

**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: 960-1440

**2. EGYÉB ADATOK**

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapközü 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: –
- 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.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	5134	Szakács	Diétás szakács
3.1.3.			Étkezdei szakács
3.1.4.			Grill szakács
3.1.5.			Gyermekélelmezési szakács
3.1.6.			Hajószakács
3.1.7.			Hidegkonyhai szakács
3.1.8.			Közétkeztetési szakács
3.1.9.			Melegkonyhai szakács

3.1.10.		Pizzakészítő szakács
3.1.11.		Segédszakács

### 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A szakács legfontosabb 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, háztartásokban.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- 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

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	21 811 01	Konyhai kisegítő	részsakképesítés
3.3.4.	35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem
4.4.	10045-12	Gazdálkodás
4.5.	10046-12	Szakmai idegen nyelv
4.6.	10048-12	Ételkészítés alapjai
4.7.	10049-12	Konyhai kisegítés
4.8.	10075-12	Ételkészítés
4.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

## 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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	szóbeli, gyakorlati
5.2.4.	10045-12	Gazdálkodás	írásbeli, gyakorlati
5.2.5.	10046-12	Szakmai idegen nyelv	írásbeli, gyakorlati
5.2.6.	10048-12	Ételkészítés alapjai	szóbeli, gyakorlati
5.2.7.	10049-12	Konyhai kisegítés	szóbeli, gyakorlati
5.2.8.	10075-12	Ételkészítés	szóbeli, gyakorlati
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	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) 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 %

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70 %

5.3.2. 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 meghatározás, vételezés, árképzés, HACCP dokumentáció kitöltése, ellenőrzése, receptfordítás magyar nyelvről idegen nyelvre illetve idegen nyelvről magyar nyelvre

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: –

A vizsgafeladat ismertetése: –

A vizsgafeladat időtartama: –

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: –

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 az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/cimú> weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

A szakács szakképesítés gyakorlati vizsgáján az Ételkészítés alapfeladatok gyakorlati vizsgatevékenység és az Ételkészítés gyakorlati vizsgatevékenység párhuzamosan végezhetők.

A szakács szakképesítés gyakorlati vizsgájának A) és B) feladata egyben egy a háromfogásos menüsört kell, hogy kiadjon. A tételsornak le kell fednie a Konyhai kisegítő, Ételkészítés alapjai és az Ételkészítés modulok ételcsoportjait.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

## 6.ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Videomagnó
6.3.	Tűzhelyek
6.4.	Sütők
6.5.	Hűtők
6.6.	Munkaasztalok
6.7.	Mosogatómedencék
6.8.	Univerzális konyhagépek
6.9.	Szeletelő
6.10.	Húsdaráló
6.11.	Burgonyakoptató
6.12.	Salátacentrifuga
6.13.	Kutter
6.14.	Gőzpároló
6.15.	Sokkoló
6.16.	Salamander
6.17.	Rostsütő
6.18.	Olaj-gyorsütő
6.19.	Grill-lap
6.20.	Mikrohullámú készülékek
6.21.	Kézi turmix
6.22.	Számítógép
6.23.	Főző-sütő edények
6.24.	Serpenyők

6.25.	Kézi szerszámok
6.26.	Elektronikus kisgépek, munkaeszközök
6.27.	Vákuum-csomagoló gép
6.28.	Sous-vide gép
6.29.	Paco-jet gép
6.30.	Aszaló készülék
6.31.	Házi füstölő készülék

## 7. EGYEBEK

7.1. A modulzáró vizsga alól felmentést adható a következő esetekben:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek modul teljesítése esetén a 10045-12 Gazdálkodás modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai modul teljesítése esetén a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció modul teljesítése esetén a 10046-12 Szakmai idegen nyelv modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6280-11 Ételkészítés I. modul teljesítése esetén a 10049-12 Konyhai kisegítés és 10048-12 Ételkészítés alapjai modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6281-11 Ételkészítés II. modul teljesítése esetén a 10075-12 Ételkészítés modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.