

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

KÉPZÉSI PROGRAM
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

SZAKKÉPZÉS
NAPPALI RENDSZERŰ
Szakács 4 1013 23 05

Közismereti Kerettanterv: 2020

A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény (Szt.). A szakképzésről szóló törvény
végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szk.).

Hatályos 2020. szeptember 1-től

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 részsakmák megnevezése: Szakácssegéd

2024/25

Tartalom

SZAKMAI KÉPZÉS	6
Összesített óraszámok 10. és 11. évfolyamon	6
Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon	7
10. évfolyam	8
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	8
10. évfolyam (4 óra)	8
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	11
10. évfolyam (2 óra)	11
Ételkészítés-technológiai ismeretek	13
10. évfolyam (14 óra)	13
Ételek tálalása	16
10. évfolyam (2 óra)	16
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	18
10. évfolyam (3 óra)	18
Munkavállalói idegen nyelv	20
10. évfolyam (0 óra)	20
11. évfolyam	21
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	21
11. évfolyam (2 óra)	21
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	23
11. évfolyam (2 óra)	23
Ételkészítés-technológiai ismeretek	25
11. évfolyam (14 óra)	25
Ételek tálalása	28
11. évfolyam (2 óra)	28
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	29
11. évfolyam (3 óra)	29
Munkavállalói idegen nyelv	30
11. évfolyam (2 óra)	30
Turizmus-vendéglátás ágazat SZAKÁCS szakmai vizsga	31
A nyersanyagkosarakhoz tartozó alapanyagok és ételek ételfőcsoportonként	33
1.) Nyersanyagkosár	33
2.) Nyersanyagkosár	34
3.) Nyersanyagkosár	35
4.) Nyersanyagkosár	36

Szakképző iskola 2020 Szakács																				
Tantárgyak	2/10. évf.										3/11. évf.									
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Munkavállalói idegen nyelv											0	62		62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések												11								
Önéletrajz és motivációs levél												20								
„Small talk” – általános társalgás												11								
Állásinterjú												20								
Szakirányú oktatás (25)		810	90	900			25	7	0	18		695	80	775				5	2	18
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	75%	108	36	144	3		4	1		3	1	62		62	2		2			2
Előkészítés		20																		
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		20																		
pecsenyelevek		20																		
Alapkészítmények		4																		
Sűrítési eljárások		10																		
Bundázási eljárások		14																		
Mártások		20																		
Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)												18								
Pékárúk és cukrászati alaptészták												18								
Savanyítás, tartósítás												26								
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	100%	72		72	2		2			2	1	62		62	2		2			2
Kézi szerszámok		20																		
Hűtő és fagyasztó berendezések		20																		
Főző és sütő berendezések		20																		
Egyéb berendezések és gépek		12																		
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek												62								
Ételkészítés-technológiai ismeretek	93%	486	18	504	13,5		14	1		13	1	385	49	434	12,5		14			14
Főzés		123																		
Gőzölés		112																		
Párolás		129																		
Sütés I.		122																		
Sütés II.												60								
Különleges technológiák												57								
Cukrászat												110								
Speciális ételek (mentes, kímélő)												58								
Ételkészítés árukosárból												100								

Szakképző iskola 2020 Szakács																		
Tantárgyak	2/10. évf.								3/11. évf.									
	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Ételek tálalása		72	2		2	2			1	62		62	2		2		2	0
Alapvető tálalási formák, lehetőségek																		
Szezononális alapanyagok használata																		
Heti menük összeállítása																		
Alkalmi menük összeállítása																		
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők										17								
Nemzetközi ételismeret										17								
Büfék összeállítása és tálalása										16								
Kalkuláció összeállítása										12								
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	36	108	2		3	3				62	31	93	2		3	3		
Áruátvétel																		
Árugazdálkodási szoftverek használata																		
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése																		
Az anyagfelhasználás kiszámítása										12								
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása																		
Raktározás																		
Árképzés										15								
Bizonylatolás										10								
Elszámoltatás										10								
Készletgazdálkodás										15								
Szabad közismereti órakeret			2							62			2					
Szabad szakmai órakeret			2,5							80			2,5					
Összesen:					34,0	16,0		18,0				1054			34,0	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat								175										
Eger, 2024. 03.25																		

