



KÉPZÉSI TÁJÉKOZTATÓ

A képzés megnevezése, OKJ száma: **Szakács OKJ 34 811 04**

Felnőttképzési nyilvántartási száma: E-000307/2014/A023

A képzés összes óraszám: 900 óra

- ebből elméleti órák: 270 óra
- ebből gyakorlati órák: 630 óra

A képzési napok száma (napi 6 elméleti és 8 gyakorlati óra esetén): 124 nap

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei:

Gyakorlati vizsgatevékenység

- A.) Feladat megnevezése: Ételtésítés alapja
- B.) A vizsgafeladat megnevezése: Ételtésítési ismeretek

Központi írásbeli vizsgatevékenység: A szakács szakma ismeretei

Szóbeli vizsgatevékenység: Konyhai ismeretek

A képzés zárását követően a résztvevő képes:

- napi és alkalmi étrendet, étlapot, időszakos ajánlatokat összeállítani
- az ételekhez a nyersanyagokat és azok mennyiségét meghatározni
- felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- árut átvenni
- előkészíteni és rendeltetésszerűen használni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kézi szerszámokat
- nyersanyagokat előkészíteni
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazni
- különféle ételeket készíteni
- az elkészített ételeket melegen illetve hidegen tartani,
- a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembe vételével az ételeket megtalálni, díszíteni
- a maradványokat kezelni
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- feladatait az élelmiszerbiztonsági követelményeknek megfelelően végezni
- technológiai műveletek leírásait idegen nyelven megérteni, felhasználni

A képzéssel megszerezhető dokumentum: Bizonyítvány

További információ: Bács-Szakma Zrt. – 6500 Baja, Március 15. sétány 4.

titkarsag@bacsszakma.hu 06 70/422-18-38