



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.

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

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Nemzetgazdasági Minisztérium</p>																
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerezhető meg</p> <p>ISCED2011 kód: 3</p> <p>MKKR szint:</p> <p>EKKR szint:</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>																
<p>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</p> <p>sorszama: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</p>	<p>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 50%;">Termeléssel összefüggő dokumentációs feladatok</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Ételkészítési alapfeladatok</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Ételkészítés</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">40.00</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	Termeléssel összefüggő dokumentációs feladatok	5	30.00	Gyakorlati	Ételkészítési alapfeladatok	5	30.00	Gyakorlati	Ételkészítés	5	40.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Központi írásbeli	Termeléssel összefüggő dokumentációs feladatok	5	30.00														
Gyakorlati	Ételkészítési alapfeladatok	5	30.00														
Gyakorlati	Ételkészítés	5	40.00														
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5															
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																	
<p>Jogi alap</p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről.</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: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		3 év

Belépési követelmények:

- alapkülső iskolai végzettség

Szakmai követelmény modulok:

- 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem
- 10045-12 Gazdálkodás
- 10046-12 Szakmai idegen nyelv
- 10048-12 Ételkészítés alapjai
- 10049-12 Konyhai kisegítés
- 10075-12 Ételkészítés
- 11497-12 Foglalkoztatás I.
- 11499-12 Foglalkoztatás II
- 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

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.