szerecsendió, vaníliás cukor, oregano, bazsalikom, kakukkfű)
Előételek		Jércesaláta, Orosz hússaláta, Kocsonyázott bevert tojás spárgával, Füstölt halsalátával töltött paradicsom, Sajtkoktél	
Levesek		Tavaszi zöldséges, Zöldbableves, Karfiolleves, Húsleves, Csontleves húsgombóccal	
Levesbetétek		Csipetke, Vajas galuska, Cérnametélt	
Húsételek		Töltött paprika, Pisztráng roston, Bácskai rizses hús, Csikóstokány, Erdélyi rakott káposzta	
Köretek		Petrezselymes burgonya, Vajas-petrezselymes burgonya, Galuska	
Saláták		Paradicsomsaláta, Uborka saláta, Káposzta saláta	
Desszertek		Gundel palacsinta, Meggyes rétes, Csokoládé pohárkrém, Csokoládé fánk csokoládé mártással, Almás kelt palacsinta	
3.) Nyersanyagkosár			
csontos sertéskaraj csirkecomb csirkemáj füstölt kolbász bacon szalonna sonka paradicsom kígyóuborka tv-paprika fejes saláta vöröshagyma fokhagyma burgonya	alma petrezselyemzöld friss kapor gomba sárgarépa petrezselyemgyökér karalábé zeller zöldborsó citrom spárga lilahagyma padlizsán	rizs meggybefőtt liszt tojás réteslap csigatészta zsemlemorzsa keményítő olívaolaj étolaj (napraforgó) vaj méz keményítő	alap fűszerek és ízesítők (kristálycukor, porcukor, só, citromlé, ecet, egész fekete bors, őrölt fekete bors, őrölt fehér bors, őrölt kömény, fűszerpaprika, borsikafű, majoranna, sáfrány, gyömbér, szerecsendió, vaníliás cukor, oregano, bazsalikom, kakukkfű, szegfűszeg, egész és őrölt fahéj)

keményítő búzadara	cukkini zsemle	búzadara csokoládé	
Előételek		Sajtropogós sajtmártással, Hortobágyi húsos palacsinta, Hússalátával töltött paradicsom, Sonkaropogós remulade mártással, Rántott cukkini tartármártással	
Levesek		Hideg meggyleves, Zöldségleves, Csontleves, Hideg fahéjas almaleves	
Levesbetétek		Vajas galuska, Májgombóc, Daragaluska	
Húsételek		Párizsi sertésborda, Sült csirkecomb, Rántott csirkecomb-filé, Natúr sertésborda, Magyaróvári sertésborda	
Köretek		Burgonyapüré, Párolt rizs, Párolt gyümölcs, Rizibizi, Párolt zöldségek, Zöldséges rizs	
Saláták		Idei vegyes saláta, Fejes saláta, Paradicsom saláta	
Desszertek		Máglyarakás, Meggyes lepény, Alma mézes bundában, Almás palacsinta, Meggyes rétes	
4.) Nyersanyagkosár			
marha hátszín egész csirke fogas filé füstölt szalonna bacon szalonna paradicsom tv-paprika csemege uborka jég saláta vörös hagyma burgonya citrom metélő hagyma sárgarépa petrezselyem gyökér karalábé	zeller zöldborsó petrezselyem zöld friss kapor fokhagyma fejes káposzta fejes saláta citrom ananász trappista sajt margarin (Ráma) vaj tej joghurt tejföl tejszín	mascarpone sajt rizs liszt tojás vaníliás pudingpor piros ételfesték rumaroma élesztő aszalt szilva aszalt sárgabarack zsemlemorzsa tarhonya zsemle méz keményítő olívaolaj étolaj	olívabogyó (zöld) csemege uborka zselatin alap fűszerek és ízesítők (kristálycukor, porcukor, só, citromlé, ecet, egész fekete bors, őrölt fekete bors, őrölt fehér bors, őrölt kömény, fűszerpaprika, borsikafű, majoranna, sáfrány, gyömbér, szerecsendió, vaníliás cukor, oregano, bazsalikom, kakukkfű, szegfűszeg, egész és őrölt fahéj)
Előételek		Cézár saláta, Zöldségropogós sajtmártással, Waldorf saláta, Kocsonyázott sonkatekercs, Gundel saláta	
Levesek		Zöldborsóleves, Erőleves Royal módra, Sertésragu-leves, Csirkeragu-leves, Orjaleves	
Levesbetétek		Vajas galuska, Csipetke, Reszelt tészta, Cérnametélt	
Húsételek		Hagymás rostélyos, Lecsós rostélyos, Csáky rostélyos, Harcsafilé rántva, Kijevi csirkemell	

Köretek	Sült kockaburgonya, Tarhonya, Vajas galuska, Vajas burgonya, Rizibizi
Saláták	Káposzta saláta, Idei vegyes saláta, Paradicsom saláta
Desszertek	Piskótatekercs puncsmártással, Csörögefánk rumos barackízzel, Ízes palacsinta, Farsangi fánk baracklekvárral, Csehfánk

Javasolt menüsorok			
1.	Zöldség krémleves rántott borsóval Szárnyasmáj rizottó Jércemell-filé milánói módra Túrógombóc porcukorral és tejföllel	**11.**	Hideg meggyleves Sajtropogós sajtmártással Párizsi sertésborda burgonyapürével Idei vegyes saláta Máglyarakás
2.	Zellerkrémleves sajt chipsszel Bevert tojás hadik módra Borsos tokány puliszkával Paradicsom saláta Vargabéles párolt gyümölccsel	**12.**	Zöldségleves vajas galuskával Hortobágyi húsos palacsinta Sült csirkecomb párolt rizzsel és párolt gyümölccsel Meggyes lepény
3.	Tormakrémes sonkatekercs (francia saláta talapzaton) Burgonya krémleves pirított zsemlekockával Párizsi szűzérmék párolt rizzsel Tejfölös uborkasaláta Szilvás gombóc fahéjas porcukorral	**13.**	Hússalátával töltött paradicsom Csontleves májgombóccal Rántott csirkecomb-filé rizibizivel Fejes saláta Alma mézes bundában
4.	Kaszinótojás (francia saláta talapzaton) Alföldi gulyás csipetkével Rántott csirkemell-filé burgonyapürével Káposzta saláta Túrós palacsinta	**14.**	Csontleves daragaluskával Sonkaropogós remulade mártással Natúr sertésborda párolt zöldségekkel, rizzsel Almás palacsinta
5.	Csirke-raguleves reszelt tésztával Bevert tojás bakonyi módra Cordon Blue csirkemell rizibizivel Fejes saláta Túrós rétes	**15.**	Hideg fahéjas almaleves Rántott cukkini tartármártással Magyaróvári sertésborda zöldséges rizzsel Paradicsom saláta Meggyes rétes
6.	Jércesaláta Tavaszi zöldséges csipetkével Töltött paprika petrezselymes burgonyával Gundel palacsinta	**16.**	Cézár saláta Zöldborsóleves vajas galuskával Hagymás rostélyos sült kockaburgonyával Káposzta saláta Piskótatekercs puncsmártással
7.	Orosz hússaláta Zöldbableves vajas galuskával Pisztráng roston petrezselymes burgonyával Paradicsom saláta Meggyes rétes	**17.**	Erőleves Royal módra Zöldségropogós sajtmártással Lecsós rostélyos tarhonyával Csörögefánk rumos barackízzel

8.	Kocsonyázott bevert tojás spárgával Karfiolleves vajas galuskával Bácskai rizses hús Uborka saláta Csokoládé pohárkrém	**18.**	Waldorf saláta Sertésragu-leves Csáky rostélyos vajas galuskával Ízes palacsinta
9.	Füstölt halsalátával töltött paradicsom Húsleves cérnametélttel Csikóstokány galuskával Káposzta saláta Csokoládé fánk csokoládé mártással	**19.**	Kocsonyázott sonkatekercs Csirkeragu-leves Harcsafilé rántva vajas burgonyával Idei vegyes saláta Farsangi fánk baracklekvárral
10.	Sajtkoktél Csontleves húsgombóccal Erdélyi rakott káposzta Almás kelt palacsinta	**20.**	Gundel saláta Orjaleves cérnametélttel Kijevi csirkemell rizibizivel Paradicsom saláta Csehfánk

A gyakorlati képzés során elkészítésre és gyakorlásra javasolt ételek listája		
Ételfőcsoport neve	**Ételek neve**	**Megjegyzés**
Hideg előételek	Füstölt halsalátával töltött paradicsom Kocsonyázott sonkatekercs Cézár saláta Görögsaláta Hússalátával töltött paradicsom Kaszinótojás Tormakrémes sonkatekercs Kocsonyázott bevert tojás spárgával Gundel saláta Konfitált jércemellel töltött paradicsom Zöldséges bulgursaláta Sajtkoktél Jércesaláta Orosz hússaláta Waldorf saláta	
Levesek + levesbetétek	Erőleves Royal módra Húsleves daragaluskával Orjaleves cérnametélttel Lebbencsleves Sertés raguleves vajasgaluskával Zöldbableves csipetkével Hideg fahéjas almaleves Csontleves májgombóccal Tarhonyaleves Karfiolleves vajas galuskával Újházy tyúkhúsleves Gulyásleves csipetkével Alföldi gulyás csipetkével Zellerkrémleves sajtchips-szel Palócleves Zöldborsóleves vajasgaluskával Minestrone Hideg meggyleves Magyaros burgonyaleves csipetkével Magyaros zöldségleves csipetkével Gombaleves vajas galuskával Tavaszi zöldségleves daragaluskával Sárgaborsópüréleves kolbász chips-szel Lencseleves füstölt kolbásszal Zelleres burgonya-püréleves, kenyérchips-szel Paradicsomleves, zeller chips-szel Hideg eperkrém leves marinált eperrel Szárnyasaprólék leves vajas galuskával Csirke-raguleves reszelt tésztával Brokkoli krémleves sajtos krutonnal Burgonya krémleves pirított zsemlekockával Kelvirágleves vajas galuskával	

