

Hatályos: 2016.09.01-től

A 290. sorszámú Konyhai részlegvezető megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 06
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Konyhai részlegvezető
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 500-700

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 2.2. Szakmai előképzettség: 34 811 04 Szakács
- 2.3. Előírt gyakorlat: Szakács szakképesítéssel betölthető munkakörben, a képzés megkezdését megelőző 5 évben szerzett, legalább 3 év összefüggő gyakorlat.
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60 %
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.			Részlegvezető
3.1.3.	3222	Konyhafőnök, séf	Konyhafőnök helyettes
3.1.4.			Konyhafőnök

- 3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A Konyhai részlegvezető, a vendéglátó egységben a konyha magas szintű szakmai irányítója. Beszerzési, termelési, értékesítési és raktározási tevékenységeket irányít és felügyel. Szervezi és ellenőrzi a konyha működését. Kialakítja, üzletpolitikáját ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. Megszervezi az egység adminisztrációs rendjét, biztosítja a tűz-, munka- és tulajdonvédelmi előírások betartását, gondoskodik a higiéniai szabályok betartásáról. Teljes körű leltár- és anyagi felelősséggel tartozik az egységben lévő eszközökért.

Hatályos: 2016.09.01-től

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- vállalkozást alapítani és működtetni
- anyagi felelősséggel gazdálkodni
- megszervezni, és irányítani a konyha/részleg napi munkáját
- ellenőrizni a konyhában folyó tevékenységeket
- szervezni és bonyolítani az üzlet, házon belüli és házon kívüli rendezvényeit
- betartani és betartatni az üzletek működésére vonatkozó jogszabályi előírásokat
- vendégpanaszokat kezelni

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 811 04	Szakács	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11528-16	Élelmiszerbiztonság
4.4.	11527-16	Vendéglátó gazdálkodás
4.5.	11529-16	Szállodai és éttermi szoftverek működtetése
4.6.	11530-16	Kommunikáció
4.7.	11531-16	Ételkészítés technológia

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Egy, az adott tanévet megelőző évben minősített (pl.: a GaultMillau étterem kalauz szerint legalább 11 pontot elért, vagy annál jobb, vagy a Michelin Guide étterem kalauz szerint legalább bib gourmand, vagy annál jobb) európai étterem konyháján szerzett két hét igazolt (80-100 óra) összefüggő szakmai gyakorlat.

Záró dolgozat készítése az összefüggő szakmai gyakorlat tapasztalatai alapján. A konyha szervezése, gazdálkodási sajátosságai, a termelő tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása. A konyha gazdálkodásának statisztikai, matematikai eszközökkel történő elemzése. Az elemzés alapján a fejlesztési lehetőségek bemutatása.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11528-16	Élelmiszerbiztonság	írásbeli
5.2.4.	11527-16	Vendéglátó gazdálkodás	írásbeli
5.2.5.	11529-16	Szállodai és éttermi szoftverek működtetése	gyakorlati

Hatályos: 2016.09.01-től

5.2.6.	11530-16	Kommunikáció	írásbeli
5.2.7.	11531-16	Ételkészítés technológia	szóbeli, gyakorlati

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51 %-osra értékelhető.

5.3. A szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítés

- A vizsgafeladat ismertetése: Árukosárból ötfogásos menü elkészítése és tálalása minimum három adagban, és
- Több komponensből álló, komplett kisadag hideg, és/vagy meleg előétel amuse bouche (minimum öt féle) készítése, tálalása három adagban.

A vizsgafeladat időtartama: 480 perc

A vizsgafeladat aránya: 50 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A vendéglátó üzleti tevékenységhez kapcsolódó gazdasági számítások és elemzések végzése. Szállodai és éttermi szoftverek használata.

A vizsgafeladat ismertetése: Ár- és költségkalkulációk készítése, készletgazdálkodás, létszám és bérgazdálkodás, költséggazdálkodás, az üzleti eredményt, jövedelmezőséget befolyásoló tényezők alakulásának figyelemmel kísérése és elemzése, javaslatok készítése az üzlet munkaerő-gazdálkodásával kapcsolatban és az üzleti eredmény felhasználására vonatkozóan. Raktárak és termelési egységek elszámoltatása, készletgazdálkodása, nyilvántartása szállodai és éttermi szoftverek használatával.

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc

A vizsgafeladat aránya: 30 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Záró dolgozat prezentálása és véde

A vizsgafeladat ismertetése: A dolgozat digitális prezentációs szoftverrel való rövidített bemutatása. Válaszolás a bizottság által feltett dolgozattal kapcsolatos kérdésekre.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő 0 perc, válaszadási idő 20 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A záródolgozat főszövegének 30000 karaktert (szóközök nélkül) el kell érnie.

