

KÉPZÉSI PROGRAM

Képzőhely neve: **Siklósi Thermal Kft.**

Adószáma: 22707200-2-02

Szakirányú képzés helyszíne: 7800 Siklós, 7800 Siklós, Baross Gábor u.8.

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**

A szakma megnevezése: **Szakács**

A szakma azonosító száma: **4 1013 23 05**

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

3. A szakképzésbe történő belépés feltétele

Iskolai előképzettség: •Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

Bain marie • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Főzőüst • Grillező - rostlap • Húsdaráló • Hűtők - fagyasztók - sokkolók • Kézi szerszámok • Kézi turmix • Kombisütő - gőzpároló 3 • Konfitáló - lassú sütő • Konyhai kiegészítő eszközök • Kutter - pépesítő • Mérleg • Mikrohullámú készülékek • Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék • Munkaasztalok • Olaj-gyorsütő • Regeneráló szekrény • Rostsütő • Rozsdamentes pultok állványok • Salamander • Salátacentrifuga • Serpenyők • Sokkoló • Sous-vide gép • Sütők • Számítógép • Szeletelő • Tűzhelyek • Vágólapok • Vákuumcsomagoló gép

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	név	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
Szakirányú oktatásért felelős személy	Kerekes Barnabás			
Oktató(k)				

6. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
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.
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.
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 szerekkal, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez)	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az

használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	ételkészítő és tisztító műveleteket.	idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, 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.
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 árubeszerzés 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.
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	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot

		befolyásoló tényezőkre.	
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
Adott rendezvényhez eszközt listát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükinálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyag mennyiséget, eszközöket és berendezéseket	Ismeri az eszközmennyiség 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.
Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
Árukosárból menüsört állít össze és készíti el.	Ismeri az optimális alapanyagtechnológia párosításokat	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére..	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést
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.

7. Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása	Diagnosztikus értékelés
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés :	a tanulási hibák és nehézségek feltárása a tanulási folyamat során,
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés egy-egy tanulási szakasz lezárásaként	Írásbeli feladat
	Gyakorlati feladat, projektfeladat
	Portfólió készítése
Az érdemjegy megállapításának módja :	tantárgyanként egy-egy osztályzat

8. A szakirányú oktatás tanulási területei és időtartama tanulói jogviszonyban

10. Évfolyam (össz.óraszám 612+Nyári.gyak.175)

1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás **72 óra**
2. Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása **72 óra**
3. Ételkészítés technológiai ismeretek **378 óra**
4. Ételek tálalása **54 óra**
5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás **36 óra**

11.Évfolyam (össz.óraszám 527 óra)

1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás **93 óra**
2. Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása **62 óra**
3. Ételkészítés technológiai ismeretek **295 óra**
4. Ételek tálalása **46 óra**
5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás **31 óra**

9. A szakirányú oktatás tanulási területei és időtartama felnőttképzési jogviszonyban

Össz óraszám: 414 óra (255 óra + 159 óra gyakorlat)

1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás **43 óra**
2. Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása **54 óra**
3. Ételkészítés technológiai ismeretek **108 óra**
4. Ételek tálalása **46 óra**
5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás **4 óra**
6. Szakmai gyakorlat: **159 óra**

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

10.Évfolyam:

1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás **72 óra:**

Előkészítés	Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés. Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon, Barna alaplevek esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti.
Alapkészítmények	A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket: – Hidegen és melegen kevert fűszervajak – Máj- és húsfarce-ok – Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromikus készítmények első-sorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás) – Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)

	– Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják) – Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak)
Sűrítési eljárások	A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat: – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés
Bundázási eljárások	A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat: Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
Mártások	A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: – francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése

2. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 72 óra

Kéziszerszámok	A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képessé válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról.
Hűtő- és fagyasztóberendezések	A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.
Főző- és sütőberendezések	A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gáz-üzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket. Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

Egyéb berendezések és gépek	A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbet, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készítenie. – Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés. – Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – Vario Cooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni. – Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett képes lesz programozni és használni a sous vide berendezést.
-----------------------------	---

3. Ételkészítés technológiai ismeretek 378 óra

Főzés	A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelem-be venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktaóban, pl. hüvelyesek esetén
Gőzölés	A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak

Párolás	A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltök
Sütés I.	A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja, alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez leg-jobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tézta pl. kürtöskalács sütése. – Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával. – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés. – Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tézstáknál (pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott hú-sok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

4. Ételek tálalása 54 óra:

Alapvető tálalási formák, lehetőségek	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítő-elemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalt és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére.
---------------------------------------	---

	Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálát.
Szezonális alapanyagok használata	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Meghatározza az évszaknak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.
Heti menük összeállítása	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat.
Alkalmi menük összeállítása	Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálításra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 36 óra

Áruátvétel	A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat
Árugazdálkodási szoftverek használata	A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják
Az anyagfelhasználás kiszámítása	A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.
Raktározás	Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez.

11. Évfolyam:

1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás 93 óra

Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrineek
Pékáruk és cukrászati alaptészták	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.
Savanyítás, tartósítás	A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

2. Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása 62 óra

Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkömentesítése – Gőzfűvőka vízkömentesítése – Gőzgenerátor üritése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel
---	---

3. Ételkészítés technológiai ismeretek 295 óra

Sütés II.	zárt légtérű sütés (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.
Különleges technológiák	A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacs, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

	Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.
Cukrászat	A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat. Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták). – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése – Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése – Édes és sós töltelékek összeállítása – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok készítése – Mártások, öntetek készítése
Speciális ételek (mentes, kímélő) Ételkészítés árukosárból	A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat. A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább három fogasos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

4. Ételek tálalása 46 óra

Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.
Nemzetközi ételismeret	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez..
Büfé összeállítása és tálalása	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonaritást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.

