

SZAKÁCS

SZAKMAI TARTALOM:

Főbb tantárgyak: idegen nyelv / termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek / anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás/ ételkészítés-technológiai ismeretek

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása: A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben.

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 nyersanyagokat, a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket
- az elkészített ételeket melegen tartani, tálalni, díszíteni
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- nagykonyhai berendezéseket üzemeltetni
- technológiai műveletek idegen nyelvű leírásait megérteni, felhasználni

Szükséges kompetenciák: jó kommunikációs készség, tiszta, érthető beszéd, jó memória, mozgása koordinált, biztos számolási készség, mértékváltás, százalékszámítás, betartja az alapvető viselkedési normákat, munkakörnyezetre igényes

BETÖLTHETŐ MUNKAKÖRÖK:

diétás szakács / étkezdei szakács / grill szakács / gyermekélelmezési szakács / hajó-szakács / hidegkonyhai szakács / közétkeztetési szakács / melegkonyhai szakács / pizzakészítő szakács / segédszakács

ELHELYEZKEDÉSI LEHETŐSÉGEK KÖRNYÉKÜNKÖN:

Városunk és a környező települések jelentős vendéglátó egységekkel rendelkező régiót alkotnak, ahol helyet kapnak éttermek, szállodák, szórakoztató és üdülő egységek. Gyors elhelyezkedési lehetőséget biztosítanak a környék vendéglátó szakemberei számára. A betölthető munkakörök szinte mindegyike megtalálható a választékban. A vendéglátó üzletvezető képesítéssel, és a későbbiekben megszerzett szakmai gyakorlattal kiegészítve akár vezetői beosztás ellátására, vagy saját vendéglátó egység megnyitására is feljogosít.

KÉPZÉSI IDŐ:

3 év, illetve érettségi bizonyítvány vagy másodszakra esetén: 2 év

ALKALMASSÁGI FELTÉTELEK:

foglalkozás-egészségügyi alkalmassági igazolás és egészségügyi kiskönyv megléte

KÉPZÉSI HELYSZÍN:

9. évfolyamon ágazati alapozó képzés történik az iskolai tankonyhán, majd 10-11. évfolyamokon a tanuló és/vagy szülő által megkeresett külső gyakorlati képzőhelyen.

ÁGAZAT MEGNEVEZÉSE:

Turizmus-vendéglátás

A SZAKMA AZONOSÍTÓ SZÁMA:

4 1013 23 05

RÁÉPÜLŐ SZAKMÁK /A TOVÁBBTANULÁS LEHETŐSÉGEI:

szakács szaktechnikus

Nagykun Baptista Oktatási Központ

Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye (OM: 201731)

5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

Telefon: 59/321-329 * E-mail: illessy@illessy.sulinet.hu

* Honlap: <http://illessy.baptistaoktatas.hu>