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	810	695
Szabad szakmai éves óraszám	0	90	80
Ebből felhasznált éves óraszám	0	90	80
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

SZAKMAI KÉPZÉS

Összesített óraszámok 10. és 11. évfolyamon

	10. évfolyam			11. évfolyam		
	közismereti képzés	szakmai oktatás	összes óraszám	közismereti képzés	szakmai oktatás	összes óraszám
heti óraszám	8	26	34	8	26	34
2 heti/ciklus óraszám	16	52	68	16	52	68
éves óraszám	288	936	1224	248	806	1054

	10. évfolyam					11. évfolyam				
	közismereti képzés	szakmai oktatás		összes óraszám		közismereti képzés	szakmai oktatás		összes óraszám	
		intézményi oktatás	duális képzőhely	intézményi oktatás közismerettel	duális képzőhely		intézményi oktatás	duális képzőhely	intézményi oktatás közismerettel	duális képzőhely
heti óraszám	8	8	18	16	18	8	8	18	16	18
		26		34			26		34	
2 heti/ciklus óraszám	16	16	36	32	36	16	16	36	32	36
		52		68			52		68	
éves óraszám	288	936		1224		248	806		1054	

Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon

Szakács		10. évfolyam			11. évfolyam		
		intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	heti óraszám	1	3	4	0	2	2
	2 heti/ciklus óraszám	2	6	8	0	4	4
	éves óraszám	36	108	144	0	62	62
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	heti óraszám	0	2	2	0	2	2
	2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
	éves óraszám	0	72	72	0	62	62
Ételkészítés- technológiai ismeretek	heti óraszám	1	13	14	0	14	14
	2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
	éves óraszám	36	468	504	0	434	434
Ételek tálalása	heti óraszám	2	0	2	2	0	2
	2 heti/ciklus óraszám	4	0	4	4	0	4
	éves óraszám	72	0	72	62	0	62
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	heti óraszám	3	0	3	3	0	3
	2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
	éves óraszám	108	0	108	93	0	93
Munkavállalói idegen nyelv	heti óraszám	0	0	0	2	0	2
	2 heti/ciklus óraszám	0	0	0	4	0	4
	éves óraszám	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	heti óraszám	7	18	25	7	18	25
	2 heti/ciklus óraszám	14	36	50	14	36	50
	éves óraszám	252	648	900	252	558	775

10. évfolyam

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

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	3	4	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	6	8	0	4	4
éves óraszám	36	108	144	0	62	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

10. évfolyam (4 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Előkészítés	20 óra	5	15
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	30 óra	8	22
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek	30 óra	7	23
Alapkészítmények	6 óra	1	5
Sűrítési eljárások	14 óra	4	10
Bundázási eljárások	20 óra	5	15
Mártások	24 óra	6	18
Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	0 óra	0	0
Pékárúk és cukrászati alaptészták	0 óra	0	0
Savanyítás, tartósítás	0 óra	0	0
Az éves óraszám	144 óra	36	108

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Előkészítés 15 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 22 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: fénnyezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, leprézelés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszagztatás, 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 23 óra	A világos és barna alaplevek fajtái. A beforralás, koncentráció 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 5 óra	Hidegen és melegen kevert fűszervajak Máj- és húsfarce-ok Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatiszt készítmények elsősorban világos húshoz, 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 10 óra	Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel Keményítővel Rouxszal, agaraggal, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira) Ételek saját anyagával Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) Zsemlemorzsával, kenyérrel Burgonyával
6.	Bundázási eljárások 15 óra	Alapvető bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
7.	Mártások 18 óra	A mártások készítésének technológiája, használatuk, szerepük az étkezés rendjében: – Francia alpmártások és a belőlük készített mártások – Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák) – Hideg mártások – Egyéb meleg mártások

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

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	2	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
éves óraszám	0	72	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Kéziszerszámok	20 óra	0	20
Hűtő- és fagyasztóberendezések	20 óra	0	20
Főző- és sütőberendezések	20 óra	0	20
Egyéb berendezések és gépek	12 óra	0	12
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	0 óra	0	0
Az éves óraszám	72 óra	0	72

DUALIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Kéziporszámok 20 óra	A tanulók megismerik a kéziporszámok 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 20 óra	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.
3.	Főző- és sütőberendezések 20 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 12 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, fagyilaltot, 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-vide runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

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 szezonitást, 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

Ételkészítés- technológiai ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	13	14	0	14	14
2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
éves óraszám	36	468	504	0	434	434

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Főzés	115 óra	5	110
Gőzölés	110 óra	5	105
Párolás	124 óra	5	119
Sütés I.	122 óra	4	118
Sütés II.	18 óra	2	16
Különleges technológiák	3 óra	3	0
Cukrászat	4 óra	4	0
Speciális ételek (mentes, kímélő)	4 óra	4	0
Ételkészítés árukosárból	4 óra	4	0
Az éves óraszám	504 óra	36	468

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 468 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Főzés 110 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, köreték – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszer kivonatok – Forrázás: paradicsomhámzás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén
2.	Gőzölés 105 óra	A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelné, 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 119 óra	A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolás 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, pörköltök

4.	Sütés I. 118 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 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 (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
5.	Sütés II. 16 óra	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospiben): – 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.

Ételek tálalása

A tantárgy tanításának célja

Az témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális 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

Ételek tálalása	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	4	0	4	4	0	4
éves óraszám	72	0	72	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20 óra	20	0
Szezonális alapanyagok használata	17 óra	17	0
Heti menük összeállítása	15 óra	15	0
Alkalmi menük összeállítása	20 óra	20	0
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0 óra	0	0
Nemzetközi ételismeret	0 óra	0	0
Büfék összeállítása és tálalása	0 óra	0	0
Kalkuláció összeállítása	0 óra	0	0
Az éves óraszám	72 óra	72	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

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 alaplóműveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	3	0	3
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
éves óraszám	108	0	108	93	0	93

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 1 órát, valamint 11. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

10. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Áruátvétel	8 óra	8	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	36 óra	36	0
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4 óra	4	0
Az anyagfelhasználás kiszámítása	16 óra	16	0
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	8 óra	8	0
Raktározás	16 óra	16	0
Árképzés	20 óra	20	0
Bizonylatolás	0 óra	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0
Készletgazdálkodás	0 óra	0	0
Az éves óraszám	108 óra	108	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

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 szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám		0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (0 óra)

11. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	3	4	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	6	8	0	4	4
éves óraszám	36	108	144	0	62	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Előkészítés	0 óra	0	0
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	0 óra	0	0
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	0 óra	0	0
Alapkészítmények	0 óra	0	0
Sűrítési eljárások	0 óra	0	0
Bundázási eljárások	0 óra	0	0
Mártások	0 óra	0	0
Töltelékaruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	18 óra	0	18
Pékárak és cukrászati alaptészták	18 óra	0	18
Savanyítás, tartósítás	26 óra	0	26
Az éves óraszám	62 óra	0	62

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Töltelékárak (kolbászok, terraine-ek, pástétomok, galantinok) 18 óra	A különféle konyhai húskészítmények: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terraine-ek
2.	Pékárak és cukrászati alaptészták 18 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
3.	Savanyítás, tartósítás 26 óra	A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	2	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
éves óraszám	0	72	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Kéziszerszámok	0 óra	0	0
Hűtő- és fagyasztóberendezések	0 óra	0	0
Főző- és sütőberendezések	0 óra	0	0
Egyéb berendezések és gépek	0 óra	0	0
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	62 óra	0	62
Az éves óraszám	62 óra	0	62

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek 62 óra	A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatainak ismerete. 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 – Gőzfűvőka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor üritése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés-technológiai ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételkészítés- technológiai ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	13	14	0	14	14
2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
éves óraszám	36	468	504	0	434	434

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Főzés	0 óra	0	0
Gőzölés	0 óra	0	0
Párolás	0 óra	0	0
Sütés I.	20 óra	0	20
Sütés II.	60 óra	0	60
Különleges technológiák	57 óra	0	57
Cukrászat	110 óra	0	110
Speciális ételek (mentes, kímélő)	58 óra	0	58
Ételkészítés árukosárból	129 óra	0	129
Az éves óraszám	434 óra	0	434

DUALIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 14 óra; éves óraszám: 434 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Sütés I. 20 óra	A nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlata és alkalmazása. A felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológia kiválasztása. 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 pörzsanyagképződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén.
2.	Sütés II. 60 óra	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospiben): – 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.

