

# VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

## A szakképesítés megnevezése: Szakács

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Gazdasági számítások (kalkuláció, anyaghányad számítás, árképzés, veszteségszámítás, készletgazdálkodás, eredmény kiszámítása, jövedelmezőségi tábla és annak összetevői)

B) Gazdálkodási ismeretek, fogalmi szinten: költség, költséggazdálkodás, bér, bérgazdálkodás, adózási alapismeretek, vállalkozási ismeretek, marketing alapismeretek, üzleti élet írásbeli formái,

vendéglátás fogalma, feladata, tevékenysége, üzletkörök, üzlettípusok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000

karakter terjedelmű

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat

Szakmai témában kommunikál. A húzott témában párbeszédet folytat a vizsgáztatóval, kérdésekre

válaszol

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 15 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 60%

#### 4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése

6280-11 Ételkészítés I.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A készítendő menü technológiai sorrendjének meghatározása munkaterv nyomtatványon

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Háromfogásos napi menü készítése és tálalása minimum három adagban

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

#### 5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6281-11 Ételkészítés II.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Meghatározott ételsor tízadagos nyersanyaghányadából megadott létszámra nyersanyag felhasználás kiszámítása számítógépen (excelben)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A nemzetközi trendeknek megfelelő a korszerű konyhatechnológiával készülő háromfogásos menü

készítése, tálalása minimum három adagban

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%