

## KÉPZÉSI PROGRAM

### Szakma: Szakács szaktechnikus

**A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:**

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023.12.04.

**A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:**

[https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt\\_turizmus\\_szakacs\\_szaktechnikus\\_2020pdf-1599124767009.pdf](https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_szakacs_szaktechnikus_2020pdf-1599124767009.pdf)

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

### Tartalom

1. A szakma alapadatai:.....	2
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:.....	2
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:.....	9
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:...	11
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai .....	46



## KÉPZÉSI PROGRAM

### 1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Szakács szaktechnikus**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **5 1015 23 02**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
  - 1.9.1. Technikumi oktatásban: 375 óra
  - 1.9.2. Közismeret nélküli képzésben: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
  - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
  - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
    - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
    - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

### 2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
<b>1</b>	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit, munkavégzés közben.	A rábízott feladatok elvégzésének sorrendjét felállítja és elvégzi azokat az elvárásoknak megfelelően.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális megoldást.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.



## KÉPZÉSI PROGRAM

2	Konyha-technológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
3	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhathások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
4	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
5	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait, állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet. A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze,	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesítheti a megrendelő elképzeléseit, tanácsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat, irányítja, felügyeli és elvégzi. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.



## KÉPZÉSI PROGRAM

	figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.			
6	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermedezés, smirzázás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket
7	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
8	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felmér, árut rendel, árut átvesz (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerezés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.



## KÉPZÉSI PROGRAM

9	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait, azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
10	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
11	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszköz- és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz és alapanyag mennyiségeket.	Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján.
12	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és a készletgazdálkodás jellemző mutatóit, azok számításának módjait.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak változását.	Önállóan, precízen megállapítja a készletek nagyságát az üzletben.
13	A nemzetközi konyha fogásait a vendég igényei és az üzlet sajátos kínálata alapján elkészíti.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák konyhatechnológiáit és ételeit.	Törekszik arra, hogy a nemzetközi gyakorlatban használt alapanyagokat és technológiákat - igény esetén - beépítse munkájába.	Átlátja a nemzetközi ételek felhasználhatóságát, beépíthetőségét a munkájába, felelősségteljesen dönt a lehetőségek és alternatívák ismeretében.



## KÉPZÉSI PROGRAM

14	A nyersanyagok beszerzési árai és az üzlet árpolitikájának figyelembe vételével vételárat képez, Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait, a kedvezmények kialakításának lehetőségeit, feltételeit.	Pontosan és precízen, hiba nélkül végzi az árképzési számításokat.	Feladata elvégzése közben szem előtt tartja az üzlet érdekeit, az erkölcsi szabályokat és az árképzésre vonatkozó törvényi előírásokat, felelősséget vállal az általa kiszámított áráért.
15	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.	Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.	Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.
16	A vendéglátásban használt bizonylatokat kiállítja, manuálisan és digitálisan is.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat. Ismeri az üzletekben használt szoftver jellemzőit, alkalmazási lehetőségét.	Önállóan állítja ki a szükséges bizonylatokat.	A vonatkozó törvényi előírások betartásával kezeli a rábízott dokumentációt
17	Megkülönbözteti a diétákat, azok okait és lehetséges megvalósítási feltételeit. A felmerülő fogyasztói igények végett diétás ételeket állít össze.	Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.	Dietetikus bevonásával, személyre szabottan diétás étrendet állít össze.	Felelősség teljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.
18	Magas szinten megszervezi a dolgozók, beosztottak elvégzendő munkáját a vendéglátó üzlet	Felismeri kollégái, beosztottjai munkavégzéshez szükséges jellembeli adottságait, szakmai tudását.	A kollektíva irányításánál is a minőségi, precíz munkavégzést szorgalmazza. Törekszik a tökéletes	Viselkedésével, kimagasló munkavégzési tevékenységével példát mutat kollégáinak, felelősséget érez



## KÉPZÉSI PROGRAM

	üzemeltetésének biztosítása érdekében.		csapatmunka elérésére, a kollégák motiválására.	mások szakmai munkájának támogatásra.
19	Áru- és nyersanyag kosárból négyfogásos menüt állít össze és készíti el.	A tanuló ismeri az optimális alapanyag - technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére, kreatívan állítja össze az ételsort.	Önállóan tervezi meg a menüsört, új ételek kialakítását kezdeményezi.
20	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. A munkaügyi jogszabályok alapján végzi munkavállalói vagy munkáltatói napi tevékenységét.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, munkaszerződés munkavégzésére vonatkozó szabályait, különös tekintettel a folyamatos változásokra.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként és munkáltatóként is a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját és csapatának a munkavégzéséért.
21	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
22	Anyag- készlet és eszköz-nyilvántartást végez, szakmai szoftvereket alkalmaz a készletek vezetéséhez.	Összefüggéseiben ismeri a konyhai árugazdálkodással, a kalkulációkészítéssel, a készlet-nyilvántartással, leltározással kapcsolatos tevékenységeket, azok munkafolyamatait.	Törekszik a konyha árugazdálkodási, ár kialakítási, készlet nyilvántartási és leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan elkészíti a raktár-elszámoltatását, ár kalkulációt készít, a készletnyilvántartó számítógépes program segítségével. Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.





## KÉPZÉSI PROGRAM

23	Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munka-folyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.
24	Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.	Törekszik a létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni.
25	Megtervezi, elindítja a piacutatáson alapuló saját vállalkozását.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piacutatás fontosságát a tervezési folyamatban.	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására, a vállalkozás elindítása során.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
26	A vendéglátóegység gasztronómiai szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez. Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel. Ismeri a közösségi média alkalmazási lehetőségeit a	Törekszik az étterem marketing stratégiájának kialakítására. A legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására. A tulajdonossal, vezetőivel,	Felelősséget vállal, az étterem arculatának kialakításáért az interneten, a közösségi médiában és a virtuális felületeken, az üzletről kommunikált információk tartalmáért. Új





## KÉPZÉSI PROGRAM

		vendéglátó üzletek népszerűsítésére.	kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketing-stratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon.	megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát
27	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a konyha üzemeltetését.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.	Betartja és betartatja a társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokollszabályait kollégáival.

### 3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

		Évfolyam:	9.	10.	11.	12.	13.
		Tantárgy megnevezése					
Közismereti tantárgy	Magyar nyelv és irodalom	4	5	4,5	4		
	Idegen nyelv - angol	4	4	4	4	3	
	Matematika	4	4	4,5	4		
	Történelem	3	3	3,5	3		
	Állampolgári ismeretek				1		
	Digitális kultúra	2	1				
	Testnevelés	4	4	3	3		
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	0,5	
	Komplex természettudomány	4					
	Zöld Föld	1					
	Földrajz		2	2,5			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1				
	Összesen közismeret:	27	25	23	20	3,5	
Szakmai	A munka világa	1					
	Munkavállalói ismeretek	1					
	IKT a vendéglátásban	2					
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	3					



## KÉPZÉSI PROGRAM

Cukrászati termelés alapjai		3			
Ételkészítés alapjai		3			
A vendégtéri értékesítés alapjai		3			
Élelmiszerismeret			2	2	
Ételkészítés gyakorlata			3	3	2
Ételkészítési technológiák			1		
Ételsorok tervezése				1	1
Anyaggazdálkodás			2	2	2
Szakmai idegen nyelv - angol			1	2	1
Portfólió készítés					1
Marketing és protokoll				1	2
Üzleti menedzsment			2	3	1,5
<b>Összesen szakma:</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>10,5</b>
<b>Heti teljes óraszám:</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>14</b>

11. évfolyamon, május első hetével kezdődően tanulóink 12 hetes duális képzésben vesznek részt.
12. évfolyamon a tanulók 200 órás egybefüggő szakmai gyakorlaton vesznek részt a nyár folyamán.
13. évfolyamon a tanulók 4 napot iskolai oktatásban vesznek részt, melyet 6 nap gyakorlati képzés követ duális partnereinknél.



## KÉPZÉSI PROGRAM

### 4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam	
	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet
<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>	72		31			
<b>Előkészítés</b>	12					
<b>növényi eredetű élelmiszerek felismerése</b>	x	x				
<b>növényi eredetű élelmiszerek csoportosítása</b>	x	x				
<b>állati eredetű élelmiszerek felismerése</b>	x	x				
<b>állati eredetű élelmiszerek csoportosítása</b>	x	x				
<b>idényszerűség fontosságának belátása gyümölcsök esetén</b>	x	x				
<b>idényszerűség fontosságának belátása zöldségek esetén</b>	x	x				
<b>az előkészítés sorrendjének ismerete; válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás</b>	x					
<b>előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználja</b>	x					
<b>a vágóállatok esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával</b>	x					
<b>a szárnyasok esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával</b>	x					
<b>a halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával</b>	x					



## KÉPZÉSI PROGRAM

Önállóan kiválasztják a célnak megfelelő előkészítési módokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő előkészítési módokat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiadni, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</b>		12				
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - fényezés	x					
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - áthúzás	x					
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - bevonás	x					
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - dermesztés	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - ízesítés	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - fűszerezés	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - színezés	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - tisztítás	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - derítés	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - párirozás	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - lehabozás	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - szűrés	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - kiszűrés	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - lepréselés	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - sajtolás	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - szeletelés	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - darabolás	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - passzírozás	x					



## KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - kiszaggatás	X					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - sodrás	X					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - fonás	X					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - dresszírozás	X					
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat – járulékos anyaggal	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat - zsiradékkal	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat - levegőbevitellel	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat – egyéb mechanikai úton	X	X				
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - töltés	X					
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - kikeverés	X					
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - összekeverés	X					
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - gyúrás	X					
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - lerakás	X					
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - rétegezés	X					
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - bouquetgarni	X					
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - fűszerzacskó	X					
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – friss fűszernövények használata	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – sózás (sófajták)	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - édesítés	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - savasítás	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – ízesítőkeverékek ( soffrito, mirepoix, persillade)	X					
Önállóan választanak a fűszerezési módok közül és alkalmazzák azokat			X		X	
Képesek a célnak megfelelő fűszerezési módokat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiadni, az elkészítést ellenőrizni.					X	



## KÉPZÉSI PROGRAM

<b>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek</b>	12					
<b>Megismerik a világos alaplevek fajtáit</b>	x	x				
<b>Megismerik a barna alaplevek fajtáit</b>	x	x				
<b>Hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek</b>	x					
<b>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvé-geznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges</b>	x					
<b>Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek</b>	x					
<b>Önállóan választanak az alaplevek közül és alkalmazzák azokat</b>			x		x	
<b>Képesek a célnak megfelelő alapleveket meghatározni, feladatként, részfázisonként kiadni, az elkészítést ellenőrizni.</b>					x	
<b>Alapkészítmények</b>	4					
<b>Megismerik és előállítják a hidegen kevert fűszervajakat</b>	x	x				
<b>Megismerik és előállítják a melegen kevert fűszervajakat</b>	x	x				
<b>Megismerik és előállítják a májfarce-okat</b>	x					
<b>Megismerik és előállítják a húsfarce-okat</b>	x					
<b>Megismerik és előállítják a nyers páclveket vadakhoz</b>	x					
<b>Megismerik és előállítják a főtt páclveket vadakhoz</b>	x					
<b>Megismerik és előállítják a marinálást (citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak)</b>	x					
<b>Megismerik és előállítják az egyszerű gyúrt tésztát (sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez)</b>	x					



## KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik és előállítják a duxellest (gombapép, ízesítésre és burkolásra használható)	x					
Megismerik és előállítják a muszlin mártást (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként felhasználható)	x					
Önállóan választanak az alapkészítmények közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő alapkészítményeket meghatározni, feladatként, részfázisonként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Sűrítési eljárások</b>		10				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a rántást	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a lisztszórást	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a habarást	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a beurremaniét	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a sűrítést szárazon pirított liszt felhasználásával-t	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a keményítőket	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül a roux-ot, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül az agar-agar-t, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül az xantánt, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az étel sűrítését saját anyagával	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel -tejfől	x	x				





## KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel - tejszín	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel - vaj	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést zsemlemorzssával	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést kenyérrel	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést burgonyával	x	x				
Önállóan választanak a sűrítési módok közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő sűrítési módokat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Bundázási eljárások</b>	10					
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - natúr	x	x				
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - bécsi	x					
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - párizsi	x					
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - Orly	x					
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - tempura	x					
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - bortészta	x					
Önállóan választanak a bundázási eljárások közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő bundázási eljárásokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Mártások</b>	12					
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése	x					
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása	x					



## KÉPZÉSI PROGRAM

megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: hideg mártások előállítása	x					
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: egyéb meleg mártások készítése	x					
Önállóan választanak a mártások közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő mártásokat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)</b>			11			
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - kolbászok			x	x		
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - hurkák			x	x		
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - galantinok			x	x		
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - ballotinek			x	x		
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - pástétomok			x	x		
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket – terrine-ek			x	x		
Önállóan választanak a töltelékárúk közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő töltelékárúkat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Pékárúk és cukrászati alaptészták</b>			13			
megértik az élesztő működését és használatát			x	x		
megértik a kovász működését és használatát			x	x		
összeállítanak alaptésztákat			x			



## KÉPZÉSI PROGRAM

készre sütnék alaptésztákat			X			
kelt tésztát készítenek			X			
omlós tésztát készítenek			X			
kevert tésztát készítenek			X			
égetett tésztát készítenek			X			
kovász segítségével kiflit sütnék			X			
kovász segítségével egyszerűbb kenyeret sütnék			X			
Önállóan választanak a pék és cukrász készítmények közül és alkalmazzák azokat			X		X	
Képesek a célnak megfelelő pék és cukrász készítményeket meghatározni, feladatként, részfázisonként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
<b>Savanyítás, tartósítás</b>				7		
megértik a savanyítás metódusát					X	
rövid ideig eltartható savanyított zöldségeket készítenek			X			
rövid ideig eltartható savanyított gyümölcsöket készítenek			X			
hosszú ideig eltartható savanyított zöldségeket készítenek			X			
hosszú ideig eltartható savanyított gyümölcsöket készítenek			X			
Önállóan választanak a savanyítási eljárások közül és alkalmazzák azokat			X		X	
<b>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása</b>		72		31		
<b>Kéziszerszámok</b>		20				
megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát	X					
megismerik a kéziszerszámok tisztítási szabályait	X					
megismerik a kéziszerszámok karbantartási szabályait	X					



