***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: alapfokú 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 |

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, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 21 811 01 | Konyhai kisegítő | részszakképesítés |
| 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** | |
| 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 tésztaétel ételcsoportokból kétféle étel elkészítése és tálalása minimum három adagban. (időtartam 120 perc, súlyarány 90%)

A vizsgafeladat időtartama: 140 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

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 élelmiszer ismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek keretében tanultakat az alábbi arányok szerint:

ételkészítés alapjai 20 %

ételkészítési ismeretek 15 %

gazdálkodási ismeretek 35 %

élelmiszerismeret 20 %

élelmiszerbiztonsági 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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban

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

A szakács szakképesítés gyakorlati vizsgájának feladata egyben háromfogásos menüsort 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.

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

”