

**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

TECHNIKUM
NAPPALI RENDSZERŰ
Szakács szaktechnikus 5 1013 23 06

Közismereti Kerettanterv: 2020

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

Hatályos 2020. szeptember 1-től

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus

A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

2024/25

Tartalom

SZAKMAI KÉPZÉS	8
Összesített szakmai óraszámok 11-13. évfolyamokon	8
11. évfolyam	9
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	9
11. évfolyam (2 óra)	9
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	11
11. évfolyam (2 óra)	11
Ételkészítés-technológiai ismeretek	13
11. évfolyam (7 óra)	13
Ételek tálalása	16
11. évfolyam (1 óra)	16
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	18
11. évfolyam (2 óra)	18
12. évfolyam	20
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás feldolgozás	20
12. évfolyam (1 óra)	20
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	22
12. évfolyam (1 óra)	22
12. évfolyam (7 óra)	24
Ételek tálalása	27
12. évfolyam (3 óra)	27
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	29
12. évfolyam (2 óra)	29
13. évfolyam	31
Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület	31
Üzleti menedzsment	32
13. évfolyam (9 óra)	32
Marketing és protokoll	36
13. évfolyam (4 óra)	36
Speciális szakmai kompetenciák	38
13. évfolyam (9 óra)	38
Munkavállalói idegen nyelv	40
13. évfolyam (2 óra)	40
Turizmus-vendéglátás ágazat SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga	42
A nyersanyagkosarakhoz tartozó alapanyagok és ételek ételfőcsoportonként	46
1.) Nyersanyagkosár	46
2.) Nyersanyagkosár	47
3.) Nyersanyagkosár	48
4.) Nyersanyagkosár	49

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes																															
		11.évf.										12.évf										13. évf									
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám										
Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közsímeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak							
Munkavállalói idegen nyelv																		62	62		2		2								
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																			11												
Önéletrajz és motivációs levél																			20												
„Small talk” – általános társalgás																			11												
Állásinterjú																			20												
Szakirányú oktatás		504	468	36	14		6	4	4	504	404	100	14		8	2	4	744	744		26		5,5	18,5							
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás		72	72		2		2			36	31	5	1			1															
Előkészítés			12																												
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés			12																												
			12																												
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek																															
Alapkészítmények			4																												
Süntési eljárások			10																												
Bundázási eljárások			10																												
Mártások			12																												
Töltelékárúk (kolbászok, temine-ek, pástétomok, galantinok)											11																				
Pékárúk és cukrászati alaptészták											13																				
Savanyítás, tartósítás											7																				
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása		72	72		2				2	36	31	5	1				1														
Kézipszerszámok			20																												
Hűtő- és fagyasztóberendezések			20																												
Főző- és sütőberendezések			20																												
Egyéb berendezések és gépek			12																												
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek											31																				

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes																															
		11.évf.										12.évf										13. évf									
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám						Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám						Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám								
Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közműmeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak		31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak						
Etelkészítés-technológiai ismeretek		252	216	36	7		3	2	2	252	248	4	7		3	1	3														
Etelkészítés-technológiai ismeretek I.		108		36			3			108			3		3																
Főzés			50																												
Gőzölés			46																												
Párolás			50																												
Sütés I.			70																												
Sütés II.											50																				
Különleges technológiák											25																				
Cukrászat											70																				
Speciális ételek (mentes, kímélő)											33																				
Etelkészítés árukosárból											70																				
Etelkészítés-technológiai ismeretek II.		72						2		36			1			1															
Főzés																															
Gőzölés																															
Párolás																															
Sütés I.																															
Sütés II.											50																				
Különleges technológiák											25																				
Cukrászat											70																				
Speciális ételek (mentes, kímélő)											33																				
Etelkészítés árukosárból											70																				
Etelkészítés-technológiai ismeretek III.		72							2	108			3			3															
Főzés																															
Gőzölés																															
Párolás																															
Sütés I.																															
Sütés II.											50																				
Különleges technológiák											25																				
Cukrászat											70																				
Speciális ételek (mentes, kímélő)											33																				
Etelkészítés árukosárból											70																				

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes																					
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										12.évf.									
		11.évf.										1									

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	563	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	252	324	468	404	744
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	36	100	0
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	36	100	0
Még felosztható éves óraszám	0	0	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

