



KISVÁRDAI
VIZSGAKÖZPONT

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

**SZAKMAI VIZSGA FELTÉTELEI ÉS TARTALMA
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK
SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA
SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS SZAKMA**

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

- 4.1 Iskolai előképzettség:
Alapfokú iskolai végzettség
- 4.2 Alkalmassági követelmények
 - 4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

- 8.1 Szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- 8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
 - 8.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

8.3 Központi interaktív vizsga

- 8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szaktechnikus szakmai ismeret
- 8.3.2 A vizsgatevékenység leírása:



KISVÁRDAI
VIZSGAKÖZPONT

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

A vizsgafeladatban az üzleti menedzsment, marketing és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

A vizsgafeladat megoldása akkor eredményes, ha végrehajtása legalább 40%-osra értékelhető.

8.3.3 A teljes 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: Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	15%
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	5%
3.) Létszám és bérgazdálkodás	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	5%
4.) Elszámoltatás	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	10%
5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10%
6.) Árképzés	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	10%
7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%



KISVÁRDAI
VIZSGAKÖZPONT

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsga százalékos aránya a vizsgatevékenységen belül: 100%

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

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szaktechnikus projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két részből áll:

A) Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie. A portfóliót a következő kötelező elemekből kell összeállítani. A portfólió készítéséhez a felsorolt 8 témakörből 5 témakört kell kötelezően kiválasztani, úgy, hogy a 8. számú önreflexió kötelező eleme az elkészítendő dokumentumoknak:

- 1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, munkahely bemutatása, étel-ital választék, saját szakmai munkájának, példaképének bemutatása, szakmai továbbfejlesztési lehetőségek.
- 2) Saját hobbi, sport, magánélet bemutatása, iskolán kívüli sikerek.
- 3) Önéletrajz.
- 4) Szakmai idegen nyelvtudás bemutatása, 3-5 olyan recept idegen nyelvű megjelenítése, amellyel a vizsgázó dolgozott a munkahelyén, vagy az iskolai gyakorlaton.
- 5) Munkahelyi rendezvények kiemelt fogásainak leírása, anyaghányad számítása, minimum 1 recept esetében.
- 6) Versenyek, kiállítások képei, tapasztalatai, minimum 1 szakmai kiállítás bemutatása
- 7) Egy nemzetközi konyha bemutatása (amennyiben van személyes tapasztalata külföldi szakmai gyakorlatról, az is hozzákapcsolható)
- 8) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és reflektálása.

A kötelező 5 témát egy dokumentumban kell megjeleníteni.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 db A4-es oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni.



KISVÁRDAI
VIZSGAKÖZPONT

4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

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.

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

B) Menüsor elkészítése

A vizsga előtt 180 nappal megismert, 4 db, a vizsgaszervező által összeállított nyersanyagkosárhoz (szezónális és regionális alapanyagokat tartalmaz), a jelöltnek össze kell állítania, kosaranként négy 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 a projektvizsgát megelőző 14. napig le kell adnia. 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) Elutasítás esetén: a vizsgázó nem főzheti le a saját maga által összeállított menüsorok egyikét sem.

A 4 menüsor nem felel meg a szakmai elvárásoknak, a vizsgázó számára összeállít a vizsgabizottság, a vizsgaszervező által korábban megadott nyersanyagkosarak alapján egy pótmenüt, melyet előzetesen nem bocsájt a vizsgázó rendelkezésére. A vizsga napján a vizsgázó ezt a pótmenüsört főzi le.

B Elfogadás esetén: A vizsgázó a vizsga napján az általa összeállított egyik menüsört lefőzheti. 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 receptúrájának 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 tálnia 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



KISVÁRDAI
VIZSGAKÖZPONT

4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

tevékenységét maximum 30 perc után be kell, hogy fejezze. A vizsgát 255 perc (4 óra és 15 perc) leteltével be kell fejezni.

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés a tanult idegen nyelven

Időtartam: 20 perc

Szakmai beszélgetés szempontrendszere:

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

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 275 perc

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

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A) Portfólió

Önreflexió, saját gondolatokat tartalmaz	10%
Dokumentumok szerkesztettsége	10%
Szakmai tartalma hiteles	20%
A tanuló fejlődése nyomon követhető	20%
Képekkel illusztrált	5%
Hivatkozásokat tartalmaz	5%
Tartalom és a tematika összekapcsolódik	10%
Gyűjtőmunka megjelenik	10%
Szakmára való elhivatottság nyomon követhető	10%

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

A projekttevékenység vizsgarészeinek aránya:



KISVÁRDAI
VIZSGAKÖZPONT

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

Portfólió	20%
A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése	80%

8.4.5 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:

- Bainmarie
- Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Főzőüst
- Grillező - rostlap
- Húsdaráló
- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék • Munkaasztalok
- Olaj-gyorsütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumsomagoló gép



KISVÁRDAI
VIZSGAKÖZPONT

4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

- 8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-
- 8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapozó vizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: 20%
- 8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

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

Csák János

kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából