Siófoki Szakképzési Centrum
8600 Siófok, Kálmán Imre stny. 3.
Nyilvántartásba-vételi szám: E – 001295/2015.

TÁJÉKOZTATÓ

Szakképesítés megnevezése: **Szakács**
OKJ azonosító szám: **34 811 04**
Felnőttképzési engedély nyilvántartási szám: **E-001295/2015/A017**

A képzés célja: A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátítása.
Olyan szakemberek képzése, akik képesek a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő alábbi feladatok ellátására: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó ipari egységekben, háztartásokban.

A képzés során megszerezhető kompetenciák:

- Étlapot, menüt, napi ajánlatot, étrendet összeállítani
- Az ételekhez a nyersanyagok fajtáját, mennyiségét meghatározni
- Felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- Rendelést összeállítani, árut rendelni, átvenni
- Előkészíteni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket.
- Nyersanyagokat előkészíteni
- Különféle ételeket készíteni
- Az elkészített ételeket melegen tartani, tálalni, díszíteni.
- Különleges ételkészítési technikákat alkalmazni
- A segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- Nagykonyhai berendezéseket üzemeltetni
- Technológiai műveletek idegen nyelvű leírásait megérteni, felhasználni

Követelmény modulok:

Képzési program követelmény moduljai	ÓRASZÁM			A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
	Elmélet	Gyakorlat	Összesen	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	42	0	42	szóbeli, gyakorlati
10045-12 Gazdálkodás	48	0	48	gyakorlati
10046-12 Szakmai idegen nyelv	36	0	36	írásbeli, gyakorlati
10048-12 Ételkészítés alapjai	48	360	408	szóbeli, gyakorlati
10049-12 Konyhai kisegítés	18	40	58	szóbeli, gyakorlati
10075-12 Ételkészítés	12	300	312	szóbeli, gyakorlati
11497-12 Foglalkoztatás I.	60	0	60	írásbeli
11499-12 Foglalkoztatás II.	18	0	18	írásbeli
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	18	0	18	írásbeli

Összesen:	300	700	1000	

A programba való bekapcsolódás feltételei:

Iskolai végzettség: Alapfokú iskolai végzettség/ennek hiányában a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményét kiadó 27/2012 (VIII.27) NGM rendelet 3. mellékletében, a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában is./

Egészségügyi alkalmasság: szükséges

Egyéb feltételek: Pályaalkalmassági követelmények szükségesek

Megengedett hiányzás mértéke: 20 %

A képzés időbeosztása Heti 5 nap 8,00 – 16,00 óra között
esetenként speciális időbeosztás

A korábban megszerzett kompetenciák beszámításának lehetőségei: előzetes tudásszint felmérés és beszámítás

Vizsgára bocsátás feltételei:

- min. 51%-os sikeres modulzáró (írásbeli, gyakorlati, szóbeli) vizsga modulonként
- A kötelező dokumentumok megléte
- jelenléti ívvel igazolt részvétel a megengedett igazolt hiányzással figyelembe véve

Szakmai záróvizsga vizsgatevékenységei:

Gyakorlati vizsgatevékenység:

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Ételkészítési alapfeladatok**
A vizsgafeladat ismertetése**: A vételezési jegy alapján leves, köret, főzelék, saláta ételcsoportokból kétféle étel elkészítése és tálalása minimum három adagban**
A vizsgafeladat időtartama: **120 perc**
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: **57 %**

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Ételkészítés**
A vizsgafeladat ismertetése**: A vételezési jegy alapján két étel elkészítése (meleg előétel vagy főétel és befejező fogás, lehetőség szerint korszerű konyhatechnológia alkalmazásával), és tálalása minimum három adagban**
A vizsgafeladat időtartama: **120 perc**
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: **43 %**

Vizsgafeladat időtartama: **240 perc**
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: **70 %**

Központi írásbeli vizsgatevékenység:

A vizsgafeladat megnevezése: **Termeléssel összefüggő dokumentációs feladatok.**
A vizsgafeladat ismertetése: **A központi írásbeli vizsgatevékenység egy feladatsora a következőkben felsorolt témakörök mindegyikét tartalmazza. Étlaptervezés, étrend összeállítás, készletmegállapítás, rendelés összeállítás, áruátvétel és tárolás dokumentálása, anyaghányad mehatározás, vételezés, érképzés, HACCP dokumentáció**

kitöltése, ellenőrzése, receptfordítás magyar nyelvről idegen nyelvre illetve idegen nyelvről magyar nyelvre.
A vizsgatevékenység időtartama: **120 perc**
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: **30%**