



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

Szakmai vizsga feltételei és tartalma KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY szakmai vizsgára vonatkozó kivonata SZAKÁCS SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Szakács
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- 1.4 A szakma szakmairányai: ----
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

- 8.1 Szakma megnevezése: Szakács
- 8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
 - 8.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
 - 8.2.2 szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Kombinált online vizsga

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

- Szezonális alapanyagok használata - feleletválasztó feladat (többszörös választás)
- Heti vagy alkalmi menü összeállítása - feleletalkotó feladat (kiegészítés)
- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők - feleletalkotó feladat (rövid válasz)
- Áruátvétel - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)
- Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése - feleletalkotó (kiegészítés)
- Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletalkotó (kiegészítés)



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

- Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása - feleletalkotó (rövid számítás)
- Raktározás - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése)
- Árképzés - feleletalkotó (rövid számítás)

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc 8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Szezonális alapanyagok használata - feleletválasztó feladat (többszörös választás)	10 %
Heti vagy alkalmi menü összeállítása - feleletalkotó feladat (kiegészítés)	20 %
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők - feleletalkotó feladat (rövid válasz)	10 %
Áruátvétel - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)	10 %
Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése - feleletalkotó (kiegészítés)	10 %
Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletalkotó (kiegészítés)	10 %
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása - feleletalkotó (rövid számítás)	10 %
Raktározás - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése)	10 %
Árképzés - feleletalkotó (rövid számítás)	10 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati vizsga

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása:

A) Vizsgarész: Portfólió: a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

Tartalma: (kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat)

A tanuló szakmai fejlődését alátámasztó dokumentum tartalmazza:

- A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni
- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással □ Önéletrajz
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése erre reflektálás

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni

Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B) Vizsgarész: Menüsor elkészítése

A vizsga előtt 180 nappal megismert, 4 db, a vizsgaszervező által összeállított nyersanyagkosárhoz (szezonális és regionális alapanyagokat tartalmaz) a jelöltnek össze kell állítania kosaranként 4 db négyfogásos menüsört, azaz összesen 16 db menüsört. A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását. A menüsört úgy kell összeállítania, hogy az előkészítésre 30 perc, az elkészítésére maximum 225 perc áll rendelkezésre a szakmai vizsgán.

A vizsgázó által összeállított menüsorokat az első vizsgatevékenységet megelőző 14. napig le kell adnia a vizsgaszervező részére. A vizsgabizottságnak döntést kell hoznia, hogy a leadott menük megfelelnek-e a szakmai elvárásoknak. A menüsorok elfogadásáról vagy elutasításáról a vizsgázót a vizsga megkezdését megelőzően, legalább 24 órával korábban értesíti a vizsgaszervező.

Elutasítás esetén: a vizsgázó nem főzheti le a saját maga által összeállított menüsorok egyikét sem. Amennyiben a 4 menüsor nem felel meg a szakmai elvárásoknak, a vizsgabizottság összeállít a vizsgázó számára a korábban megadott nyersanyagkosarak alapján egy pótmenüt, melyet előzetesen nem bocsájt a vizsgázó rendelkezésére. A vizsga napján a vizsgázó ezt a pótmenüsört főzi le.

Elfogadás esetén:

Amennyiben az előzetesen összeállított 4 menüsor megfelel a szakmai elvárásoknak a vizsgázó a vizsga napján nyersanyagkosarat húz (az előzetesen összeállított 4 nyersanyagkosarak közül) és a kihúzott nyersanyagkosárra saját maga által előzetesen összeállított és a vizsgabizottság által jóváhagyott négyfogásos menüjét főzi le. A vizsgabizottság az előzetesen megtervezett menübe, kötelezően a vizsga napján kijelöl egy új alapanyagot vagy technológiát, amit a vizsgázónak be kell építenie a tervezett menüsorba, a vizsga napján.

A vizsgázó feladata:

A vizsgán a szakmai előírásoknak megfelelő tiszta, teljes munkaruházatban jelenjen meg. A receptúrának megfelelő árut vegyen fel a vizsgaszervező által kijelölt személytől, munkaterületén tartsa be a higiéniai előírásokat. Az összeállított menüsört a receptúra alapján el kell készítenie 4 fő részére, majd az ételeket tálalnia kell.

A nyersanyagokat a vizsgaszervező részéről a vizsgára úgy kell előkészíteni, hogy azok további előkészítése 15 - 30 perc alatti időintervallumban megoldható legyen, a vizsgázó az előkészítő tevékenységét maximum 30 perc után be kell, hogy fejezze. A vizsgát 255 perc (4 óra és 15 perc) leteltével be kell fejezni.



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés a tanult idegen nyelven Időtartam:
20 perc

- szakmai szókincs
- konkrétumok ismertetése a beszélgetés során
- munkafolyamatok ismertetése
- idegennyelv-használat nyelvhelyessége
- szakmai szókincs

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 275 perc

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A) Portfólió

Portfólió tartalma	Elérhető százalék
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési témekcsoport feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással	40%
Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről.	30%
Önéletrajz	10%
Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során	20%

B) Menüsor elkészítése

A vizsgázó ruházata, személyi higiéniája	5 %
Mise en place	5 %
Tisztítás, darabolás, vágás	10 %
Hőkezelés megfelelése	10 %
Étel tálalási megjelenése	5 %
A menü komplexitása	10 %



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

A fogások elemeinek arányossága	10 %
Munkaterület tisztasága	10 %
A vizsgázó kreativitása	5 %
Az ételek íze	10 %
Szakmai beszélgetés magyar és idegen nyelven	20 %

A két vizsgarész aránya:

A) Portfólió	20 %
B) Menüsor elkészítése	80 %

8.4.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:--

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:--

- Bain marie
- Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Főzőüst
- Grillező - rostlap
- Húsdaráló
- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfítáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő ● Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék ● Munkaasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:--

8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80 %

8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:--

9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

10. Részzakma

10.1 Részzakma alapadatai

10.1.1 A részzakma megnevezése: Szakácssegéd

10.1.2 A részzakma órakerete: 600 óra

10.1.3 A részzakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 2

10.1.4 A részzakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 2

10.1.5 A részzakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

10.7 A részzakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.8.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részzakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.8.2 Projektfeladat

10.8.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladat



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

10.8.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó feladata: □ Négyféle zöldséget tisztít, azt négyféle különböző és szabályos formára vágja.

- Konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen beüzemeli, tisztán tartja, szét és összeszereli, legalább 3 különböző gép esetében.
- Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat.

10.8.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc 10.8.3

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

10.8.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgázó ruházata, személyi higiéniája	10 %
Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága	20 %
Munkaterület tisztasága	20 %
Szakszerű eszköz használat	10 %
Előkészítő gépek szakszerű szét és összeszerelése és tisztántartása	20 %
Betartja a munka és balesetvédelmi szabályokat	20 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

10.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

10.10 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Mérleg
- Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkaasztalok
- Olaj-gyors sütő

10.11 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

10.12 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -