

1.81.

S Z A K K É P Z É S I K E R E T T A N T E R V

a

34 811 04

SZAKÁCS

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

Összefüggő szakmai gyakorlat

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakács szakma alapozó ismeretei

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek

Ismerkedés az üzlet helyiségeivel, azok funkcióival, az azokban használatos gépekkel, eszközökkel, berendezésekkel, és használatukkal, alkalmasukkal.

Technológiai alapismeretek

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése

Gombák rendszerezése és előkészítésük

Malomipari termékek és előkészítésük

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok,

fűszerezés, ízesítés

Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek:

Nyers és hõ kezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.

Zöldségfélébõl, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélébõl és gyümölcsökbõl különbözõ sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gõzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.

Hagyományos és új trendeket követõ főzelékek készítése.

Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthetõ egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

Levesek, levesbetétek, meleg elõételek, sós tésztaételek

Húslevesek, erõlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek

Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojáskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)

Egyszerû és összetett sűrített levesek

Püré-, krém- és nyáklevesek

Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek

Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)

Meleg elõételek és sós tésztaételek készítése

Zöldség- és főzelékfélébõl tojasokból, tésztafélébõl, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérû állatokból készíthetõ meleg elõételek és rizottók készítése

Egyszerû gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztõs tésztákból készíthetõ sós tésztaételek.

Emlõs házi állatokból és házi szárnyasokból készíthetõ ételek

Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeibõl különbözõ sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hõmérsékletû hõkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthetõ ételek.

Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hizott kacsza, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különbözõ sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hõmérsékletû hõkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthetõ ételek.