

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 1013 23 05 Szakács (Szakácssegéd részsszakma)

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)Chef (Chef assistant partial qualification)
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végezni;
- segíteni a szakácsok munkáját;
- napi tevékenységét felettesei utasítása alapján végezni;
- a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítására és előkészítésére;
- zöldségeket, gyümölcsöket tisztítani, pucolni, darabolni, szeletelni és előkészíteni azokat a főzéshez és sütéshez;
- a konyha tisztán tartására, higiéniai előírások betartására;
- a munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végezni.

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

9236 Konyhai kisegítő

(*) 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: 2</p> <p>EKKR szint: 2</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 3</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>sorszám: 123456</p> <p>A szakmai bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.12.07</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">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati feladat</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>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		projektfeladat		Gyakorlati feladat	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																	
Szakmai vizsga																	
projektfeladat																	
Gyakorlati feladat	5																
A szakmai vizsga eredménye százalékban																	
100%																	
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal																	
5																	
<p>Továbblépés az oktatás következő szintjére</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, 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	600 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: alapközü iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Foglalkozáségeszségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás (Előkészítés)	12 óra
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás (Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés)	12 óra
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás (Alapelvek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek)	12 óra
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás (Alapkészítmények)	12 óra
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása (Kéziszerszámok)	12 óra
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása (Hűtő- és fagyasztóberendezések)	12 óra
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása (Főző- és sütőberendezések)	12 óra
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása (Egyéb berendezések és gépek)	12 óra
Egybefüggő szakmai gyakorlat	160 óra
Összesen	256 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: 2023.12.07

P. H.