A formai és tartalmi követelményeket a képző intézmény határozza meg.

A szakképesítés-ráépüléssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> című weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

A szakmai vizsga akkor eredményes, ha minden vizsgatevékenység (gyakorlati, írásbeli, szóbeli) végrehajtása legalább elégséges. Az elégséges szint 51 %.

Hatályos: 2016.09.01-től

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Aszaló készülék
6.3.	Alkoholtartalom mérő refraktométer 0-80%
6.4.	Célzólézeres infrahőmérő (-50 °C-tól +500 °C-ig)
6.5.	Cukortartalom mérő refraktométer magas cukortartalomhoz
6.6.	Digitális hőmérő kábeles: 4 főre legalább 1 db
6.7.	Digitális maghőmérő húshoz: személyenként 1 db
6.8.	Elektronikus kisgépek, munkaeszközök
6.9.	Főző-sütő edények
6.10.	Gourmet Whip professzionális szifon: 4 főre legalább 1 db
6.11.	Grill-lap
6.12.	Gyümölcscentrifuga
6.13.	Habüstök (személyenként minimum 1 db)
6.14.	Halfőző edény
6.15.	Házi füstölő készülék (hideg-meleg füstölésre alkalmas)
6.16.	Hold-o-mat, 4 főre legalább 1 db
6.17.	Hőmérséklet kompenzált pH mérő
6.18.	Húsdaráló
6.19.	Hűtők, mélyhűtők
6.20.	Internetkapcsolat
6.21.	Japán mandolin
6.22.	Jéggép
6.23.	Kamrás vákuumfóliázógép
6.24.	Kézi sárkány: 4 főre legalább 1 db
6.25.	Kézi szerszámok (kések, a készítés eszközei, húsvillák, csipeszek, dekor eszközök, spatulák, reszelők, habverők, kiszúró garnitúrák, idomcsövek, ollók, sodró és nyújtófák) személyenként
6.26.	Kézi turmix
6.27.	Kombinált gőzpárolós sütő: 4 főre legalább 1 db
6.28.	Kukta 4 főre legalább 1 db
6.29.	Kutter 4 főre legalább 1 db
6.30.	Mandolin
6.31.	Mérlegek (mechanikus vagy digitális) 5 kg-ig. 4 főre legalább 1 db
6.32.	Mérő edények
6.33.	Mikrohullámú készülék
6.34.	Molekuláris gasztronómia eszközei (pl.: kézi füstölő, aromatizáló, füstölő kupolák, kaviár kit, spagetti kit,)
6.35.	Mosogatómedencék
6.36.	Munkasztalok (rozsdamentes, keményfa, és gránit munkafelülettel)
6.37.	Olaj-gyorsütő
6.38.	Olajminőség mérő műszer, poláris összetevők mérésére
6.39.	Paco Jet gép, 10 főre legalább 1 db, minimum 10 db tégely/gép
6.40.	Precíziós mérleg (0,5 g-os pontossággal) 4 főre legalább 1 db
6.41.	Projektor
6.42.	Rostsütő
6.43.	Salamander 4 főre legalább 1 db
6.44.	Salátacentrifuga
6.45.	Serpenyők
6.46.	Sokkoló hűtő
6.47.	Sous-vide készülék, 4 főre legalább 1 db
6.48.	Sütők
6.49.	Szállodai és éttermi szoftver, amely alkalmas a pontos, követhető

Hatályos: 2016.09.01-től

	készletnyilvántartásra, raktárkészlet be- és kiáramlásának követésére, rendelések nyomon követésére, fogyasztások nyilvántartására, raktárminimum beállítására, gyors és egyszerű számlakészítésre, konyha és felszolgáló közötti egyszerű és világos kommunikációra, asztalok bontására és egyesítésére.
6.50.	Számítógép létszám szerint (a vendéglátás által használt üzleti programokkal)
6.51.	Szeletelő gép
6.52.	Szilikon sütőformák
6.53.	Szűrők (kanalak, lapátok, tea, tészta, spicc, kínai)
6.54.	Tányérből készlet, (fehér) 30 cm átmérőig személyenként
6.55.	Tésztagép
6.56.	Thermomix, vagy HotMix 4 főre legalább 1 db
6.57.	Tűzhelyek, személyenként min. 4 főzőlap
6.58.	Univerzális konyhagépek
6.59.	Vágólapok (színkód szerint)

7. EGYEBEK