	Gombóc leves Gombakrémleves, rántott borsóval Zöldség krémleves rántott borsóval	
Meleg előételek	Rántott gombafejek tartármártással Bevert tojás bakonyi módra Bevert tojás hadik módra Sonkaropogós Sajtropogós sajtmártással Zöldségropogós sajtmártással Hortobágyi húsos palacsinta Szárnyasmáj rizottó	
Főételek	Bácskai rizses hús Töltött paprika Borsos tokány Hagymás rostélyos Csáky rostélyos Erdélyi rakott káposzta Bécsi szelet Párizsi szűzérmék Rántott csirkemell-filé Harcsafilé rántva Paprikás csirke Pacalpörkölt Lecsós rostélyos Egészben sült Mandulás pisztráng Pisztráng roston Kijevi jércemell Cordon Blue csirkemell Párizsi sertésborda Tűzdelt pulykamell Borjújava Dubarry módra Natúr sertésborda Kijevi csirkemell Harcsafilé bakonyi módra Csülök pörkölt Ropogós sertéscsülök Gombás borjútokány Csikóstokány Bélszínérmék Budapest módra Fehérboros házinyúlragu gombákkal Magyaróvári sertésborda Hagymás rostélyos Gödöllői töltött csirkecomb Sült csirkecomb Rántott csirkecomb-filé Vörösboros szarvaspörkölt Sertésjava Holstein módra Rozmaringos báránysült Jércemell-filé milánói módra	

[T1] megjegyzést írt:

Köretek	Petrezselymes burgonya Hagymás burgonyasaláta Galuska Párolt rizs Puliszka Sósburgonya Petrezselymes hordó burgonya Burgonyapüré Párolt alma Jázmin rizs Rizibizi Paradicsomos jázmin rizs Angolos zöldbab Tarhonya Tojásos galuska Szalonnás zöldbab Pirított burgonya Párolt káposzta Rácsos burgonya Pirított burgonyagombóc Petrezselymes burgonya Vajas burgonya Petrezselymes rizs Burgonya fánk Sült mogyoróburgonya	
Főzelékek feltéttel	Kapros tökfőzelék, fasírtgolyókkal Sólet, füstölt hússal, tojással Paradicsomos káposztafőzelék, zúza pörkölttel Lencsefőzelék, fokhagymás sertéssülttel	
Mártások, pecsenyelevek	Remoulade mártás	
Egyszerű tésztaételek	Sztrapacska	
Saláták	Uborkasaláta Franciasaláta Fejes saláta Majonézes zellersaláta Paradicsomsaláta Káposztasaláta Friss vegyes vágott Idei vegyes saláta	
Desszertek	Forgácsfánk rumos barackízzel Farsangi fánk barackízzel Csokoládé fánk, csokoládé mártással Meggyes rétes Almás rétes Almás kelt palacsinta Almás palacsinta Túrós rétes vanília mártással Csokoládé pohárkrém Aranygaluska borhabbal/vanília sodóval	

	Piskóta tekercs, vanília mártással Vargabéles vörösboros meggyel/párolt gyümölccsel Rizsfelfújt, málnacoulis Gundel palacsinta Diópuding csokoládémártással Alma bortésztában borhabbal Alma mézes bundában Túrós palacsinta vanília mártással Almás lepény Túrós lepény Ízes palacsinta Császármorzsa barackízzel Ízes bukta Máglyarakás Cseh fánk karamellizált gyümölcsökkel Hideg gyümölcsrizs Csokoládé mousse szezonális bogyós gyümölccsel Piskótatekercs puncsmártással Francia palacsinta csokoládéhabbal Túrógombóc porcukorral és tejföllel Stíriai metélt Szilvás gombóc vajas morzsában Darafelfújt, epercoulis Tolófánk sárgabarack lekvárral Rákóczi túrós lepény Mandulapuding csokoládémártással	