## KÉPZÉSI PROGRAM

<b>megtanulnak kést élezni</b>	x					
<b>üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról</b>	x					
<b>üzembiztosan össze- és szétszerelik a kuttert, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról</b>	x					
<b>üzembiztosan össze- és szétszerelik az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról</b>	x					
<b>Önállóan választanak, alkalmazzák, kezelik a kéziszerszámokat</b>			x		x	
<b>Képesek a célnak megfelelő kéziszerszámot meghatározni, programozni részfázisokhoz rendelni, kiosztani, használatukat ellenőrizni.</b>					x	
<b>Hűtő- és fagyasztóberendezések</b>	20					
<b>ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit</b>	x	x				
<b>tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó készülékeket</b>	x					
<b>tudják kezelni és szükség esetén programozni a sokkoló készülékeket</b>	x					
<b>Önállóan választanak, alkalmazzák, kezelik a hűtő és fagyasztó berendezéseket</b>			x		x	
<b>Képesek a célnak megfelelő hűtő és fagyasztó berendezést meghatározni, programozni, feladathoz rendelni, használatukat ellenőrizni.</b>					x	
<b>Főző- és sütőberendezések</b>	20					
<b>Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany sütőket.</b>	x					
<b>Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a gázüzemű sütőket.</b>	x					
<b>Képesek rendeltetésszerűen használni ezeket</b>	x					
<b>Képesek tisztántartani ezeket</b>	x					
<b>Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - sütőkemencék</b>	x					



## KÉPZÉSI PROGRAM

Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – indukciós főzőlapok	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - kombipárolók	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – mikrohullámú sütők	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - főzőüstök	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – kerámialapos tűzhelyek	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - gáztűzhelyek	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – francia tűzhelyek	x					
Önállóan választanak, alkalmazzák, kezelik a főző, sütő berendezéseket			x		x	
Képesek a célnak megfelelő főző, sütő berendezést meghatározni, programozni, feladathoz rendelni, kiosztani, használatukat ellenőrizni.					x	
Egyéb berendezések és gépek	12					
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük			x			
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel			x			
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket -			x			



## KÉPZÉSI PROGRAM

Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést					
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni			X		
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Sous-vide runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést			X		
Önállóan választanak, alkalmazzák, kezelik az egyéb berendezéseket			X		X
Képesek a célnak megfelelő berendezést meghatározni, programozni, feladathoz rendelni, kiosztani, használatukat ellenőrizni.					X
<b>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</b>				31	
Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait			X		
Gőzpárolók esetében az üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a készülék funkcionális elemeit			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a gőzgenerátor vízkőmentesítését			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a gőzfűvőka vízkőmentesítését			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják gőzgenerátor üritését			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a SelfCookingControl üzemmódot			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják az ellőmelegítés funkció ismeretét, programozását			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a Cool down program alkalmazását			X		



## KÉPZÉSI PROGRAM

Gőzpárolók esetében megtanulják a munkavégzést maghőmérséklet-érzékelővel			x			
Képesek a célnak megfelelő berendezést meghatározni, programozni, feladathoz rendelni, kiosztani, használatukat ellenőrizni.					x	
Ételkészítés-technológiai ismeretek	216		248			
Főzés	50					
A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat	x					
El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket.	x					
Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.	x					
Forralás: tészták	x					
Forralás: levesbetétek	x					
Forralás: köretek	x					
Gyöngyöző forralás: húslevesek	x					
Gyöngyöző forralás: erőlevesek	x					
Kíméletes forralás: főzelékek	x					
Kíméletes forralás: krémlevesek	x					
Kíméletes forralás: összetett levesek	x					
Kíméletes forralás: sűrített levesek	x					
Posírozás: bevert tojás	x					
Beforralás: fűszerkivonatok	x					
Forrázás: paradicsomhámozás	x					
Forrázás: csontok forrázása	x					
Blansírozás: zöldségek előfőzése	x					
Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén	x					