3.	Különleges technológiák 57 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 kacsra, libára, sertésre, ritkább esetben halra, 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.
4.	Cukrászat 110 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
5.	Speciális ételek (mentes, kímélő) 58 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).
6.	Ételkészítés árukosárból 129 óra	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, 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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételek tálalása	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	4	0	4	4	0	4
éves óraszám	72	0	72	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	0 óra	0	0
Szezonális alapanyagok használata	0 óra	0	0
Heti menük összeállítása	0 óra	0	0
Alkalmi menük összeállítása	0 óra	0	0
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	17 óra	17	0
Nemzetközi ételismeret	17 óra	17	0
Büfék összeállítása és tálalása	16 óra	16	0
Kalkuláció összeállítása	12 óra	12	0
Az éves óraszám	62 óra	62	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	3	0	3
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
éves óraszám	108	0	108	93	0	93

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 1 órát, valamint 11. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Áruátvétel	0 óra	0	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	10 óra	10	0
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	0 óra	0	0
Az anyagfelhasználás kiszámítása	12 óra	12	0
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	0 óra	0	0
Raktározás	6 óra	6	0
Árképzés	20 óra	20	0
Bizonylatolás	15 óra	15	0
Elszámoltatás	15 óra	15	0
Készletgazdálkodás	15 óra	15	0
Az éves óraszám	93 óra	93	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám		0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az álláskeresés lépései, állás-hirdetések	6 óra	6	0
Önéletrajz és motivációs levél	5 óra	5	0
„Small talk” - általános társalgás	6 óra	6	0
Állásinterjú	5 óra	5	0
Szakmai idegen nyelv	40 óra	40	0
Az éves óraszám	62 óra	62	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

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 termékcsoporthoz 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 menüsört, azaz összesen 16 db menüsört.

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

A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását.

A menüsört úgy kell összeállítania, hogy az előkészítésre 30 perc, az elkészítésére maximum 225 perc áll rendelkezésre a szakmai vizsgán.

A vizsgázó által összeállított menüsorokat az első vizsgatevékenységet megelőző 14. napig le kell adnia a 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 menüsört 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 sonkatekerics 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 szűzermék, Rántott csirkemell-filé, Cordon Blue csirkemell	
Köreték		Puliszka, Párolt rizs, Burgonyapüré, Rizibizi	
Saláták		Paradicsomsaláta, Tejfölös uborkasaláta, Káposzta saláta, Fejes saláta	
Desszertek		Túrógombóc porcukorral és tejjel, Vargabéles párolt gyümölcszel, 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, Cérnametelt	
Húsételek		Töltött paprika, Pisztráng roston, Bácskai rizses hús, Csikóstokány, Erdélyi rakott káposzta	
Köreték		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 keményítő búzadara	alma petrezselyemzöld friss kapor gomba sárgarépa petrezselyemgyökér karalábé zeller zöldborsó citrom spárga lilahagyma padlizsán cukkini zsemle	rizs meggybefőtt liszt tojás réteslap csigatészta zsemlemorzsa keményítő olívaolaj étolaj (napraforgó) vaj méz keményítő búzadara csokoládé	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		Sajtropogós sajtmártással, Hortobágyi húsos palacsinta, Hússalátával töltött paradicsom, Sonkaropogós remulade mártással, Rántott cukkini tartármártással	
Levesek		Hideg meggy leves, Zöldség leves, Csontleves, Hideg fahéjas almaleves	
Levesbetétek		Vajas galuska, Májgombóc, Daragaluska	
Húsételek		Párizsi sertésborda, Sült csirkecomb, Rántott csirkecomb-filé, Natúr sertésborda, Magyaróvári sertésborda	
Köreték		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 sonkatekeres, 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	
Köreték		Sült kockaburgonya, Tarhonya, Vajas galuska, Vajas burgonya, Rizibizi	
Saláták		Káposztasaláta, Idei vegyes saláta, Paradicsom saláta	
Desszertek		Piskótatekeres puncsmártással, Csörögefánk rumos barackízzel, Ízes palacsinta, Farsangi fánk baracklekvárral, Csehfánk	