



### 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;
- ételmezei-vezetői 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, továbbképezi 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 (vesztés, 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>Innovációs és Technológiai 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: 20%, Szakmai vizsga: 80%</p>																				
<p><b>Az oklevél sorozatjele: CXK A</b></p> <p>sorszáma: 123456</p> <p><b>Az oklevél kiállításának időpontja: 2023.12.07</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"><b>központi interaktív</b></td> </tr> <tr> <td>A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel, és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>projektfeladat</b></td> </tr> <tr> <td>Szakács szaktechnikus gyakorlati vizsga</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">5</td> </tr> </table>	<b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		<b>Szakmai vizsga</b>		<b>központi interaktív</b>		A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel, és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok	5	<b>projektfeladat</b>		Szakács szaktechnikus gyakorlati vizsga	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>																					
A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel, és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok	5																				
<b>projektfeladat</b>																					
Szakács szaktechnikus gyakorlati vizsga	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: alpfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények: foglalkozás egészségügyi és pályaalakmassági vizsgálat

### 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  
Üzleti menedzsment  
Marketing és protokoll  
Speciális szakmai kompetenciák

#### ÓRASZÁMOK

12 óra  
12 óra  
12 óra  
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  
Üzleti menedzsment  
Marketing és protokoll

#### ÓRASZÁMOK

12 óra  
12 óra  
12 óra  
12 óra  
12 óra  
12 óra  
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: 2023.12.07

**P. H.**