

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

10135003 Élelmezésvezető

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

Catering manager

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- megszervezni és ellenőrizni az ételmezési üzem munkáját, törekedve a költséghatékony működésre;
- elkészíteni az általános és a speciális táplálkozáshoz szükséges ételek kalkulációit, nyersanyag-kiszabati ívet vezetni és veszteségszámításokat végezni;
- dietetikus munkatársak bevonásával komplett napi, heti, havi étlapot és/vagy étrendet tervezni, szükség szerint személyre szabottan összeállítani;
- tápanyagszükséglet kalkulációt készíteni a különböző korcsoportokba tartozók, táplálkozásra érzékeny betegségben vagy allergiában szenvedők részére az ételallergia és táplálékintolerancia szigorú szabályainak betartása mellett;
- a táplálkozásnak, mint kiegészítő gyógymódnak ismerése és alkalmazása mellett gazdaságosan vezetni a közétkeztetést ellátó üzemet;
- adminisztrációs feladatokat ellátni, és információs rendszert működtetni;
- munkatervet, takarítási rendet készíteni;
- HACCP rendszert üzemeltetni és ellenőrizni;
- beszerzést irányítani és ellenőrizni;
- készletgazdálkodást végezni, együttműködni a szakhatóságokkal és segíteni azok ellenőrző munkáját;
- ellenőrzési tervet készíteni az érvényben lévő jogszabályok, előírások betartatásához;
- megtervezni a napi étkeztetést a rendelkezésre álló tárgyi-, személyi- és anyagi feltételek szerint;
- alkalmazni a különböző diéták ételkészítési technikáit;
- gondoskodni a dolgozók szakmai továbbképzéséről;
- szakmai tudását folyamatosan bővíti.

**4. A SZAKMAI KÉPZÉS BESOROLÁSA A KÉPZÉSI TERÜLETEK EGYSÉGES OSZTÁLYOZÁSI RENDSZERÉBE**

1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás

**(\*) 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. A KÉPESÍTŐ BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p><b>A képesítő bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>A képesítő bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>															
<p><b>A képesítő bizonyítvány 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: 5</b></p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>															
<p><b>A képesítő bizonyítvány sorozatjele: CXK A</b></p> <p>sorszáma: 123456</p> <p><b>A képesítő bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.12.07</b></p>	<p><b>A képesítő 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="3"><b>írásbeli</b></td> </tr> <tr> <td>Élelmezésvezető feladatai</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>projektfeladat</b></td> </tr> <tr> <td>Élelmezésvezető gyakorlati feladatai</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Képesítő vizsga eredménye</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>írásbeli</b>			Élelmezésvezető feladatai	100%	5	<b>projektfeladat</b>			Élelmezésvezető gyakorlati feladatai	100%	5	Képesítő vizsga eredménye	100%	5
<b>írásbeli</b>																
Élelmezésvezető feladatai	100%	5														
<b>projektfeladat</b>																
Élelmezésvezető gyakorlati feladatai	100%	5														
Képesítő vizsga eredménye	100%	5														
<p><b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b></p> <p>Középfokú oktatásba</p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>															
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b></p> <p>A képesítési követelményt előíró jogszabály: 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról</p>																
<p><b>Jogi alap</b></p> <p>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.</p>																

## 6. A KÉPESÍTŐ BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékos megoszlása
Teljes képzési idő	180 óra

### Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Érettségi végzettség
- Szakmai előképzettség: 510132306 Szakács szaktechnikus, 510132302 Cukrász szaktechnikus, 510132308 Vendégtéri szaktechnikus, 42 5 5129 169 0 28 Vendéglátó technikus, 52 7822 02 Vendéglátó technikus, 54 811 01 Vendéglátás-szervező, 52 811 01 Vendéglős, 54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős, 54 811 01 Vendéglátásszervező
- Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

### További információk:

#### ÍRÁSBELI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK

Élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatása az összetételük alapján

Élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírások, munkaügyi szabályok

Közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályoknak megfelelő, az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások

Élelmezési szoftverek, gazdasági számítási módok

Beszerezéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségek, a nyersanyagok tulajdonságai, minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályai, FIFO elv

Az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámítása, az árubeszerezés lehetőségei

Szakmai szoftverek és használatuk

Az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használata és működése

Az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírások

A raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmai és számításuk módjai

A diétás étrendek összeállításának szabályai, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagok

A munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszere, a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismeretei, a bérekre vonatkozó törvényi szabályozás

#### PROJEKT FELADATOK

Tápanyagtartalom-számítás módjai

Beszerezéssel-áruátvétellel kapcsolatos teendők

Raktározás, élelmiszer és árukészlet ellenőrzése

Létszám és készletgazdálkodás, elszámoltatás és bizonylatolás

Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása, anyagelhasználás kiszámítása

A Programkövetelmények és Rendszerkövetelmények elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen képesítő bizonyítvány-kiegészítő a szakképzésért felelős miniszter által nyilvántartásba vett programkövetelmény 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.**