## KÉPZÉSI PROGRAM

Önállóan választanak a főzési eljárások közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő főzési eljárásokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Gőzölés</b>		46				
ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját	x					
be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia	x					
kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket	x					
ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.			x			
Közvetlen gőzölés: harcsafilé	x					
Közvetlen gőzölés: zöldségek	x					
Közvetett gőzölés: felfújtak	x					
Önállóan képesek a különböző gőzölési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő gőzölési eljárásokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Párolás</b>		50				
elsajátítják a párolási technikákat	x					
Értik az elősütés fogalmát	x					
Értik a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát	x					
ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak	x					
Egyszerű (együtemű) párolás: – halak (rövid lében	x					



## KÉPZÉSI PROGRAM

Egyszerű (együtemű) párolás: – gyümölcsök	x					
Összetett párolások: – Hússzeletek	x					
Összetett párolások: – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)	x					
Összetett párolások: – Apró húsok, pörköltök	x					
Önállóan képesek a párolási technológiát alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő párolási eljárásokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Sütés I. – nyílt légtérű sütések</b>		70				
ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudják alkalmazni azokat	x					
kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát	x					
Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése	x					
Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése	x					
Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése	x					
Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával	x					
Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés	x					
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	x					



## KÉPZÉSI PROGRAM

Önállóan képesek a különböző sütési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő sütési technológiákat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Sütés II. - Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen)</b>				50		
megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot			x			
Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok			x			
Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)			x			
Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)			x			
Melegen füstölés			x			
Serpenyőben elkezdett sütés befejezése			x			
Önállóan képesek a különböző zárt légterű sütési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő zárt légterű sütési technológiákat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Különleges technológiák</b>				25		
megismerik és megtanulják a konfitálást: húsok saját zsírukban, 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 pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.			x			
megismerik és megtanulják a sous- vide technológiát: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.			x			



## KÉPZÉSI PROGRAM

megismerik és megtanulják a marinálást: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.			X			
megismerik és megtanulják a füstölést: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.			X			
Önállóan képesek a különböző különleges technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X			
Képesek a célnak megfelelő különleges technológiákat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
<b>Cukrászat</b>				70		
megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat			X			
képesé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni			X			
Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (élesztős tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (leveles tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (forrázott tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (felvert tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (kevert tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (húzott tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (túrós tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (burgonyás tészták)			X			
Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek			X			
Változatos gyümölcskészítmények (pürék)			X			
Változatos gyümölcskészítmények (zselék)			X			
Változatos gyümölcskészítmények (töltelékek)			X			
Édes töltelékek			X			
Sós töltelékek			X			



## KÉPZÉSI PROGRAM

Habok (mousse)			X			
Habok (habosított ganache)			X			
Habok (espuma)			X			
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt)			X			
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (parfé)			X			
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (sorbet)			X			
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (granita)			X			
Édes felfújtak			X			
Pudingok			X			
Mártások			X			
Öntetek			X			
Önállóan képesek a különböző cukrászati technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X			
Képesek a célnak megfelelő különböző cukrászati technológiákat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Speciális ételek (mentes, kímélő)				33		
a tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára			X	X		
Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat				X		
Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges technológiákat.			X			
Önállóan képesek a különböző speciális ételek közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X			
Képesek a célnak megfelelő a különböző speciális ételeket meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Ételkészítés árukosárból				70		



## KÉPZÉSI PROGRAM

a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört					X	X
bemutatják kreativitásukat					X	
bemutatják alapanyag ismeretüket						X
bemutatják technológiai tudásukat					X	
Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik.					X	X
Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.					X	X
<b>Ételek tálalása</b>	36		62			
<b>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</b>	10					
ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat	X	X				
húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat	X					
Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket.	X					
Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket	X					
Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat	X	X				
Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.	X	X				
Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat.	X					
Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és tálalóeszközt	X	X				
Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére	X	X				



## KÉPZÉSI PROGRAM

Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit.	x	x				
Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon	x	x				
Ízlésesen, kreatívan készítik el „megkomponálják” a tálát	x					
Önállóan képesek a különböző tálalási formák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő tálalási formákat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Szezonális alapanyagok használata</b>	8					
Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába.	x	x				
Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát	x	x				
Önállóan képesek a szezonális alapanyagok közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő a szezonális alapanyagokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Heti menük összeállítása</b>	8					
Összeállítják a heti menüt			x	x		
figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat			x	x		
Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki.				x		
Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat			x	x		
Képesek a célnak megfelelő a szezonális alapanyagokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
<b>Alkalmi menük összeállítása</b>	10					





## KÉPZÉSI PROGRAM

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt					X	X
Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit					X	X
Figyelnek a szezonálításra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.					X	X
Képesek a célnak megfelelő a szezonális alapanyagokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
<b>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</b>				17		
Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét			X			
Képesek megszervezni a catering konyhára eső részét			X	X		
Átlátják a logisztikai lehetőségeket			X	X		
Dokumentációt készítenek és kezelnek.			X	X		
Képesek a célnak megfelelően rendezvényekkel kapcsolatos feladatokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
<b>Nemzetközi ételismeret</b>				17		
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait			X	X		
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos kész fogásait			X	X		
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos fogásainak elkészítési technológiáit			X	X		
Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez			X		X	
Képesek a célnak megfelelően a nemzetközi ételek elkészítésének feladatait meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
<b>Büfék összeállítása és tálalása</b>				16		



