



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 árurendelést 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;
- a megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt, eszközlistát és nyersanyaglistát állít össze. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonálisit;
- szakmai számításokat végez (veszteség, tömegnövekedés);
- konyhatechnológiai alap- és különleges műveleteket végez;
- megkülönbözteti íz, illat, állomány, textúra alapján a vendéglátóipar által használt alapanyagokat;
- munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel;
- konyhatechnológiai alap- és különleges műveleteket végez. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.

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>Kulturális és Innovációs 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: 2025.03.14</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai vizsga</td> </tr> <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>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		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
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																							
Szakmai vizsga																							
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>Középfiskolába</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																						
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p> <p>Szakmai vizsga megkezdésének feltétele a portfólió és a menüsorok elkészítése a vizsga megkezdése előtt.</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, 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 292/2023. (VII. 6.) Korm. rendelet a szakképzésben lezajlott átalakítás utólagos hatásvizsgálatából adódó kormányrendelet-módosításokról.</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	2500 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: alpfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények: foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

IKT a vendéglátásban

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

Ételkészítés-technológiai ismeretek

Ételek tálalása

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

ÓRASZÁMOK

12 óra

12 óra

12 óra

12 óra

12 óra

12 óra

12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

Munkavállalói ismeretek

Munkavállalói idegen nyelv

A munka világa

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

ÓRASZÁMOK

12 óra

12 óra

12 óra

12 óra

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: 2025.03.14

P. H.