



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

33 7826 02 SZAKÁCS

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

CHEF

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- részt venni:
 - = az üzlet kínálatának kialakításában a választék formálásában,
 - = a vendéglátó üzlet gazdaságos működése érdekében a szükséges gazdasági számítások elvégzésében, a megfelelő árkialakítási elvek érvényesítésében,
 - = a vendéglátás és a turizmus összefüggéseinek ismeretében az egyes üzleti munkakörökben dolgozókkal való együttműködésben,
 - = a vendégekkel, valamint a munkatársakkal történő kulturált kommunikációban,
 - = a gasztronómiai szempontok érvényesítésében, a nyersanyagok kiválasztásában, a kímélő technológiák alkalmazásában,
 - = az étlap, étrend szakmailag igényes - vendégkörhöz igazodó - összeállításában,
 - = az előkészítés, az ételkészítés, készentartás és tálalás folyamatában,
 - = különböző rendezvények termelési feladatainak és alapanyag-igényének meghatározásában,
 - = szükség esetén - minimális szinten- idegen nyelven önmagát megértetni,
 - = a gépek, berendezések, energiahordozók és segédanyagok takarékos, gazdaságos kihasználásában, felhasználásában,
 - = a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetésében,
 - = a hibafelismerésben és elhárításban,
 - = az előírt ügyviteli műveletek (bizonylatolás, számlázás, leltározás) végzésében.
- ellenőrizni az optimális készletet, az ételek esztétikus megjelenítését;
- gondoskodni a kezelésére bízott áruk, berendezési és felszerelési tárgyak valamint a konyha megfelelő állapotáról.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5124 Szakács
5122 Cukrász
5123 Felszolgáló, vendéglátó-ipai eladó
5129 Egyéb vendéglátó-ipari foglalkozások

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Az Oktatási Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknel az OM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság</p>																										
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 3CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 10%;">jeles</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégéses</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles		4	jó		3	közepes		2	elégéses		1	elégtelen											
Ötfokú:	5	jeles																									
	4	jó																									
	3	közepes																									
	2	elégéses																									
	1	elégtelen																									
<p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszám: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2016.09.20</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Komplex feladat</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Vendéglátó-és gazdasági ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszerismeret</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Idegen nyelv</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Szakács gyakorlat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Komplex feladat	5	Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Vendéglátó-és gazdasági ismeretek	5	Szakmai ismeretek	5	Élelmiszerismeret	5	Idegen nyelv	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Szakács gyakorlat	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																											
Komplex feladat	5																										
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																										
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																											
Vendéglátó-és gazdasági ismeretek	5																										
Szakmai ismeretek	5																										
Élelmiszerismeret	5																										
Idegen nyelv	5																										
Szakmai elmélet osztályzata	5																										
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																											
A gyakorlati vizsga tantárgyai																											
Szakács gyakorlat	5																										
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																										
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																										
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>																											
<p>Jogi alap</p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 27/2001. (VII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről szóló 7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet módosításáról, 26/2001. (VI. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről, 50/1999. (IX. 10.) GM rendelet az egyes ipari, kereskedelmi és idegenforgalmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről szóló 5/1997. (III. 5.) IKIM rendelet módosításáról, 631/97. III. 23. jóváhagyási számmal az OM által jóváhagyott központi program, 20/1996.(III.28.) IKM rendelettel kiadott szakács szakmai és vizsgakövetelmény, 18/2005 (VII. 01.) OM rendelet.</p>																											

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 40 % Gyakorlat: 60 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		3 év

Belépési követelmények:

- tizedik évfolyam elvégzése

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Vendéglátó-és gazdasági ismeretek	100 óra
Szakmai ismeretek	100 óra
Élelmiszerismeret	100 óra
Szakmai idegen nyelv	100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Szakács szakmai gyakorlat	100 óra
Nyári (összefüggő) gyakorlat	100 óra

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályaalakmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2016.09.20

P. H.