



### 1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus

### 2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

Chef technician

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

### 3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton ételeket készít, tálal;
- hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál;
- a raktárkészletet figyelemmel kíséri, a raktározást felügyeli, ellenőrzi;
- gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve;
- az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, 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;
- beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt;
- ételmezésvezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni;
- a dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan;
- rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak;
- megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat;
- képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusát, majd összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt;
- A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, miközben figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonálisitást;
- szakmai számításokat végez (veszteség, tömegnövekedés);
- törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciát rendszeresen fejleszteni.

### 4. AZ OKLEVÉL TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5134 Szakács

1332 Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője

3222 Konyhafőnök, séf

#### (\*) Megjegyzések:

<sup>1</sup> Eredeti nyelven. | <sup>2</sup> A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | <sup>3</sup> 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. AZ OKLEVÉL HIVATALOS ALAPJA

<p><b>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Kulturális és Innovációs Minisztérium</p>																		
<p><b>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>MKKR szint: 5</b></p> <p><b>EKKR szint: 5</b></p> <p><b>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</b></p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></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><b>Az oklevél sorozatjele: CXK A</b></p> <p>sorszáma: 123456</p> <p><b>Az oklevél kiállításának időpontja: 2024.04.03</b></p>	<p><b>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Szakmai vizsga</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>központi interaktív</b></td> </tr> <tr> <td>Szakács szaktechnikus szakmai ismeret</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>projektfeladat</b></td> </tr> <tr> <td>Szakács szaktechnikus projektfeladat (Portfólió, 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>	<b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		<b>Szakmai vizsga</b>		<b>központi interaktív</b>		Szakács szaktechnikus szakmai ismeret	5	<b>projektfeladat</b>		Szakács szaktechnikus projektfeladat (Portfólió, Menüsor elkészítése)	5			A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
<b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																			
<b>Szakmai vizsga</b>																			
<b>központi interaktív</b>																			
Szakács szaktechnikus szakmai ismeret	5																		
<b>projektfeladat</b>																			
Szakács szaktechnikus projektfeladat (Portfólió, Menüsor elkészítése)	5																		
A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%																		
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5																		
<p><b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b></p> <p>Felsőoktatásba</p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>																		
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b></p>																			
<p><b>Jogi alap</b></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, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																			

## 6. AZ OKLEVÉL MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2192 óra

### Belépési követelmények:

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

### További információk:

#### SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

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
Üzleti menedzsment	12 óra
Marketing és protokoll	12 óra
Speciális szakmai kompetenciák	12 óra

#### SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

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
Üzleti menedzsment	12 óra
Marketing és protokoll	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 364 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>  
Jelen oklevél-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: 2024.04.03

**P. H.**