SZAKMAI KÉPZÉS

Összesített szakmai óraszámok 11-13. évfolyamokon

Szakács szaktechnikus		11. évfolyam				12. évfolyam				13. évfolyam		
		intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
		I.	II.	III.		I.	II.	III.				
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	heti óraszám	2	0	0	2	0	1	0	1	0	0	0
	éves óraszám	72	0	0	72	0	36	0	36	0	0	0
Konyhai berend. és gépek ismerete, kezelése, programozása	heti óraszám	0	0	2	2	0	0	1	1	0	0	0
	éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36	0	0	0
Ételkészítés-technológiai ismeretek	heti óraszám	3	2	2	7	3	1	3	7	0	0	0
	éves óraszám	108	72	72	252	108	36	108	252	0	0	0
Ételek tálalása	heti óraszám	1	0	0	1	3	0	0	3	0	0	0
	éves óraszám	36	0	0	36	108	0	0	108	0	0	0
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	heti óraszám	2	0	0	2	2	0	0	2	0	0	0
	éves óraszám	72	0	0	72	72	0	0	72	0	0	0
Üzleti menedzsment	heti óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	6,5	9
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	77,5	201,5	279
Marketing, protokoll	heti óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	4
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	31	93	124
Speciális szakmai kompetenciák	heti óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	0	279	279
Munkavállalói idegen nyelv	heti óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	heti óraszám	8	2	4	14	8	2	4	14	5,5	18,5	24
	éves óraszám	288	72	144	504	288	72	144	504	170,5	573,5	744

11. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen azonosítani, csoportosítani a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, és megtanulja helyesen alkalmazni azokat.

Össze tudja állítani az alapkészítményeket a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	0	2	1	0	0	1
éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Előkészítés	12 óra	12	0	0
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	10 óra	10	0	0
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	10 óra	10	0	0
Alapkészítmények	4 óra	4	0	0
Sűrítési eljárások	10 óra	10	0	0
Bundázási eljárások	10 óra	10	0	0
Mártások	10 óra	10	0	0
Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	2 óra	2	0	0
Pékárúk és cukrászati alaptészták	2 óra	2	0	0
Savanyítás, tartósítás	2 óra	2	0	0
Az éves óraszám	72 óra	72	0	0

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje, készségszinten, biztonságosan tudja használni a konyhában található eszközöket és gépeket. Szükség szerint képes legyen programozni, illetve kihasználni a berendezések adta lehetőségeket.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	0	2	2	0	0	1	1
éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

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

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Kéziporszámok 20 óra	A tanuló megismeri a kéziporszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képesse válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról. tárolásukról.
2.	Hűtő- és fagyasztóberendezések 20 óra	A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.
3.	Főző- és sütőberendezések 20 óra	A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gázüzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket. Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).
4.	Egyéb berendezések és gépek 12 óra	A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készítenie. – Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés. – Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladattal igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni. – Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett képes lesz 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 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

Ételkészítés- technológiai ismeretek	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	3	2	2	7	3	1	3	7
éves óraszám	108	72	72	252	108	36	108	252

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon 1, míg 12. évfolyamon 3 órát használtunk fel.

11. évfolyam (7 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Főzés	55 óra	22	12	21
Gőzölés	50 óra	22	12	16
Párolás	55 óra	22	12	21
Sütés I.	80 óra	34	34	12
Sütés II.	12 óra	8	2	2
Különleges technológiák	0 óra	0	0	0
Cukrászat	0 óra	0	0	0
Speciális ételek (mentes, kímélő)	0 óra	0	0	0
Ételkészítés árukosárból	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	252 óra	108	72	72

Ételkészítés-technológiai ismeretek III.

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra

ssz.	Témakör	Leírás
1.	Főzés 21 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 16 óra	– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfűjtak
3.	Párolás 21 óra	Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltök
4.	Sütés I. 12 óra	Nyílt légtérű sütések: – Nyáron 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. 2 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
----	----------------------------	---

Ételek tálalása

A tantárgy tanításának célja

Az témakörök elsajátítását követően a tanuló ismeri a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Érti a szezonális fogalmát, ismeri a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képes rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismeri a nemzetközi konyhákat, képes ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képes megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételek tálalása	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	1	0	0	1	3	0	0	3
éves óraszám	36	0	0	36	108	0	0	108

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon nem, míg 12. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10 óra	10	0	0
Szezonális alapanyagok használata	8 óra	8	0	0
Heti menük összeállítása	8 óra	8	0	0
Alkalmi menük összeállítása	10 óra	10	0	0
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0 óra	0	0	0
Nemzetközi ételismeret	0 óra	0	0	0
Büfék összeállítása és tálalása	0 óra	0	0	0
Kalkuláció összeállítása	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	36 óra	36	0	0

