

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 1013 23 05 Szakács

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

Cook

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal;
- üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik;
- a raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi;
- a raktározást felügyeli, ellenőrzi;
- munkabeosztást tervez, ír;
- konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz;
- felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollégáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett;
- jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik;
- képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusát, majd összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt;
- szakmai számításokat végez (veszteség, tömegnövekedés).

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK
KÖRE**

5134 Szakács

(*) Megjegyzések:

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képesítésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A szakmai bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A szakmai bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																		
<p>A szakmai bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 4</p> <p>EKKR szint: 4</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 5</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: %, Szakmai vizsga: %</p>																		
<p>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A szakmai bizonyítvány kiállításának időpontja: 2024.02.21</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</p> <p>Szakmai vizsga</p> <table border="1" data-bbox="766 1008 1508 1310"> <tr> <td colspan="2">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Szakács szakmai ismeret</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Szakács projektfeladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Portfólió</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Menüsor elkészítése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	központi interaktív		Szakács szakmai ismeret	5	projektfeladat		Szakács projektfeladat	5	Portfólió	5	Menüsor elkészítése	5			A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
központi interaktív																			
Szakács szakmai ismeret	5																		
projektfeladat																			
Szakács projektfeladat	5																		
Portfólió	5																		
Menüsor elkészítése	5																		
A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%																		
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5																		
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>Középiskolába</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																		
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																			
<p>Jogi alap</p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 319/2020. (VII. 1.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet módosításáról, 95/2021. (II. 27.) Korm. rendelet a szakképzéssel és a felnőttképzéssel összefüggő egyes kormányrendeletek módosításáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																			

6. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása

A teljes program óraszám megoszlása

Teljes képzési idő

3 év

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: alapképzés iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények: foglalkozás egészségügyi és pályaalkalmassági vizsgálat

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

ÓRASZÁMOK

IKT a vendéglátásban	12 óra
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	12 óra
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	12 óra
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	12 óra
Ételkészítés-technológiai ismeretek	12 óra
Ételek tálalása	12 óra
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

ÓRASZÁMOK

Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
A munka világa	12 óra
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	12 óra
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 304 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen szakmai bizonyítvány-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

Nemzeti Referencia Pont: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2024.02.21

P. H.