



Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-000561/2014

## T Á J É K O Z T A T Ó

### A képző intézmény:

- BAZ Megyei Kereskedő és Vendéglátó Vállalkozók Érdekképviseleti Szervezete KISOSZ
- Cím: 3526 Miskolc, Szentpéteri kapu 80. 1/9
- Telefon: 46/508-895
- Felnőttképzési nyilvántartási száma: E-000561/2014

### A képzési program:

- Megnevezése: 21 811 01 Konyhai kisegítő
- Nyilvántartási száma: E-000561/2014/A013
- Óraszám: 240 óra, - Elmélet: 72 óra, - Gyakorlat: 168 óra

**Megszerezhető képesítés: KONYHAI KISEGÍTŐ** (részsakképesítés)

### A képesítés birtokában betölthető munkakörök:

- Konyhai kisegítő (FEOR: 9236)
- Konyhalegény (FEOR: 9236)
- Konyhalány (FEOR: 9236)
- Konyhai dolgozó (FEOR: 9236)
- Ételkiosztó, tálaló (FEOR: 9236)

### A képzési programba történő belépés jogszabályban meghatározott feltételei:

- Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel
- Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- Betöltött tankötelezettségi kor: 18. életév

### Megszerezhető kompetenciák:

Alapvető feladata a szakács munkájának segítése, kiegészítése. Munkaterülete a konyha és helyiségei. Előkészíti a tevékenységéhez szükséges helyiségeket, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kézi szerszámokat, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról. Fenntartja a konyha rendjét, takarít, mosogat, az ételek jellegének megfelelően előkészíti a nyers- és feldolgozott élelmiszereket. Alkalmazza a konyhatechnológiai műveleteket.

### A részsakképesítés szakmai követelménymoduljai az állam által elismert sakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint:

11518-16	Élelmiszerismeret
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai

### A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli sakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

A sakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	írásbeli
12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai	írásbeli és gyakorlat

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

### A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

**Komplex gyakorlati vizsgatevékenység:** Ételkészítés alapjai

**Komplex szóbeli vizsgatevékenység:** Ételkészítés alapjai