2 sz. melléklet

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakács**  **FELNŐTTKÉPZÉS 2024/2025.**  **2024. október 1. - 2025. szeptember 30.** | | | | | | | |
| **Nappali képzés óraszáma** | **Tantárgyak, témakörök** | | **Óraszámok** | | | |  |
| **K** | **M** | | **Összes óraszám** |
| 18 | Munkavállalói ismeretek | | 8 | - | | 8 |  |
| 54 | A munka világa | | 24 | - | | 24 |  |
| 72 | IKT a vendéglátásban | | 30 | - | | 30 |  |
| 432 | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | 180 | | - | | 180 |  |
| **576** | ***ÁGAZATI ALAPOKTATÁS*** | | ***242*** | ***0*** | | ***242*** |  |
|  | Szakács szakirányú oktatás  Témakörei:  Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás  Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása  Ételkészítés technológiai ismeretek  Ételek tálalása | | 432 | 96 | | 528 |  |
| Anyaggazdálkodás-adminisztráció elszámoltatás | | 60 | 0 | | 60 |  |
| Munkavállalói idegen nyelv | | 36 | 4 | | 40 |  |
| **1524** | ***SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS*** | | **522** | **96** | | **628** |  |
| 200 | Egybefüggő szakmai gyakorlat | | 50 | 30 | | 80 |  |
| ***2300*** | ***ÖSSZESEN*** | |  |  | ***708*** | | ***950*** |
|  | Egybefüggő szakmai gyakorlat | | 80 óra ( 50+30), ideje 2025. június 16-20. és 2025. június 30- július 5.( 8-16 óráig) | | | | |

**Beszámítási követelmények**

Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki részszakmát szerzett, ha az adott részszakmát magában foglaló szakma szakmai oktatásában vesz részt, vagy korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét – az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával – a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

**Ágazati alapoktatás szakmai követelményei**

**Ágazati alapvizsga**

**Ágazati alapoktatás szakmai követelményei**

**Turizmus- Vendéglátás Ágazat:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **S.** | **Készségek, képességek** | **Ismeretek** | **Elvárt viselkedésmódok, attitűdök** | **Önállóság és felelősség mértéke** |
| 1 | Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven munkatársaival, a vendégekkel. | Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven. | Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra. | Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat a Magyar Vendéglátók Ipartestületének Etikai Kódexe alapján. |
| 2 | Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően. | Ismeri a munkaszerződés lényegét, tartalmai elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait. | Törekszik a munkaszerződésben foglaltak pontos megvalósítására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja. munkavégzése során együttműködik munkáltatójával. | Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzéséért. |
| 3 | A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres. | Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket. | Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására. | Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. |
| 4 | Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez. | Tisztában van a szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel. |
| 5. | Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. | Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használatának lehetőségeit. | Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre. | Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani. |
| 6. | Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munkavédelmi és tűzvédelmi, egészségvédelmi szabályok, előírások alapján végzi. | Ismeri a vendéglás-turizmus tevékenységére vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket. | Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket. | Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat. |
| 7 | Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi. | Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét. | Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál. | Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását. |
| 8 | A receptúrában szereplő nyersanyagokat kiméri. | Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét. | Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására. | Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait. |
| 9 | Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában. | Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait. | Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában. | Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja. |
| 10 | Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket. | Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára. | Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén. | Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társával együttműködve projektmunka keretében megmutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót). |
| 11 | Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján. | Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket. | Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre. | Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket. |
| 12. | Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészítet ételeket és italokat svájci felszolgálási módban felszolgálja. | Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálás szabályait. | Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsít. | Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálás során. |
| 13 | Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít. | Ismeri az alkoholmentes kevert italokat (Lucky Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojito, Pińa Colada (elkészítésének módjai, alapanyagait, a kevert ital készítés lépéseit. | Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésére, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására. | Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat. |
| 14 | Vendég előtt ételeket készít (desszertkészítés, salátakeverés). | Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket. | Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a megismert ételeket. |
| 15 | A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat és egyéb állomány alapján megkülönbözteti. | Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit. | Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket. |
| 16 | Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéséhez, darabolásához szükséges eszközöket, kézi szerszámokat. | Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéséhez és darabolásához használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát. | Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. | A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. |
| 17 | Cukrászati alapműveleteket végez (előkészítő műveletek, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékkészítő, befejező műveletek). | Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, a befejező műveleteit a kreatív díszítés alapján. | Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára. | Előzetesen begyakorolt cukrászati alapműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket. |
| 18 | Konyhatechnológiai alapműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez. | Ismeri a konyhatechnológiai alapműveleteket. | Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. | Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében. |
| 19. | Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat. | Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van. | Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok, szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ. | Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket. |

