

Szakács

OKJ 33 811 03 1000 00 00

A képzés célja:

Olyan szakemberek képzése, akik ételeket készítenek, adagolják, tálalják, díszítik az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre.

Meghatározzák a napi nyersanyag igényt, árut vételeznek és szereznek be.

Javaslatokat tesznek az árubeszerzésre.

Gondoskodnak a napi maradvány tárolásáról.

Kiegészítő műveleteket végeznek: szűr, aprít stb.

Szükség szerint ételmintát tesznek el.

Étlapot terveznek, állítanak össze, anyaghányadot, kalkulációt készítenek, figyelemmel kísérik az árukészletet, veszteségszámításokat végeznek.

Elkészítik, módosítják a munkabeosztást, bizonylatokat állítanak ki, igazolnak.

Kiszámítják az ételek tápanyagtartalmát.

Leltározási feladatokat végeznek.

Tervezik és szervezik a termelést, étrendjavaslatot állítanak össze.

A képzéshez szükséges elsajátítandó modulok:

1428-06	Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése
1429-06	Ügyviteli tevékenységek végzése
1464-06	Előkészítés
1465-06	Ételkészítés