



Nógrád Vármegyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari
Technikum és Szakképző Iskola

3100 Salgótarján, Zemlinszky Rezső út 4.

☎ (32) 412-504 📠 (32) 510-290

OM azonosító: 203048/020

kereskedelmi-nmszc.hu

KÉPZÉSI PROGRAM

szakács - középszintű képzés

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus- vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Szakács</i>
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	Szakácssegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	175 óra

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

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a (vezetőszakács, feleltesséi	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság	A napi munkafeladatok elvégzése közben

főszakács, elemezésvezető, főszakács-helyettes, elemezésvezető-helyettes (kérdéseit munkavégzés közben.	Ismeri az ételkészítési műveleteket	horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízben, állagában, kinézetében) megmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.
erkölcsei és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a feleltessé utasításai alapján végzi napi munkáját.	mentén választja az optimális feladatmegoldást.		Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízben, állagában, kinézetében) megmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	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, ízesítőszerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások 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.	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.	Munkáját a hatályos munkügyi 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 előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.	Onállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.	7	Hidegkonyhai előkészítő, előkészítő és befejező műveletek végéz,	(sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegűknek megfelelően tárolja.	8	Képes megkülönböztetni a rendezvények
							Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és	elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Ismeri a különböző vendéglátó	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a rendezvényeket, a
								információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.		A munka jellegének és a megrendelés létszámának

	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, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
9	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árakészlet kiszámításának módját, az	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

	össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.		rendezvény lebonyolítását, szem előtt tartja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	
13	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.
14	Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	2/10 évf: 21 óra/hét 3/11 évf: 17,5 óra/hét	84 % 70 %
2.	Belső-iskola gyakorlat (óra):	2/10 évf: 4 óra/hét 3/11 évf: 7,5 óra/hét	16 % 30 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	2/10 évf: 25 óra/hét 3/11 évf: 25 óra/hét	100%

10. évfolyam szakirányú oktatás			
Tantárgy	Eves óraszám	Témakör	Dualis képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	144	Előkészítés	Ismertik az előkészítés művelési sorrendjét: válogatás, szárítás és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szármayasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostírány fogalmával.
		Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényszerzés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, partírozás, lehabo-zás, szűrés Formaadás: kiszűrés, lepréselés, sajtolás, szeleelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikéverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetigarni, fűszerzacsokó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (softito, mirepoix, persillade)
		Alapelvek, rövid levek, kivonatok és pccsenyelevek	A tanulók megismerik a világos és barna alapelvek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alapelvek esetében jelentősen kevesebb söt és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálas) ezek az ízek felerősödnek. Barna alapelvek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzési megelőzően elvé-geznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevelet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

		Alapkészítmények	A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható - muszlin mártás: világos,tejszínes hú- vagy halemulzió, amely tölteléként, habga-luskaként használható
		Sűrítési eljárások	A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat: – a lisztrel 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 (tejfől, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzssával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés
		Bundázási eljárások	A tanulók megismerik és használják 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
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	72	Kézi szerszámok	A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembízatosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.
		Hűtő és fagyasztó berendezések	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

Főző és sütő berendezések Ismerik a különböző hőközből hővezető berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetés szerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkeimenő, indukciós főzőlapok, kombi-párolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáz-tűzhelyek, Francia tűz-helyek).	Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegességnek számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitális programozzák annak figyelmében, hogy sorbet-t, fagyialtot, jégkrémet, moussé-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Thermomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóbereendezés: tudják programozni a nedvesség tartalom csökkentése-re alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. – Sous-vidernunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.
--	--

		Főzős Ajánlás: – Forralás: készák, levesbécék, köretek – Gyöngyöző forralás: húslévesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sültített levesek – Posztrozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrás: paradicsomhámozás, csontok forrása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén	468 Etelkészítés technológiai ismeretek
--	--	--	---

Gőzölés	A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gő-zöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmisze-rek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-nél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfűjtak
Párolás	A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-lé fogalmát. Ki tudják választani, 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

		</			

	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 szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.
--	-----------------------------	---

10. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Előkészítés 0 óra Ételkészítés 36 óra		Főzés	A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik 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 kuktában, pl. hüvelyesek esetén
		Gőzölés	A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeli, programozni tudják 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: felfűjtak



Párolás	A tanulók elismerik a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-le fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészenek elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (egytűtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök – Összetett párolások – Húszeletek – Nagyon darab húsok (brezírözás, poelle) – Apró húsok, pörköltök
---------	--

		gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma gas 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 pörzsanyagképzés – 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
	Sütés I.	
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostírányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatá-rozni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválaszt-ják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál

Etelek találása 0 óra

hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizmódokat és azok kellékeit. Tudják,	miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálal.
Szezonális alapanyagok használata	Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszer típusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.
Heti menük összeállítása	Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítani ki. Kiválasztják és használják 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 szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.
--	-----------------------------	---

11. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	47	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek
		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 kenyeret készítenek.
		Savanyítás, tartósítás	A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszán eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	62	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	Mélységében ismerik 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

Ételkészítés technológiai ismeretek	
372	
Sütés II. Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen): – 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 tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elcsajátítják az éjszakai sütési módot	Különleges technológiák A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanazzal a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsra, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül például húvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőkezelés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan meghatartott hőmérséklet mellett megfűtve főzik. Marinálás: savas környezetben történő felfűtést követően, halaknál és könnyebb rostozatú húsknál alkalmazták. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és allaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.
	Cukrászat A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elcsajátítják az alábbiakat: – Tésztaelészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből izestett krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (moussec, habosított ganache, espuma) – A fagyaltalkészítés alapjai és a fagyaltalkák (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felújítak, puddingok – Mártások, öntetek
	Speciális ételek (mentes, kímélő) 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 alapanyagokat és technológiákat.

		Ételkészítés árukosárból	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagok-ból megalkotnak egy legalább háromfogásos 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.
--	--	--------------------------	---

Ételek tálalása	31	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.
		Büfék összeállítása és tálalása	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
		Kalkuláció összeállítása	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	31	Áruátvétel	Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru)
		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.
		Raktározás	A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

Ételkészítés technológiai ismeretek	31 óra		Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. Cukrászat A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technoló-giákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek
		Speciális ételek (mentes, kímélő)	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.
Ételek tálalása	31 óra	Ételkészítés árukosárból	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagok-ból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásu-kat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az álta-luk elkészített menüt.
		Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és ke-zelnek.
		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.
		Büfék összeállítása és tálalása	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és össz-szchangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az ét-kezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

		Kalkuláció összeállítása	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonálítás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételleket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.
--	--	--	---

Kelt: Salgótarján, 2025.09.01.

[Handwritten signature]

Barta Rita



igazgató

Nőgrád Varmegyei SZC Kereskedelmi és

Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

Szakképző intézmény

[Handwritten signature]

Bohács Ferenc Miklós

Ügyvezető

Miklós Fogadó és Étterem

Duális képzőhely

BOHÁCS MIKLÓS ÉS TÁRSA
Vendéglátóipari, Kereskedelmi Szolgáltató KFT
3145 Mátraterenye, Kossuth út 196.
Adószám: 12993846-2-12