



Szakács

OKJ 34 811 04

Iskolai előképzettség: 8 általános iskola

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Elmélet/gyakorlat aránya: 30-70 %

Szakképzési évfolyamok száma: 3 év

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

- A szakács legfontosabb feladata: a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő ellátása, a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátóipari egységekben, háztartásokban.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- étlapot, menüt, napi ajánlatot, étrendet összeállítani,
- az ételekhez a nyersanyagok fajtáját, mennyiségét meghatározni,
- felmérni a meglévő készletek mennyiségét,
- rendelést összeállítani, árut rendelni, átvenni,
- előkészíteni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket,
- nyersanyagokat előkészíteni,
- különféle ételeket készíteni,
- az elkészített ételeket melegen tartani, tálalni, díszíteni,
- különleges ételkészítési technikákat alkalmazni,
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani,
- nagykonyhai berendezéseket üzemeltetni,
- technológiai műveletek idegen nyelvű leírásait megérteni, felhasználni.

