



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

33 7826 02 SZAKÁCS

## 2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

CHEF

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

## 3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

### A szakember képes:

- A szakember képes
- részt venni:
  - = az üzlet kínálatának kialakításában a választék formálásában,
  - = a vendéglátó üzlet gazdaságos működése érdekében a szükséges gazdasági számítások elvégzésében, a megfelelő árkialakítási elvek érvényesítésében,
  - = a vendéglátás és a turizmus összefüggéseinek ismeretében az egyes üzleti munkakörökben dolgozókkal való együttműködésben,
  - = a vendégekkel, valamint a munkatársakkal történő kulturált kommunikációban,
  - = a gasztronómiai szempontok érvényesítésében, a nyersanyagok kiválasztásában, a kímélő technológiák alkalmazásában,
  - = az étlap, étrend szakmailag igényes - vendégkörhöz igazodó -összeállításában,
  - = az előkészítés, az ételkészítés, készentartás és tálalás folyamatában,
  - = különböző rendezvények termelési feladatainak és alapanyag-igényének meghatározásában,
  - = szükség esetén - minimális szinten- idegen nyelven önmagát megértetni,
  - = a gépek, berendezések, energiahordozók és segédanyagok takarékos, gazdaságos kihasználásában, felhasználásában,
  - = a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetésében,
  - = a hibafelismerésben és elhárításban,
  - = az előírt ügyviteli műveletek (bizonylatolás, számlázás, leltározás) végzésében.
- ellenőrizni az optimális készletet, az ételek esztétikus megjelenítését;
- gondoskodni a kezelésére bízott áruk, berendezési és felszerelési tárgyak valamint a konyha megfelelő állapotáról.

## 4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5124 Szakács

### (\*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

## 5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p><b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Az Oktatási Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknel az OM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság</p>																																										
<p><b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>OKJ szakképesítési szint:</b> 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések</p> <p><b>ISCED97 kód:</b> 3CV</p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">jeles</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles		4	jó		3	közepes		2	elégséges		1	elégtelen																											
Ötfokú:	5	jeles																																									
	4	jó																																									
	3	közepes																																									
	2	elégséges																																									
	1	elégtelen																																									
<p><b>A bizonyítvány sorozatjele:</b></p> <p>PT K</p> <p><b>sorszám:</b> 123456</p> <p><b>A bizonyítvány kiállításának időpontja:</b> 2023.09.14</p>	<p><b>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3"><b>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Gazdasági és vendéglátó alapismeretek</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Ételkészítési ismeretek</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszerismeret</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai idegen nyelv</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Vizsgamunka</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai beszélgetés</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</b>			Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai			Gazdasági és vendéglátó alapismeretek		5	Írásbeli vizsga érdemjegye		5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai			Ételkészítési ismeretek		5	Élelmiszerismeret		5	Szakmai idegen nyelv		5	Szakmai elmélet osztályzata		5	<b>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</b>			A gyakorlati vizsga tantárgyai			Vizsgamunka		5	Szakmai beszélgetés		5	Szakmai gyakorlat osztályzata		5
<b>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</b>																																											
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																																											
Gazdasági és vendéglátó alapismeretek		5																																									
Írásbeli vizsga érdemjegye		5																																									
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																																											
Ételkészítési ismeretek		5																																									
Élelmiszerismeret		5																																									
Szakmai idegen nyelv		5																																									
Szakmai elmélet osztályzata		5																																									
<b>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</b>																																											
A gyakorlati vizsga tantárgyai																																											
Vizsgamunka		5																																									
Szakmai beszélgetés		5																																									
Szakmai gyakorlat osztályzata		5																																									
<p><b>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</b></p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>																																										
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</b></p>																																											
<p><b>Jogi alap</b></p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 7/1993 (XII. 30.) MüM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről.</p>																																											

## 6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 40 % Gyakorlat: 60 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		2 év

### Belépési követelmények:

- tizedik évfolyam elvégzése

### További információk:

#### KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Vendéglátó szakmai alapismeretek	100 óra
Gazdálkodási alapismeretek	100 óra
Élelmiszerismeret	100 óra
Szakmai idegen nyelv	100 óra
Ételkészítési ismeretek	100 óra
Vizsgaszervező tölti ki.	

#### KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Szakács szakmai gyakorlat	100 óra
Nyári (összefüggő) gyakorlat	100 óra
Vizsgaszervező tölti ki.	

### További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályaalakmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:  
Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.