

SZAKÁCS OKJ 33 811 03 1000 00 00

Képzés ideje 2 év

Rész-szakképesítések:

Gyorséttermi- és ételleadó OKJ 33 811 03 0100 31 01
Konyhai kisegítő OKJ 33 811 03 0100 21 01

Ráépülés:

Diétás szakács OKJ 33 811 03 0001 33 01



A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása, valamint a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése. Az ételeknek, a követelményeknek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a fogyasztók és a vendégek számára

Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése:

- Kiepipíti és betartja a HACCP előírásait.
- Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat.
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat.
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket.
- Ügyel a vagyonbiztonságra.
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon.



Ügyviteli tevékenységek végzése

- Étlapot tervez, állít össze.
- Anyaghányadot, kalkulációt készít.
- Figyelemmel kíséri az árukészletet.
- Veszteségszámításokat végez.
- Elkészíti, módosítja a munkabeosztást.
- Bizonylatokat állít ki, igazol.
- Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát.
- Leltározási feladatokat végez.
- Tervezi és szervezi a termelést.
- Étrendjavaslatot állít össze.



Előkészítés

- Megismeri a működési szabályokat.
- A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja.
- Munka- és védőruhát használ, gondoz.
- Műszak közben és műszak után takarít.
- Szükség szerint mosogat.
- Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket.
- Hiba esetén intézkedik.
- Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét.
- Elsősegélyt nyújt.
- Tájékozódik a napi feladatairól.
- Tájékozódik a rendkívüli feladatokról.
- Célokat fogalmaz meg önmaga számára.
- Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
- Ételek tálalásának tervezése.

- A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket.
- Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket.
- Beosztottjait kioktatja a használatról, kezeléssel.
- Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készíti.
- Gazdálkodási tevékenységet végez.
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárakból.
- Gondoskodik a szakosított tárolásról.



Ételkészítés

- Feltölti és kezeli a kézraktárt.
- Ételek tálalásának tervezése.
- Elkészíti az ételeket.
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre.
- Kiszolgál, csomagol.
- Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be.
- Javaslatot tesz az árubeszerzésre.
- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról.
- Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.
- Szükség szerint ételmintát tesz el.
- Az étel jellegének megfelelően készen tart.
- Munka- és védőruhát használ, gondoz.

A következő kompetenciákkal rendelkezők:

Személyes kompetenciák:

- Erős fizikum
- Kézügyesség
- Szervezőkészség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Szaglás – íz érzékelés



Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kompromisszumkészség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Határozottság
- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)
- Tervezési képesség
- Rendszerben való gondolkodás
- Módszeres munkavégzés
- Körültekintés, elővigyázatosság

- A környezet tisztántartása

A szakmai vizsga részei:

Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése – szóbeli

Az ételmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése.

Ügyviteli tevékenységek végzése - írásbeli

Ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján.

Előkészítés

Gazdálkodási számítások, veszteségszámítás, kapacitásszámítás – szóbeli.

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik – szóbeli.

Ételkészítés - gyakorlat

Ételek előkészítése, előállítása, tálalása-

Technológiai, módszertani ismeretek – szóbeli.