Ételek tálalása III.		
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 tanuló képes legyen az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudja számítani az adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudja tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képes legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tanuló alkalmazza a négy alpműveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	0	2	2	0	0	2
éves óraszám	72	0	0	72	72	0	0	72

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon nem, míg 12. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Áruátvétel	8 óra	8	0	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	36 óra	36	0	0
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4 óra	4	0	0
Az anyagfelhasználás kiszámítása	0 óra	0	0	0
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	8 óra	8	0	0
Raktározás	16 óra	16	0	0
Árképzés	0 óra	0	0	0
Bizonylatolás	0 óra	0	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0	0
Készletgazdálkodás	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	72 óra	72	0	0

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

12. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás feldolgozás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	0	2	1	0	0	1
éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Előkészítés	0 óra	0	0	0
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	0 óra	0	0	0
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	0 óra	0	0	0
Alapkészítmények	0 óra	0	0	0
Sűrítési eljárások	0 óra	0	0	0
Bundázási eljárások	0 óra	0	0	0
Mártások	11 óra	11	0	0
Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	13 óra	13	0	0
Pékárúk és cukrászati alaptészták	7 óra	7	0	0
Savanyítás, tartósítás	5 óra	5	0	0
Az éves óraszám	36 óra	36	0	0

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	0	2	2	0	0	1	1
éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Kéziszerszámok	0 óra	0	0	0
Hűtő- és fagyasztóberendezések	0 óra	0	0	0
Főző- és sütőberendezések	0 óra	0	0	0
Egyéb berendezések és gépek	5 óra	0	0	5
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	31 óra	0	0	31
Az éves óraszám	36 óra	0	0	36

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Egyéb berendezések és gépek 5 óra	A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készítenie. – Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés. – Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatott igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni. – Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett képes lesz programozni és használni a sous vide berendezést.
2.	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek 31 óra	A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatainak ismerete. Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdekében, a 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 – Cool down program – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételkészítés- technológiai ismeretek	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	3	2	2	7	3	1	3	7
éves óraszám	108	72	72	252	108	36	108	252

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon 1 órát használtunk fel (12. évfolyamon csupán 3 órával egészítettük ki az éves óraszámot).

12. évfolyam (7 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Főzés	0 óra	0	0	0
Gőzölés	0 óra	0	0	0
Párolás	0 óra	0	0	0
Sütés I.	0 óra	0	0	0
Sütés II.	50 óra	16	10	24
Különleges technológiák	25 óra	10	4	11
Cukrászat	58 óra	14	8	36
Speciális ételek (mentes, kímélő)	33 óra	16	6	11
Ételkészítés árukosárból	86 óra	36	24	26
Az éves óraszám	252 óra	108	36	108

Ételkészítés-technológiai ismeretek III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Sütés II. 24 óra	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben): – 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 tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.
2.	Különleges technológiák 11 óra	A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, 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.
3.	Cukrászat 36 óra	A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat. Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése – Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése – Édes és sós töltelékek összeállítása – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése – A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok készítése – Mártások, öntetek készítése
4.	Speciális ételek (mentes, kímélő) 11 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.

5.	Ételkészítés árukosárból 26 óra	A tanuló az eddig megszerzett tudását felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkot egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatja kreativitását, alapanyag-ismeretét és technológiai tudását. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagára és környezetére is igényes formában teszi. Szóban is be tudja mutatni az általa elkészített menüt.
----	--	---

Ételek tálalása

A tantárgy tanításának célja

Az témakörök elsajátítását követően a tanuló ismeri a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Érti a szezonáltság fogalmát, ismeri a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képes rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismeri a nemzetközi konyhákat, képes ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képes megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételek tálalása	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	1	0	0	1	3	0	0	3
éves óraszám	36	0	0	36	108	0	0	108

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon nem, míg 12. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

12. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	0 óra	0	0	0
Szezonális alapanyagok használata	0 óra	0	0	0
Heti menük összeállítása	8 óra	8	0	0
Alkalmi menük összeállítása	8 óra	8	0	0
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	24 óra	24	0	0
Nemzetközi ételismeret	32 óra	32	0	0
Büfék összeállítása és tálalása	16 óra	16	0	0
Kalkuláció összeállítása	20 óra	20	0	0
Az éves óraszám	108 óra	108	0	0

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	0	2	2	0	0	2
éves óraszám	72	0	0	72	72	0	0	72

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon nem, míg 12. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

12. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Áruátvétel	0 óra	0	0	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	12 óra	12	0	0
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4 óra	4	0	0
Az anyagfelhasználás kiszámítása	4 óra	4	0	0
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	2 óra	2	0	0
Raktározás	4 óra	4	0	0
Árképzés	18 óra	18	0	0
Bizonylatolás	8 óra	8	0	0
Elszámoltatás	8 óra	8	0	0
Készletgazdálkodás	12 óra	12	0	0
Az éves óraszám	72 óra	72	0	0

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

13. évfolyam

Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket.