**IV.5. Az ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei, szabályai**

**Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

**Gyakorlati vizsga**

**A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata**

A vizsgatevékenység leírása:

**A)vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:**

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka-és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

1)Zöldséges rizottó

2)Hal tempura (magyar fehérhúsúhalból), friss kevertsalátával, citrusosvinagrette öntettel

3)Natúr csirkemellfilé, tejszínes gombamártással, pároltrizzsel

4)Parajkrém leves, buggyantott tojással

**B)vizsgarész: Cukrászati termékkészítés**

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

1)10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,

2)10 db linzerkarika barackízzel töltve

3)500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából

4)500gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

Időtartam: 90 perc

**C)vizsgarész: Értékesítési tevékenység:**

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megterít 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

1)Lucky Driver

2)ShirleyTemple

3)Alkoholmentes Mojito

4)Alkoholmentes PińaColada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

**D)vizsgarész: Portfólió készítése**

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül.

A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgarészek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:**

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61%-át elérte.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Vizsgarész/közös értékelési  szempont | Értékelési szempontok | Maximális  pontszám |
| A) Konyhatechnológiai tevékenység | Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz.  Ételkészítési szabályok szempontjai szerint:  Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége.  Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés.  Tányér épsége, tisztasága. | 25 |
| B) Cukrászati  termékkészítés | A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége.  A kisült tészta állaga.  A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása. | 25 |
| C) Értékesítési tevékenység | Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző,  előadása figyelemfelkeltő élményteli. | 25 |
| D) Portfólió készítés | Tartalmi követelmények:  a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása;  a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása;  a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása;  a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények:  terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial ,  betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt),  tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz.  A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. | 25 |
| Összesen | | 100 |

**II. év tantárgyai, témakörei:**

**1. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület**

„Small talk” – általános társalgás  
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. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás,  
épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi,  
szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a  
beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Állásinterjú  
A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával  
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 egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.  
A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

Vizsgafelkészítés

**Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

1. **Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy**

**Előkészítés**

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. 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, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek**

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (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 aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. ‒ egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez ‒ duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható 21/34. oldal ‒ muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható.

**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 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 alapmártások és belőlük képzett mártások készítése   
‒ az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása   
‒ hideg mártásokelőállítása   
‒ egyéb meleg mártások készítése

**Töltelékáruk**

(kolbászok, terrine-ek, pástétomok, 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 sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.

**Savanyítás, tartósítás**

A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

1. **Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy**

**Kéziszerszámok**

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

**Hűtő- és fagyasztóberendezések**

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

**Főző- és sütőberendezések**

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

**Egyéb berendezések és gépek**

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.   
Ajánlás:   
‒ Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.   
‒ Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.   
‒ Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.   
‒ VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.   
‒ Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

**Karbantartási és üzemeltetési ismeretek**

Mélységében ismerika 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 vízkőmentesítése   
‒ Gőzfúvóka vízkőmentesítése   
‒ Gőzgenerátor ürítése   
‒ SelfCookingControl üzemmód   
‒ Előmelegítés funkció ismerete, programozása   
‒ Cool down program alkalmazása   
‒ Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

1. **Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy**

**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. Kezelni, 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: felfújtak

**Párolás**

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé 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, pörköltek

**Sütés I.**

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések 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  
 faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése   
 ‒ Roston sütés: frissensütéssel 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 hőkezelés,  
 célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni  
 pörzsanyagképzés  
 ‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése  
 halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint  
 például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott  
 húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén.

**Sütés II.**

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):   
 ‒ 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  
 elsajátítják az éjszakai sütési módot.

**Különleges technológiák**

A tanulók megismerik és megtanulják 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 kacsa, 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 tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, 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 alapanyagokat és technológiákat.

**Ételkészítés árukosárból**

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

1. **Ételek tálalása tantárgy**

**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 rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni 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. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.

