

## 49. A Konyhai kisegítés megnevezésű, 10049-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

### Feladatprofil:

Elvégzi az egyéni előkészületeit  
Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról  
Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő: húst, halat, zöldség- és gyümölcsféléket, tojást, malomipari termékeket  
Ételkészítési alap-, kiegészítő-, és befejező műveleteket végez  
Salátákat, önteteket készít, tálal  
Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal  
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal  
Az étel jellegének megfelelően készen tart  
Gondoskodik a maradvány tárolásáról  
Szükség szerint mosogat  
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében  
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

### Tulajdonságprofil:

#### Szakmai kompetenciák:

##### *szakmai ismeretek:*

Húsbontás  
Saláták és öntetek  
Főzelékek, köretetek  
Levesek, levesbetétek  
Ételkészítés alap-, kiegészítő-, és befejező műveletei  
Anyagfelhasználás ellenőrzése  
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai  
Munkahelyi-, és személyi higiénia  
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemző

##### *szakmai készségek:*

Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése  
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése  
Szakmai nyelvű beszéd-készség  
Elemi számolási készség

#### Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)  
Elhivatottság, elkötelezettség  
Önállóság

#### Társas kompetenciák:

Motiválhatóság  
Irányíthatóság  
Együttműködés

#### Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés  
Gyakorlatias feladatértelmezés  
A környezet tisztántartása