## KÉPZÉSI PROGRAM

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést			X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását			X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a szezonalitást			X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a vendégkör összetételét			X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a speciális kéréseket			X	X		
Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot			X			
Önállóan képesek a büféasztal választékát összeállítani			X		X	
Képesek a célnak megfelelő a büféasztal választékát meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
<b>Kalkuláció összeállítása</b>			12			
A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez			X	X		
képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg			X	X		
Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan			X			
Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni digitálisan			X			
Önállóan képesek a kalkulációt készíteni			X		X	
Képesek a célnak megfelelően a kalkulációs feladatokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>		72	32			
<b>Áruátvétel</b>		8				
használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket	X	X				



## KÉPZÉSI PROGRAM

Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.	x	x				
Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a mennyiségi áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.	x	x				
Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, az értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.	x	x				
Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat.	x	x				
Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására.			x	x		
Megállapítják az esetleges eltéréseket			x	x		
Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).			x	x		
Önállóan képesek az áruátvételi folyamatot elvégezni			x		x	
Képesek az áruátvételi folyamat feladatait kiosztani, ellenőrizni					x	
<b>Árugazdálkodási szoftverek használata</b>	36					
felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	x		x			
jelölik a kiadott termékeket,	x		x			
használják az e-HACCP alkalmazást	x	x	x			
<b>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</b>	4					
Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán	x					
Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.	x	x	x			
Önállóan képesek a szükséges mennyiség ellenőrzésére					x	
<b>Az anyagfelhasználás kiszámítása</b>			6			



## KÉPZÉSI PROGRAM

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek				X		
Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát				X		
A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni				X		
Képesek a célnak megfelelően a kalkulációs feladatokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
<b>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása</b>	8					
Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget	X	X				
Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során.			X	X		
Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.					X	X
<b>Raktározás</b>	16					
A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját	X	X				
Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el.	X	X				
Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez	X	X				
Tevékenységük során tartják magukat a FIFO-elvhez			X	X		
Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét					X	X
<b>Árképzés</b>			8			
Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát.			X	X		
Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között.			X	X		



## KÉPZÉSI PROGRAM

Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát.			X	X		
Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát			X	X		
Vezetői kérésre engedményes árat számolnak			X	X		
Vezetői kérésre csoportárat alakítanak ki			X	X		
Vezetői kérésre esetleges felárat kalkulálnak			X	X		
Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát			X	X		
<b>Bizonylatolás</b>			6			
Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet			X	X		
Bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják			X	X		
Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses számlát			X	X		
Biztos kézzel töltenek ki átutalásos számlát			X	X		
Biztos kézzel töltenek ki nyugtát			X	X		
Biztos kézzel töltenek ki szállítólevelet			X	X		
A rongtolt bizonylatot szakszerűen javítják			X	X		
A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát.			X	X		
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy)			X	X		
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (selejtezési ív)			X	X		
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (kiadási bizonylat)			X	X		
A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát			X			
<b>Elszámoltatás</b>			6			



**KÉPZÉSI PROGRAM**

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét					X	X
Értelmezik a fizetendő hiány leltár fogalmát.					X	X
Értelmezik a fizetendő többlet leltár fogalmát.					X	X
Értelmezik a fizetendő egyező leltár fogalmát.					X	X
<b>Készletgazdálkodás</b>				6		
A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban			X	X		
Értik a nyitókészlet jelentését			X	X		
Értik a zárókészlet jelentését			X	X		
Értik a készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését			X	X		
ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort			X	X		
Számtani átlagot számolnak			X	X		
Kronologikus átlagot számolnak			X	X		
Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban			X	X		
Meg tudják határozni a forgási sebességet fordulatokban			X	X		
A kapott eredményt értelmezik					X	X
<b>Üzleti menedzsment</b>						279
<b>Gazdálkodás a bevételekkel</b>						52
a bevétel fogalma					X	X
egyszerű számvitel alapjai					X	X
nettó ár					X	X
bruttó ár					X	X
ÁFA					X	X
felszolgálati díj					X	X



