

Hatályos: 2016.09.01-től

A 198. sorszámú Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Szakács
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 900-1300

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapkülső iskolai végzettség
vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	5134	Szakács	Étkezdei szakács
3.1.3.			Grill szakács
3.1.4.			Hajószakács
3.1.5.			Hidegkonyhai szakács
3.1.6.			Közétkeztetési szakács
3.1.7.			Melegkonyhai szakács
3.1.8.			Pizzakészítő szakács

Hatályos: 2016.09.01-től

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

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

A szakképesítéssel rendelkező képes:

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

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	21 811 01	Konyhai kisegítő	részsakképesítés
3.3.4.	35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	35 811 03	Diétás szakács	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	35 811 06	Konyhai részlegvezető	szakképesítés-ráépülés
3.3.7.	34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
3.3.8.	34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
3.3.9.	34 811 03	Pincér	azonos ágazat
3.3.10.	54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	

Hatályos: 2016.09.01-től

4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11518-16	Élelmiszerismeret
4.4.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek
4.5.	12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv
4.6.	12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai
4.7.	12095-16	Ételkészítési ismeretek
4.8.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
4.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
5.2.4.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek	írásbeli
5.2.5.	12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv	szóbeli
5.2.6.	12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai	gyakorlati
5.2.7.	12095-16	Ételkészítési ismeretek	gyakorlati
5.2.8.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	írásbeli
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A.) Feladat megnevezése: Ételkészítés alapja

A vizsgafeladat ismertetése:

A kihúzott tétel alapján munkatervet állít össze (időtartam 20 perc, súlyarány 10%)

A vételezési jegy alapján leves betéttel, köret, főzelék feltéttel, étel kiegészítő saláta, egyszerű tésztáétel ételsoportokból kétféle étel elkészítése és tálalása minimum három adagban. (időtartam 120 perc, súlyarány 90%)

A vizsgafeladat időtartama: 140 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

Hatályos: 2016.09.01-től

B) A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítési ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

A kihúzott tétele alapján munkatervet állít össze (időtartam 20 perc, súlyarány 10%)

A vételezési jegy alapján két étel elkészítése (meleg előétel, hideg előétel vagy főétel és befejező fogás, lehetőség szerint korszerű konyhatechnológia alkalmazásával), és tálalása minimum három adagban. (időtartam 120 perc, súlyarány 90%)

A vizsgafeladat időtartama: 140 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A szakács szakma ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli vizsgatevékenység magába foglalja az ételkészítés alapjai és ételkészítési ismeretek, a gazdálkodási ismeretek (ennek részeként a szakmai számításokat) az ételkészítés ismeret és az ételkészítésbiztonsági alapismeretek keretében tanultakat az alábbi arányok szerint:

ételkészítés alapjai 20 %

ételkészítési ismeretek 15 %

gazdálkodási ismeretek 35 %

ételkészítésbiztonsági ismeretek 20 %

ételkészítésbiztonsági alapismeretek 10 %

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Konyhai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Központi tételsor alapján a technológiai ismeretekből és egy-egy konkrét ételcsoporthoz tartozó ételek készítésének ismertetéséből számol be, valamint szakmai szöveget fordít idegen nyelvből és idegen nyelven kommunikál a vizsgabizottsággal.

A vizsgafeladat időtartama: 55 perc (felkészülés 35 perc fordítással együtt, válaszadás 15 perc ételkészítés alapjai és ételkészítési ismeretek + 5 perc idegen nyelv).

A szóbeli vizsgán belül az értékelés súlyaránya: idegen nyelv 20%, ételkészítés 80%)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképzéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban

A szakács szakképzés gyakorlati vizsgáján az Ételkészítési ismeretek alapjai és az Ételkészítési ismeretek gyakorlati vizsgatevékenység összevontan végezhetők.

A szakács szakképzés gyakorlati vizsgájának feladata egyben háromfogásos menüsört kell, hogy kiadjon. A tételsornak le kell fednie az Ételkészítési ismeretek alapjai és az Ételkészítési ismeretek modulok ételcsoportjait.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

A gyakorlati és szóbeli vizsga akkor eredményes, ha az előírt részfeladatok külön- külön legalább 51%-osra értékelhetők. Az írásbeli vizsga akkor eredményes, ha az előírt részfeladatok külön- külön legalább 41%-osra értékelhetők.

Amennyiben az adott vizsga feladatban az egyik részfeladat nem éri el a megadott %-os értéket az adott vizsgatevékenységet meg kell ismételni.

Hatályos: 2016.09.01-től

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Tűzhelyek
6.3.	Sütők
6.4.	Hűtők
6.5.	Munkaasztalok
6.6.	Univerzális konyhagépek
6.7.	Szeletelő
6.8.	Húsdaráló
6.9.	Kutter
6.10.	Elektronikus kisgépek, munkaeszközök
6.11.	Salátacentrifuga
6.12.	Gőzpároló
6.13.	Sokkoló
6.14.	Salamander
6.15.	Rostsütő
6.16.	Olaj-gyorssütő
6.17.	Grill-lap
6.18.	Mikrohullámú készülékek
6.19.	Főző-sütő edények
6.20.	Serpenyők
6.21.	Kézi turmix
6.22.	Vágólapok
6.23.	Kézi szerszámok
6.24.	Vákuum-csomagoló gép
6.25.	Sous-vide gép
6.26.	Mosogatómedencék
6.27.	Számítógép

7. EGYEBEK

”