

**52. A Vendéglátó termelés megnevezésű, 10052-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:
A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

Feladatprofil:

Elvégzi a termelőtevékenység előtti egyéni előkészületeit, tájékozódik a napi feladatokról
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat
Kiválasztja a termelő tevékenységhez szükséges alapanyagokat
Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit és a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz, értékeli a termeléshez szükséges anyagokat táplálkozásélettani szempontból, kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát
Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával
Mártásokat készít, tálal
Hideg előételeket készít, tálal
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal
Meleg előételeket készít, tálal
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal
Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal
Házi szárnyasokból ételek készit és tálal
Vadhúsokból ételeket készít és tálal
Főzelékeket, köreteket készít, tálal
Salátákat, önteteket készít, tálal
Hideg és meleg befejező fogásokat készit, tálal
Cukrászati befejező műveleteket végez
Fagylaltot készit és adagol
Reggeli és uzsonna ételeket és italokat készit
Gyorséttermi ételeket készit és tálal
Egyszerű menüt készit és tálal
Az előírásoknak megfelelően vesz ételmintát
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra
Betartja a termeléshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiéniai, HACCP, munkavédelmi, tűzrendészeti, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi).

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

szakmai ismeretek:

Termelés technológiai folyamata a beszerzéstől az értékesítésig
A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tésztafajtái, táplálkozásélettani jellemzői
Természetes és mesterséges édesítőszerfajtái, jellemzői
Az étkezési zsiradékok fajtái, jellemzői
Tej- és tejtermékek fajtái, táplálkozás-élettani jellemzői
Tojás jellemzői, felhasználásának lehetőségei
Hús-, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak fajtái, jellemzői
Zöldségek, gyümölcsök fajtái, jellemzői, szerepük az étkezésben
Édesipari termékek fajtái, jellemzői
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok fajtái, felhasználási lehetőségeik
Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata
Hideg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata
Levesek, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata
Meleg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata
Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata
Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata
Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata
Vadhúsokból készíthető ételeket fajtái, jellemzői, készítésük folyamata
Főzelékek, köretek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségek
Saláták és öntetek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata

Hideg és meleg befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata
Cukrászati befejező műveletek fajtái, alkalmazásuk lehetőségei
Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata
Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata
Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási,
munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok

szakmai készségek:

Olvasott szakmai szöveg megértése
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
Szakmai nyelvű beszédkésztség
Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció
Pontosság
Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kompromisszumkésztség
Együttműködő készség
Határozottság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Rendszerező képesség