## KÉPZÉSI PROGRAM

<b>Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele</b>					X	X
<b>Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez</b>					X	X
<b>Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: ármeghatározás</b>					X	X
<b>Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: érvényességi határidők beállítása</b>					X	X
<b>Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: engedmények beállítása</b>					X	X
<b>az árrés fogalma</b>					X	X
<b>szintmutatók</b>					X	X
<b>A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai</b>					X	X
<b>A bevételtervezés egyszerű folyamata: a bevétel egységekre, időtávokra bontása</b>					X	X
<b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek</b>					34	
<b>Ismeri a bevétel bizonylatait</b>					X	X
<b>Elszámoltatás</b>					X	X
<b>A számla alaki, tartalmi követelményei</b>					X	X
<b>A számla gépi kiállítása</b>					X	X
<b>A számla kézi kiállítása</b>					X	X
<b>A számla sztornóztatása</b>					X	X
<b>Fizetési módok: készpénz</b>					X	X
<b>Fizetési módok: bankkártya</b>					X	X
<b>Fizetési módok: készpénz-helyettesítők</b>					X	X
<b>Fizetési módok: banki átutalás</b>					X	X
<b>Fizetési módok: banki POS-terminál használata</b>					X	X
<b>A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás)</b>					X	X
<b>A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (blokkolás)</b>					X	X





## KÉPZÉSI PROGRAM

A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalbontás)					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (cikk áthelyezése)					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (tételszornó)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (számlaszornó)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (előlegszámla)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (előleg-felhasználás)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (előleg-felhasználás)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (hitelszámla)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (engedményadás)					X	
Értékesítési szerződés					X	X
A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása					X	X
Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei					X	X
Fizetési határidők, előleg					X	X
Fizetési határidők, foglaló					X	X
Fizetési határidők, kaució					X	X
Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)					X	X
Számlázó munkaállomáselszámolási bizonylatai					X	X
kasszagépek elszámolási bizonylatai					X	X
banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai					X	X
Felhasználási díj kifizetése					X	X
TIP kifizetése					X	X



## KÉPZÉSI PROGRAM

Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): borra való kezelése, nyilvántartása					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): az elviteles termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): a helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása					X	X
Az ártájékoztató eszközök					X	X
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás					106	
Az áruforgalmi mérleg sor elemei					X	X
Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek)					X	X
Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (mennyiségek)					X	X
Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (veszteségek)					X	X
Ételköltség					X	X
Italköltség					X	X
egyéb költségek (fogalmak, szintmutatók értelmezése)					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: többszintes működés használata					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevétele					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: kalkulációk eladási cikkekhez rendelése					X	X
Beszerezés: beszállítók kiválasztása					X	X
Beszerezés: árajánlatkérés					X	X



## KÉPZÉSI PROGRAM

Beszerzés: ajánlatok összehasonlítása					X	X
Beszerzés: beszállítók értékelése, minősítése					X	X
Beszerzés: egyszerű szállítói szerződés					X	X
Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások)					X	X
Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése					X	X
Készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása					X	X
A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum készlet					X	X
A készletgazdálkodás alapfogalmai: maximum készlet					X	X
A készletgazdálkodás alapfogalmai: biztonsági készlet					X	X
Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése					X	X
készlet-statisztikák készítése					X	X
Anyagi felelősség					X	X
Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata					X	X
Elszámolás a készletekkel: a leltározás gyakorlata					X	X
Elszámolás a készletekkel: a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése					X	X
Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök					X	X
Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési eszközök					X	X
Az alap eszközcsoportok ismerete: tárgyi eszközök					X	X
Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok					X	X
Leltározással összefüggő ismeretek: eszközelejtár					X	X
Létszám- és bérgazdálkodás					34	
Álláshirdetések						X
önéletrajz						X
motivációs levél						X
álláskereső portálok						X



## KÉPZÉSI PROGRAM

személyes interjú						X
bemutkozás						X
Toborzás, munkatársak keresése					X	X
kiválasztási módszerek					X	X
a cég bemutatása					X	X
orientációs tréning					X	X
szakmai tréning					X	X
munkaviszony létesítése					X	X
munkaviszony megszüntetése					X	X
belépés folyamata, dokumentumai					X	X
kilépés folyamata, dokumentumai					X	X
Munkaszerződés: kötelező elemei					X	X
Munkaszerződés: időbeli hatálya (határozott)					X	X
Munkaszerződés: időbeli hatálya (határozatlan)					X	X
próbaidő					X	X
felmondási idő					X	X
kölcsönzött munkaerő					X	X
állásmegosztás					X	X
szabadidő					X	X
pihenőidő					X	X
osztott munkaidő					X	X
munkaidő hossza					X	X
beosztáskészítés időbeli korlátai					X	X
Heti beosztás tervezése					X	X
éves szabadság tervezése					X	X
jelenléti ív vezetése					X	X
teljesítménylap kitöltése					X	X
A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet					X	X
üzemi tanács					X	X
Munka Törvénykönyve					X	X
hatóságok					X	X