A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében megfelelően tudják értelmezni, kezelni a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) átadása során kiemelt szempont, hogy a tanulók az alapvető szakmai ismereteiket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával, azok céloknak megfelelő felhasználásával szerezzék meg.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témakörei olyan ismereteket tartalmaznak, amelyek birtokában a sikeres vizsgát tett tanulók:

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják;
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
- egyéni vállalkozást létesíthetnek, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzletimenedzsment-, marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

Üzleti menedzsment

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési ismereteket.

Megismerjék a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bér gazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjait. Munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretekre tegyenek szert. Tisztában legyenek a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákkal, azok indításának jogszabályi előírásaival.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, A munka világa, IKT a vendéglátásban, A vendéglátás alapjai, Termelési és értékesítési alapismeretek, Pénzügyi és vállalkozói ismeretek, Szakmai idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Üzleti menedzsment	13. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2,5	6,5	9
éves óraszám	77,5	201,5	279

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (9 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Gazdálkodás a bevételekkel	52 óra	15	37
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	34 óra	10	24
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás	106 óra	26	80
Létszám- és bér gazdálkodás	34 óra	10	24
Vezetés a gyakorlatban	19 óra	6	13
Vállalkozás indítása	34 óra	10,5	23,5
Az éves óraszám	279 óra	77,5	201,5

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 6,5 óra; éves óraszám: 201,5 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Gazdálkodás a bevételekkel 37 óra	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árres fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása
2.	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek 24 óra	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztomnózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztomnózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztoronó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevétel feladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálati díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borra való kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközök

3.	Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 80 óra	Az áruforgalmi mérleg sor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások) Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközlétár
----	---	---

4.	Létszám- és bérgazdálkodás 24 óra	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, állásskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alaphér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borraavaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)
5.	Vezetés a gyakorlatban 13 óra	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
6.	Vállalkozás indítása 23,5 óra	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

Marketing és protokoll

A tantárgy tanításának célja

A marketing témakör célja, hogy a tanuló megismerje a marketingtevékenység fogalomrendszerét, és a gyakorlatban is alkalmazni tudja az eszközeit. Tisztában legyen a marketinginformációs rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy a piaci környezetről megfelelő információkkal rendelkezzen. Képes legyen a vállalkozás céljainak megfogalmazására, tudjon az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközöket készíteni, eladást ösztönző promóciókat megvalósítani.

A protokoll témakör célja, hogy a tanuló megismerje a kommunikáció alapjait, gyakorlati alkalmazását, valamint elsajátítsa a viselkedéskultúra, illem alapszabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjon kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. Ismerje az üzleti protokoll előírásait. Képes legyen arra, hogy ismereteit a mindennapi életben és a munkája során előforduló szituációkban alkalmazza.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa, Történelem, Etika, Informatika

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Marketing és protokoll	13. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	3	4
éves óraszám	31	93	124

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (4 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Marketing	80 óra	23	57
Viselkedés és üzleti protokoll	44 óra	8	36
Az éves óraszám	124 óra	31	93

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 93 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Marketing 57 óra	Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés
2.	Viselkedés és üzleti protokoll 36 óra	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elkészítés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Speciális szakmai kompetenciák

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló képes legyen megszervezni és irányítani egy konyha életét. Lássa át a konyhai egységek együttműködésének viszonyait. Komplex és előrelátó szemlélettel képes legyen kezelni, megelőzni, adott esetben megoldani a problémákat. Törődjön kollégái szakmai fejlődésével. További cél, hogy dietetikus segítségével speciális étrendeket és menüket tudjon összeállítani, és képes legyen gondoskodni ezek szakszerű elkészítéséről.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Speciális szakmai kompetenciák	13. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	9	9
éves óraszám	0	279	279

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (9 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Konyhavezetési ismeretek	191 óra	0	191
Élelmezésvezetői ismeretek	88 óra	0	88
Az éves óraszám	279 óra	0	279

DUALIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 9 óra; éves óraszám: 79 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Konyhavezetési ismeretek 191 óra	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját.
2.	Élelmezésvezetői ismeretek 88 óra	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni.

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.

