

**KÉPZÉSI PROGRAM**  
a  
Duális partneri szakirányú oktatás teljesítéséhez

**Turizmus – vendéglátás ágazat**

**5 1013 23 06**

**SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS**

**SZAKMÁHOZ**



2023 - TÓL FELMENŐ RENDSZERBEN

## Tartalomjegyzék

Óraterv .....	3
A tanuló teljesítményének értékelése.....	5
A tanulási területek részletes szakmai tartalma a 11. és 12. évfolyamon .....	5
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás .....	5
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása .....	7
Ételkészítés-technológiai ismeretek.....	7
Ételek tálalása.....	10
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás.....	11
A tanulási területek részletes szakmai tartalma a 13. évfolyamon.....	12
Üzleti menedzsment.....	12
Marketing és protokoll .....	13
Speciális szakmai kompetenciák .....	14
Munkavállalói idegen nyelv .....	14
Egybefüggő szakmai gyakorlat .....	16
Eszközjegyzék szakirányú oktatásra .....	16

## A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06
- A szakma szakmairányai: —
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

## Óraterv

A 180 nap (április 1-től október 1-ig) alatt ledolgozandó **össz óraszám: 676 óra**

- Szabadság: 23 nap (18 év alattiak esetében)
- 11. évfolyam: 270 óra
- Egybefüggő nyári gyakorlat: 175 óra
- 12. évfolyam: 231 óra

A 12 évfolyam után 200 órás egybefüggő nyári gyakorlat. A 13. évfolyam duális partnernél lévő óraszám: **527 óra**.

<b>Szakács szaktechnikus</b>		
<b>11. évfolyam duális képzőnél lévő tantárgyak</b>		
<b>Tantárgy</b>	<b>Témakör</b>	<b>Óraszám</b>
<i>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</i>	Előkészítés	6
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	6
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	6
	Alapkészítmények	2
	Sűrítési eljárások	5
	Bundázási eljárások	5
	Mártások	6
<i>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</i>	Kéziszerszámok	10
	Hűtő- és fagyasztóberendezések	10
	Főző- és sütőberendezések	10
	Egyéb berendezések és gépek	6
<i>Ételkészítés-technológiai ismeretek</i>	Főzés	41
	Gőzölés	37
	Párolás	42

	Sütés I.	42
<i>Ételek tálalása</i>	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10
	Szezonális alapanyagok használata	8
	Heti menük összeállítása	8
	Alkalmi menük összeállítása	10
<i>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</i>	Áruggazdálkodási szoftverek használata	36
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>		
A 175 órás nyári gyakorlat ideje alatt a tanulók a 11. évfolyamon elsajátított műveleteket, technológiákat gyakorolják a képzőhelyen, hogy készségszintű ismeretté váljon.		
<b>12. évfolyam duális képzőnél lévő tantárgyak</b>		
<b>Tantárgy</b>	<b>Témakör</b>	<b>Óraszám</b>
<i>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</i>	Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	11
	Pékárúk és cukrászati alaptészták	7
<i>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</i>	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	18
<i>Ételkészítés-technológiai ismeretek</i>	Sütés II.	39
	Különleges technológiák	27
	Cukrászat	49
	Speciális ételek (mentes, kímélő)	41
<i>Ételek tálalása</i>	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	12
	Nemzetközi ételismeret	9
	Büfék összeállítása és tálalása	12
	Kalkuláció összeállítása	6
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>		
A 200 órás nyári gyakorlat ideje alatt a tanulók a 12. évfolyamon elsajátított műveleteket, technológiákat gyakorolják a képzőhelyen, hogy az készségszintű ismeretté váljon.		
<b>13. évfolyam duális képzőnél lévő tantárgyak</b>		
<b>Tantárgy</b>	<b>Témakör</b>	<b>Óraszám</b>
<i>Üzleti menedzsment</i>	Gazdálkodás a bevételekkel	52
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	34

	Vezetés a gyakorlatban	9
	Vállalkozás indítása	34
<i>Marketing és protokoll</i>	Marketing	46
	Viselkedés és üzleti protokoll	11
<i>Speciális szakmai kompetenciák</i>	Konyhavezetési ismeretek	191
	Élelmezésvezetői ismeretek	88
<i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	Az álláskereső lépései, álláshirdetések	11
	Önéletrajz és motivációs levél	20
	„Small talk” – általános társalgás	11
	Állásinterjú	20