## KÉPZÉSI PROGRAM

Munkakörök és szükséges képzettségek					X	X
Munkaköri leírások					X	X
bérezés alapjai: bérelemek					X	X
alapbér					X	X
juttatások					X	X
prémiumok					X	X
egyéb bér jellegű juttatások					X	X
SZJA,					X	X
járadékok					X	X
borravaló és TIP speciális szabályozása					X	X
a bérek tervezésének alapjai					X	X
a bérek bontása egységekre					X	X
a bérek bontása időtávokra					X	X
a bérek bontása munkakörökre					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)					X	X
Vezetés a gyakorlatban					19	
Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést						X
A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját					X	
A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést					X	
Vállalkozás indítása					34	
Vállalkozási formák (egyéni) alapítása						X
Vállalkozási formák (egyéni) működtetése						X
Vállalkozási formák (társas) alapítása						X
Vállalkozási formák (társas) működtetése						X



## KÉPZÉSI PROGRAM

A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)						X
A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai						X
Marketing és protokoll tantárgy					124	
Marketing					80	
Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai					X	X
Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei					X	X
Disztribúciós politika (beszerzési csatornák)					X	X
Disztribúciós politika (értékesítési csatornák)					X	X
Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám)					X	X
Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (cégreklám)					X	X
Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (termékreklám)					X	X
Reklámhordozók (elektronikus média)					X	X
Reklámhordozók (nyomtatott sajtó)					X	X
Reklámhordozók (plakátok)					X	X
Reklámhordozók (levelek)					X	X
Üzleten belüli reklámeszközök a vendéglátásban					X	X
Üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban					X	X
ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)					X	X
Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)					X	X
Online elégedettség-visszajelző rendszerek					X	X
Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett					X	X
A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata					X	X



## KÉPZÉSI PROGRAM

Személyes eladás					X	X
Felülértékesítés (upsell)					X	X
Keresztértékesítés (cross-sell)					X	X
Eladásösztönzés: akciók					X	X
Eladásösztönzés: promóciók					X	X
Eladásösztönzés: kuponok					X	X
Eladásösztönzés: vásárlói hűségkártyák					X	X
Eladásösztönzés: utazási lehetőségek					X	X
Eladásösztönzés: nyeremények					X	X
Eladásösztönzés: árengedmények					X	X
Eladásösztönzés: bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours)					X	X
Eladásösztönzés: törzsvásárlói programok					X	X
Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei					X	X
Belső PR – szervezeti kultúra					X	X
piackutatás módszerei					X	X
konkurenciavizsgálat					X	X
árajánlatkérés					X	X
árajánlatadás					X	X
üzleti levél					X	X
egyszerű szerződés					X	X
Viselkedés és üzleti protokoll					44	
protokoll fogalma					X	X
protokoll értelmezése					X	X
Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)					X	X
Szóbeli kommunikáció a vendéggel					X	X
Szóbeli kommunikáció a partnerekkel					X	X
Köszönés (a négyes szabály értelmezése)					X	X



## KÉPZÉSI PROGRAM

kézfogás					X	X
egyéb köszönési formák					X	X
elköszönés					X	X
Tegeződés					X	X
magázódás					X	X
Kommunikáció telefonon					X	X
A bemutatás szabályai					X	X
A bemutatkozás szabályai					X	X
Öltözködési szabályok (dress-code)					X	X
Ültetési rendek					X	X
ültetőkérdőív					X	X
ültetési táblák készítésének és elhelyezésének szabályai					X	X
A kiszolgálás protokolláris sorrendje					X	X
A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai					X	X
A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete					X	X
Speciális szakmai kompetenciák tantárgy					279	
Konyhavezetési ismeretek					191	
A tanuló előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre					X	X
A tanuló meg tudja oldani a problémákat					X	X
A tanuló képes kezelni a konfliktushelyzeteket					X	X
Beosztásokat ír					X	X
Helyettesítéseket ír					X	X
fejlesztéseken és újításokon dolgozik					X	X
irodai munkát végez					X	X
Összehangolja a konyhai egységek munkáját					X	X
kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel					X	X
Betartja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat					X	X





## KÉPZÉSI PROGRAM

<b>gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről</b>					X	X
<b>kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját</b>					X	X
<b>Élelmezésvezetői ismeretek</b>					88	
<b>Ismeri a közétkeztetési konyhákat</b>					X	X
<b>Átlátja az ottani folyamatokat</b>					X	X
<b>Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.)</b>					X	X
<b>Táplálékallergiás fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat.</b>					X	X
<b>Intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat.</b>					X	X
<b>Tud energiaértéket számolni</b>					X	X



## KÉPZÉSI PROGRAM

### 5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4.

.....  
Szegi Ottilia Katalin  
igazgató

.....  
Keresztessy Zoltán  
szakmai munkaközösség vezető

.....  
duális képzőhely képviselője