Megértsek 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 szókincssel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsek 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 idegen nyelvtudására, 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

Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	13. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2
éves óraszám	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. 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 SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szaktechnikus szakmai ismeret

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgafeladatban az üzleti menedzsment, marketing és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

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

A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	15 %
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	5 %
3.) Létszám és bérgazdálkodás	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	5 %
4.) Elszámoltatás	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	10 %
5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10 %
6.) Árképzés	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	10 %
7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsga százalékos aránya a vizsgatevékenységen belül: 100%

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

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szaktechnikus projektfeladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll:

A) Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie. A portfóliót a következő kötelező elemekből kell összeállítani. A portfólió készítéséhez a felsorolt 8 témakörből 5 témakört kell kötelezően kiválasztani, úgy hogy a 8. számú önreflexió kötelező eleme az elkészítendő dokumentumoknak:

- 1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, munkahely bemutatása, étel-ital választék, saját szakmai munkájának, példaképének bemutatása, szakmai továbbfejlődési lehetőségek.
- 2) Saját hobbi, sport, magánélet bemutatása, iskolán kívüli sikerek.
- 3) Önéletrajz.
- 4) Szakmai idegen nyelvtudás bemutatása, 3-5 olyan recept idegen nyelvű megjelenítése, amellyel a vizsgázó dolgozott a munkahelyén, vagy az iskolai gyakorlaton.
- 5) Munkahelyi rendezvények kiemelt fogásainak leírása, anyaghányad számítása, minimum 1 recept esetében.
- 6) Versenyek, kiállítások képei, tapasztalatai, minimum 1 szakmai kiállítás bemutatása
- 7) Egy nemzetközi konyha bemutatása (amennyiben van személyes tapasztalata külföldi szakmai gyakorlatról, az is hozzákapszolható)
- 8) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és reflektálása.

A kötelező 5 témát egy dokumentumban kell megjeleníteni.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 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.

B) 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 négy 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 menüsor úgy kell összeállítania, hogy az előkészítésre 30 perc, az elkészítésére maximum 225 perc áll rendelkezésre a szakmai vizsgán.

A vizsgázó által összeállított menüsorokat a projektvizsgát megelőző 14. napig le kell adnia. 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 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 menüsor a receptúra alapján el kell készítenie 4 fő részére, majd az ételeket tálalnia kell.

A nyersanyagokat a vizsgaszervező részéről a vizsgára úgy kell előkészíteni, hogy azok további előkészítése 15 - 30 perc alatti időintervallumban megoldható legyen, a vizsgázó az előkészítő tevékenységét maximum 30 perc után be kell, hogy fejezze.

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

Szakmai beszélgetés szempontrendszere:

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

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 275perc

A.) vizsgarész: -

B.) vizsgarész: 275 perc

Előkészítő tevékenység: 30 perc

Elkészítés: 225 perc

Szakmai beszélgetés: 20 perc

A két vizsgarész arányai:

A.) Portfólió: 15%

B.) Menüsor elkészítése: 85%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A) Portfólió

Önreflexió, saját gondolatokat tartalmaz	10%
Dokumentumok szerkesztettsége	10%
Szakmai tartalma hiteles	20%
A tanuló fejlődése nyomon követhető	20%
Képekkel illusztrált	5%
Hivatkozásokat tartalmaz	5%
Tartalom és a tematika összekapcsolódik	10%
Gyűjtőmunka megjelenik	10%
Szaktárra való elhivatottság nyomon követhető	10%

B) Menüsor elkészítése

A vizsgázó ruházata, személyi higiéniája	5%
Mise en place	5%
Tisztítás, darabolás, vágás	10%
Hőkezelés megfelelősége	10%
Étel tálalási megjelenése	5%
A menü komplexitása	10%
A fogások elemeinek arányossága	10%
Munkaterület tisztasága	10%
A vizsgázó kreativitása	5%
Az ételek íze	10%
Szakmai beszélgetés idegen nyelven	20%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó valamennyi vizsgarészből külön-külön legalább 40%-os teljesítményt nyújtott. Sikertelen vizsgatevékenység esetén azt a vizsgarészt kell megismételni, amelynél a vizsgázó teljesítménye nem érte el a 40%-ot.

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapozó vizsgát az alábbi súlyaránnal kell beszámítani:

Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80%

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 póréahagyma 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, bazzsalikom, 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 gyümölcsel, Szilvás gombóc fahéjas porcukorral, Túros palacsinta, Túros 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, Cérnamentelt	
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 búza dara	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 búza dara 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 zsemlemorzsza tarhonya zsemle méz keményítő olívaolaj étolaj	olíwabogyó (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	