## A tanuló teljesítményének értékelése

A tanítási-tanulási folyamatot az oktató(k) folyamatosan figyelemmel kísérik, az oktató(k) és a tanuló közötti folyamatos szóbeli interakció és értékelés kíséri, ezzel is elősegítve a tanuló reális önértékelését, a fejlődés iránti igényét, az e képzési programban meghatározott tanulási eredményeinek, kompetenciái fejlődésének mielőbbi elérését. A duális képzés során a tanulók rendszeresen érdemjegyet kapnak, féléves és éves teljesítményüket külön érdemjeggyel minősíti(k) az oktató(k). A tanulói viselkedés, motiváció, felelősségérzet és önállóság folyamatos megfigyelése az oktató(k) által.

## A tanulási területek részletes szakmai tartalma a 11. és 12. évfolyamon

### *Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás*

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen azonosítani, csoportosítani a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, és megtanulja helyesen alkalmazni azokat. Össze tudja állítani az alapkészítményeket a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

Témakörök:

### 11. évfolyam

- Előkészítés: **6 óra**

Megtanulja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.

- Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés: **6 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni 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, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

- Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelek: **6 óra**

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, mert a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) 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: **2 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a duális képzőnél használt alapkészítményeket.

- Sűrítési eljárások: **5 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, önállóan használni a különböző sűrítési eljárásokat: Liszttel, keményítővel, rouxszal, agaraggal, xantánnal, ételek saját anyagával, tejtermékkel, zsemlemorzsával, kenyérrel, burgonyával

- Bundázási eljárások: **5 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat: Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészt

- Mártások: **6 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni a mártásokat, illetve használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: Francia alpmártások, Emulziós mártások, Hideg mártások, Egyéb meleg mártások.

## 12. évfolyam

- Töltelékárak (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok): **11 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, illetve használni a különféle konyhai húskészítményeket.

- Pékáruk és cukrászati alaptészták: **7 óra**

A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. Elsajátítja a kelt, omlós, kevert és égetett tészták készítését, valamint a kiflik és egyszerűbb kenyerek készítését kovász segítségével.

## *Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása*

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje, készségszinten, biztonságosan tudja használni a konyhában található eszközöket és gépeket. Szükség szerint képes legyen programozni, illetve kihasználni e berendezések adta lehetőségeket.

Témakörök:

### 11. évfolyam

- Kéziszerszámok: **10 óra**

A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Megtanulja az egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelését, tisztántartását és tárolását.

- Hűtő- és fagyasztóberendezések: **10 óra**

A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

- Főző- és sütőberendezések: **10 óra**

A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gázüzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket.

- Egyéb berendezések és gépek: **6 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket.

### 12. évfolyam

- Karbantartási és üzemeltetési ismeretek: 18 óra

A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól.

## *Ételkészítés-technológiai ismeretek*

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételt és az ételből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonálisitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

Témakörök:

### 11. évfolyam

- **Főzés: 41 óra**

A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

- **Gőzölés: 37 óra**

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.

- **Párolás: 42 óra**

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.

- **Sütés I.: 42 óra**

A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

### 12. évfolyam

- **Sütés II.: 39 óra**

A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.

- **Különleges technológiák: 27 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:

- Konfitálás
- Sous vide
- Marinálás
- Füstölés

- **Cukrászat: 49 óra**

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
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése
- Gyümölcskészítmények készítése
- Édes és sós töltelékek összeállítása
- Habok készítése



- A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták
- Édes felfújtak, pudingok készítése
- Mártások, öntetek készítése

- Speciális ételek (mentes, kímélő): **41 óra**

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.

## *Ételek tálalása*

A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanuló ismeri a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Érti a szezonális fogalmát, ismeri a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képes rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismeri a nemzetközi konyhákat, képes ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képes megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

Témakörök:

### 11. évfolyam

- Alapvető tálalási formák, lehetőségek: **10 óra**

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 díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervízmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálalt.

- Szezonális alapanyagok használata: **8 óra**

Meghatározza a szezonnak 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: **8 óra**

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: **10 óra**

Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonálásra, ajánlatot tesz különböző variációkra.

## 12. évfolyam

- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők: **12 óra**

Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak.

- Nemzetközi ételismeret: **9 óra**

Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

- Büfék összeállítása és tálalása: **12 óra**

Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.

