



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

34-811-04 Szakács

## 2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Chef

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

## 3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

### A szakember 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;
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazni;
- a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembe vételével az ételeket megtalálni, díszíteni;
- a maradványokat kezelni;
- feladatait az élelmiszerbiztonsági követelményeknek megfelelően végezni.

## 4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5134 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

<b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b>	<b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b> Nemzetgazdasági Minisztérium																						
<b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b> <b>OKJ szakképesítési szint:</b> 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerezhető meg <b>ISCED2011 kód:</b> 3 <b>MKKR szint:</b> 4 <b>EKKR szint:</b> 4	<b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b> Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen																						
<b>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</b>  sorszáma: 123456  <b>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</b>	<b>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 25%;">A szakács szakma ismeretei</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Konyhai ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Ételkészítés alapja</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Ételkészítési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Központi írásbeli	A szakács szakma ismeretei	5	25.00	Szóbeli	Konyhai ismeretek	5	25.00	Gyakorlati	Ételkészítés alapja	5	25.00	Gyakorlati	Ételkészítési ismeretek	5	25.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Központi írásbeli	A szakács szakma ismeretei	5	25.00																				
Szóbeli	Konyhai ismeretek	5	25.00																				
Gyakorlati	Ételkészítés alapja	5	25.00																				
Gyakorlati	Ételkészítési ismeretek	5	25.00																				
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																					
<b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b> középfokú oktatásba	<b>Nemzetközi megállapodások</b>																						
<b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b>																							
<b>Jogi alap</b> 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 29/2016 (VIII.26.) NGM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény.																							

## 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: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		3 év

### Belépési követelmények:

- alapkülső iskolai végzettség

### Szakmai követelmény modulok:

- 11518-16 Élelmiszerismeret
- 11561-16 Gazdálkodási ismeretek
- 12096-16 Szakács szakmai idegen nyelv
- 12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai
- 12095-16 Ételkészítési ismeretek
- 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
- 11497-12 Foglalkoztatás I
- 11499-12 Foglalkoztatás II.

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: 2023.10.02

**P. H.**