

TÁJÉKOZTATÓ Szakács képzésről

A képzés - megnevezése:	Szakács
- OKJ száma:	34 811 04
- nyilvántartásba vételi száma:	E-000081/2014/A020
- köre:	szakképesítés
- szintje:	középfokú szakképesítés
- formája:	csoportos
- KP verziószáma:	v4



A képzés díja:	225 000 Ft
OKJ-s vizsgadíj:	40 000 Ft
Összesen: (Részletfizetés lehetséges)	265 000 Ft

A képzés célja:

A képzést sikeresen elvégző 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, A fentiekén kívül nyersanyagokat előkészít, különféle ételeket elkészít, az elkészített ételeket melegen tartja, tálalja, díszíti a mindennapi munka során.

Képes továbbá különleges ételkészítési technikákat alkalmazni, a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani, nagykonyhai berendezéseket üzemeltetni, technológiai műveletek idegen nyelvű leírásait megérteni, felhasználni.

A képzésben történő részvétel bemeneti feltétele(i):

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e 29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII.27.) NGM rendelet módosításáról 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

- Egészségügyi alkalmasság
- Pályaalkalmasság

Az OKJ-s szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

- A hiányzás mértéke ne haladja meg a megengedett mértéket, amely az összórás szám 20%-a.
- A modulzáró vizsgák eredményes letétele.

Szakmai követelménymodulok és a modulzáró vizsgák tevékenysége:

11518-16 - Élelmiszerismeret	- írásbeli
11561-16 - Gazdálkodási ismeretek	- írásbeli
12096-16 - Szakács szakmai idegen nyelv	- szóbeli
12094-16 - Ételkészítési ismeretek alapjai	- gyakorlati
12095-16 - Ételkészítési ismeretek	- gyakorlati
11519-16 - Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	- írásbeli
11497-12 - Foglalkoztatás I.	- írásbeli
11499-12 - Foglalkoztatás II	- írásbeli

Ingyenesen igénybe vehető felnőttképzési szolgáltatások:
A képzésben résztvevők teljesítményellenőrzése

Előzetes tudásmérés

Képzés közben történő értékelés (Megfigyelés, házi feladat, dolgozat, gyakorlati és interaktív munka. Az értékelésnek előírt és kötött formája nincs.)

A képzés tantárgyait lezáró modulzáró vizsgák, amely a szakmai vizsgára bocsátás alapvető bemeneti feltétele. Formái: írásbeli, szóbeli és gyakorlati.

A képzésben résztvevő teljesítményének értékelése:

A modulzáró vizsgákon százalékos értékelés. 51 % alatt nem felelt meg, 51-100% között megfelelt minősítés.

Az OKJ-s vizsga szervezésének formái:

A hatályos szakmai és vizsgakövetelmény szerint: szóbeli, gyakorlati, írásbeli

Sikeres OKJ-s vizsgát követően megszerezhető dokumentum(ok):

OKJ-s bizonyítvány

A képzés összóraszáma:

 900 óra
 (270 elmélet + 630 óra gyakorlat (30% elmélet - 70% gyakorlat))

A képzés tervezett időtartama hónapban a záróvizsgáig

10 hónap

A képzés ütemezése:

2 nap/hét, elmélet napi 6 tanóra, gyakorlat napi 8 tanóra

Helyszíne:

Miskolc

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:
5134 Szakács

Étkezdei szakács, Grill szakács, Hajószakács, Hidegkonyhai szakács, Közétkeztetési szakács, Melegkonyhai szakács, Pizzakészítő szakács,