- Kalkuláció összeállítása: **6 óra**

A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg, mindezt oktatói instrukciók segítségével teszi.

### *Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás*

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudja számítani az adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudja tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képes legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

Témakör:

## 11. évfolyam

- Árugazdálkodási szoftverek használata: **36 óra**

Megismerkedik a duális képzőnél alkalmazott árugazdálkodási szoftverrel. Oktatói segítséggel használja. Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást.

## A tanulási területek részletes szakmai tartalma a 13. évfolyamon

### 13. évfolyam

#### *Üzleti menedzsment*

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési ismereteket.

Megismerjék a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjait. Munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretekre tegyenek szert. Tisztában legyenek a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákkal, azok indításának jogszabályi előírásaival.

Témakörök:

- **Gazdálkodás a bevételekkel: 52 óra**

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai. Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj. Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása. Az árrés fogalma, szintmutatók. A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása

- **A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek: 34 óra**

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás. A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztorizálás. A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztorizálás. Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POSterminál használata. A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételestornó, számlasztorizálás, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás. Értékesítési szerződés. A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása. Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució. Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzügyösszesítő kiállítása). Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálati díj kifizetése. TIP kifizetése. Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközök.

- **Vezetés a gyakorlatban: 9 óra**

A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

- **Vállalkozás indítása: 34 óra**

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése. A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai.

### *Marketing és protokoll*

A tantárgy tanításának fő célja:

A **marketing** témakör célja, hogy a tanuló megismerje a marketingtevékenység fogalomrendszerét, és a gyakorlatban is alkalmazni tudja az eszközeit. Tisztában legyen a marketinginformációs rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy a piaci környezetről megfelelő információkkal rendelkezzen. Képes legyen a vállalkozás céljainak megfogalmazására, tudjon az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközöket készíteni, eladást ösztönző promóciókat megvalósítani.

A **protokoll** témakör célja, hogy a tanuló megismerje a kommunikáció alapjait, gyakorlati alkalmazását, valamint elsajátítsa a viselkedéskultúra, illem alapszabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjon kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. Ismerje az üzleti protokoll előírásait. Képes legyen arra, hogy ismereteit a mindennapi életben és a munkája során előforduló szituációkban alkalmazza.

Témakörök:

- Marketing: 46 óra

Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban

ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)

Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)

Online elégedettség-visszajelző rendszerek

Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett

A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata

Személyes eladás

Felülrértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)

Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok

Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei

Belső PR – szervezeti kultúra

A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat

Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

- Viselkedés és üzleti protokoll: 11 óra

Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai

A kiszolgálás protokolláris sorrendje

A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai

A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

### *Speciális szakmai kompetenciák*

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló képes legyen megszervezni és irányítani egy konyha életét. Átlassa a konyhai egységek együttműködésének viszonyait. Komplex és előrelátó szemlélettel képes legyen kezelni, megelőzni, adott esetben megoldani a problémákat. Törődjön kollégái szakmai fejlődésével. További cél, hogy dietetikus segítségével speciális étrendeket és menüket tudjon összeállítani, és képes legyen gondoskodni ezek szakszerű elkészítéséről.

Témakörök:

- Konyhavezetési ismeretek: **191 óra**

Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját.

- Élelmezésvezetői ismeretek: **88 óra**

Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni.

### *Munkavállalói idegen nyelv*

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményyt tudjanak formálni.

Témakörök:

- Az álláskeresés lépései, álláshirdetések: **11 óra**

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás készség).

- Önéletrajz és motivációs levél: **20 óra**

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

- „Small talk” – általános társalgás: **11 óra**

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör

során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

- **Állásinterjú: 20 óra**

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

## Egybefüggő szakmai gyakorlat

A **175 órás** nyári gyakorlat ideje alatt a tanulók a **11. évfolyamon** elsajátított műveleteket, technológiákat gyakorolják a képzőhelyen, hogy az készség szintű ismeretté váljon.

A **12. évfolyam után** esedékes **200 órás nyári** gyakorlat ideje alatt a tanulók a 12. évfolyamon elsajátított műveleteket, technológiákat gyakorolják a képzőhelyen, hogy az készség szintű ismeretté váljon.

## Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- 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
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök



- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkaasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

**A szakirányú oktatás megszervezésénél figyelme kell venni a** szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény, a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet, KKK, 2012. évi I. törvény a munka törvénykönyvét.