

48. Az Ételkészítés alapjai megnevezésű, 10048-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tájékozódik a napi feladatokról
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat
Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket
Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal
Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza
Sós tészta ételeket készít, tálal
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal
A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal
Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal
Vadhúsokból ételeket készít és tálal
Éttermi meleg-tésztákat készít, törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva
Egyszerű menüt elkészít és tálal
Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít
Ügyel a vagyonszámokra
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

szakmai ismeretek:

Az ételkészítés alap, kiegészítő, és befejező műveletei
Hagyományos ételekhez tartozó mártások
Meleg előételek
Sós tésztaételek
Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága
Házi szárnyasokból készíthető ételek
Vadhúsokból készíthető ételek
Éttermi meleg-tészták
Menü összeállítás alapszabályai
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői
Üzemtan
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonszámok szabályai
Napi konyhai feladatok

szakmai készségek:

Kézírás
Olvasott szakmai szöveg megértése
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
Szakmai nyelvű beszédképesség
Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
A környezet tisztántartása
Problémamegoldás, hibaelhárítás