**Szezonális alapanyagok használata**

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak 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 alakítják 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 szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

**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 öszszehangolják 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 menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

1. **Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy**

**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. 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).

**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.

**Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása**

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

**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.

**Árképzés**

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, 32/34. oldal bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

**Bizonylatolás**

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

**Elszámoltatás**

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

**Készletgazdálkodás**

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

**RÉSZSZAKMA**

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget  
tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

A részszakma megnevezése: Szakácssegéd

A részszakma ajánlott szakmai tartalma:  
  
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy Előkészítés; Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés; Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek;

Alapkészítmények témakörei  
  
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása  
tantárgy Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; Főző- és  
sütőberendezések; Egyéb berendezések és gépek témakörei

**Képzési és Kimeneti Követelmények**

**Központi interaktív vizsgatevékenység 2023. május**

**A vizsgafeladat megnevezése:** Kombinált online vizsga

A vizsgatevékenység leírása

Szezonális alapanyagok használata - feleletválasztó feladat (többszörös választás)

- Heti vagy alkalmi menü összeállítása - feleletalkotó feladat (kiegészítés)

- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők - feleletalkotó feladat (rövid válasz)

- Áruátvétel - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)

- Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése - feleletalkotó (kiegészítés)

- Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletalkotó (kiegészítés)

- Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása - feleletalkotó (rövid számítás)

- Raktározás - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése)

- Árképzés - feleletalkotó (rövid számítás)

**A vizsgafeladat időtartama:** 60 perc

**A vizsgafeladat értékelési súlyaránya**: 20 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

**Projektfeladat 2023. május**

A projektfeladat elkészítése alatt a technikai feltételek folyamatos biztosításáért felelős személy a szakmai vizsga biztonságos lebonyolításának érdekében az akkreditált vizsgaközpont írásos engedélyével az interaktív vizsgatevékenység során jelen lehet. A kijelölt személyek rendelkeznek a szakirányú oktatás folytatásához szükséges szakképzettséggel. Feladatuk/felelősségük a szakmai vizsgához szükséges technikai feltételek folyamatos biztosításáért felel, közreműködik az esetlegesen felmerült technikai problémák elhárításában, továbbá gondoskodik a balesetmentes munkavégzésről.

**A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati vizsga**

A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység **két** részből áll:

*A.) Vizsgarész: Portfólió*

*B.) Vizsgarész: Menüsor elkészítése*

**A)** Vizsgarész: Portfólió: a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

A tanuló szakmai fejlődését alátámasztó dokumentum tartalmazza:

A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni

- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással

- Önéletrajz

- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése erre reflektálás.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni

Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság. A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

**A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg: 2023. április 8.**

**A vizsgabizottság részére a portfóliók megküldési határideje: 2023. május 4.**

**B)** Vizsgarész: Menüsor elkészítése

A vizsga előtt 180 nappal megismert, 4 db, a vizsgaszervező által összeállított nyersanyagkosárhoz (szezonális és regionális alapanyagokat tartalmaz) a jelöltnek össze kell állítania kosaranként 4 db négyfogásos menüsort, azaz összesen 16 db menüsort. A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását. A menüsort úgy kell összeállítania, hogy az előkészítésre 30 perc, az elkészítésére maximum 225 perc áll rendelkezésre a szakmai vizsgán.

A vizsgázó a vizsga napján nyersanyagkosarat húz (az előzetesen összeállított 4 nyersanyagkosarak közül) és a kihúzott nyersanyagkosárra saját maga által előzetesen összeállított és a vizsgabizottság által jóváhagyott négyfogásos menüjét főzi le. A vizsgabizottság az előzetesen megtervezett menübe, kötelezően a vizsga napján kijelöl egy új alapanyagot vagy technológiát, amit a vizsgázónak be kell építenie a tervezett menüsorba, a vizsga napján.

A vizsgázó feladata:

A vizsgán a szakmai előírásoknak megfelelő tiszta, teljes munkaruházatban jelenjen meg. A receptúrának megfelelő árut vegyen fel a vizsgaszervező által kijelölt személytől, munkaterületén tartsa be a higiéniai előírásokat. Az összeállított menüsort a receptúra alapján el kell készítenie 4 fő részére, majd az ételeket tálalnia kell.

A nyersanyagokat a vizsgaszervező részéről a vizsgára úgy kell előkészíteni, hogy azok további előkészítése 15 - 30 perc alatti időintervallumban megoldható legyen, a vizsgázó az előkészítő tevékenységét maximum 30 perc után be kell, hogy fejezze.

**A vizsgát 255 perc (4 óra és 15 perc) leteltével be kell fejezni.**

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés a tanult idegen nyelven.

**Időtartam: 20 perc**

- szakmai szókincs

- konkrétumok ismertetése a beszélgetés során

- munkafolyamatok ismertetése

- idegennyelv-használat nyelvhelyessége

- szakmai szókincs

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 275 perc**

**A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %**

**A két vizsgarész aránya:**

A) Portfólió 20 %

B) Menüsor elkészítése 80 %

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.**