



Duális partner

Képzési program

a

23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ágazathoz tartozó

4 1013 23 05
SZAKÁCS SZAKMÁHOZ

a

Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum
és a

DUÁLIS PARTNER NÉV
együttműködésében

A képzési program a 2023.11.21-től hatályos Képzési és Kimeneti Követelmény (KKK) alapján aktualizált.

SAKMAJEGYZÉK a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló - 800/2021. (XII. 28.)
korm rendelettel módosított –
12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet szerint

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1		Szakma azonosító száma				Szakma		Szakmai oktatás időtartama		Digitális Kompetencia Keretrendszer szint
2	Ágazat	Magyar Képesítési Keretrendszer szint	Képzési terület	Ágazati besorolás	Szakma-sorszám	megnevezése	szakmairánya	alapfokú iskolai végzettséggel	érettségi végzettséggel	
	Turizmus-vendéglátás	4	1013	23	05	szakács		3 év		

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

1.2 A szakma megnevezése: szakács

1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd

1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 175 óra

A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A képzési program létrejött:

- Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum
- Duális partner: név (duális partner) között.

A 2023/24-es tanévben a duális partnernél az alábbi táblázat szerinti osztályok, tanulók oktatása zajlik

DUÁLIS PARTNER NÉV	ÉVFOLYAM		LÉTSZÁM
	10.	11.	
Pannon Famulus Kft		1	1
Arbo Taverno Kft		2	2
Baráti-Center Kft		3	3
Barlo Bt	2		2
Bödő Kft.	1		1
Club Carat Kft		1	1
Corvina Kft	1		1
Danubius Hotels Zrt.	1		1
ETO Hotel Kft	1	2	3
FOOD REPLANNING KFT.	1		1
Guriga-2000 Vendéglátó, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	2		2
Hécz Kft		1	1
HELEN-DENT KFT.	2		2
Ízek Gyöngye Kft	1	7	8
Komédiás Kft	1		1
Korzó-Gösser Kft	1		1
Kozma Csaba ev.	1	1	2
Kristály Étterem 2008 Kft	2	2	4
Lilienthal Bt.	2		2
OLD-TOP BT.		1	1
Ördögkonyha Kft		1	1
Pannon Famulus Kft	3	1	4
Rába Quelle Kft		3	3
Run Wild Kft		1	1
Studigast Kft	2	3	5
Szalai Vendéglő Kft	1	1	2
ÚJZÖLDFA KFT.	3	2	5
Uni-Bencés Kft.	1		1
Vendégváró 2000 Kft.		2	2

A képzési program a Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum és a duális partner neve által közösen meghatározott szakmai tartalommal készült.

A képzési program az iskola Szakmai programjának szerves részét képezi. A megjelenő tartalom a képzési és Kimeneti Követelmény (KKK) alapján került kidolgozásra.

A feladatok megosztása a szakmai tartalom, a szükséges eszközök és a rendelkezésre álló humán erőforrás arányában került meghatározásra.

A nappali munkarend szerinti, a Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikumban tanulói jogviszonnyal rendelkező 2/10. és 3/11. évfolyamos, 3 éves szakképző iskolai képzésben az iskola és a duális partner közötti feladatmegosztás tananyagelemenként

került kidolgozásra.

Az ágazati alapoktatás megvalósítása, valamint az ágazati alapvizsga lebonyolítása az iskola feladata, 100%-ban az iskolában történik.

A duális képzőhely az adott tananyagtartalom oktatása mellett a Kréta rendszerben szakirányú oktatásként könyveli a témaköröket.

Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés a tanuló nyilatkozata alapján 5 munkanap. Az iskolai tanműhely és duális partner eszközparkja összességében lefedi az oktatáshoz szükséges eszközök jegyzékét.

Kapcsolódó közismereti tantárgyak: Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom, Idegen nyelv, Matematika, Történelem és társadalomismeret, Természetismeret, Pénzügyi és munkavállalói ismeret

A felnőttképzési jogviszony keretében 1,5 évre (45 hét) a tananyagegységekhez tartozó tananyagelemek óraszámai a nappali rendszerű szakmai oktatás óraszámának 40 %-ában kerülnek meghatározásra és az összes óraszám $\frac{1}{4}$ -e kötelezően az ágazati alapoktatásra fordítandó.

A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma a Kereskedelmi és Iparkamara akkreditációja alapján.

2.1. A duális képzés célja

A duális képzés célja, hogy az alapszakma megszerzését megelőzően, a saját igényeiknek megfelelően képezhessék a jövő munkavállalóit, valamint segíthessék őket szakmai felkészülésükben – még azelőtt, hogy belépnének a munkaerőpiacra. A duális képzés során a megismerkedhetnek a vállalati kultúrával, valamint a céges feladatokkal és munkakörökkel, így amikor pályakezdőként állást vállalnak, nem lesz szükség idő- és költségigényes beillesztési és továbbképzési programokra, ami tovább növeli a hatékonyságot munkáltatói és munkavállalói oldalon egyaránt. Mivel a **vállalkozások egymástól eltérő szemlélettel és árubalettelével, technológiával rendelkeznek a gazdasági céljaik elérése érdekében a szakképző intézmény a duális partnernél elsajátított tudást a Képzési és Kimeneti Követelményeknek megfelelően egységesíti.** Úgy, hogy a képességeket és a képességeket egyenlő szintre hozza az iskolai képzéseken, hogy a munkaerőpiac azonos tudással és képességekkel rendelkező szakemberekhez jusson.

2.2. Feladatmegosztás

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tanulási egységekre meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű.

A tananyagelemekre kialakított óraszám évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – ajánlás.

A tanulási egységek és azok óraszámai napi 7 órás tanítási egységnek felel meg. Abban az esetben, ha a duális képzésben résztvevő diák a tizennyolcadik életévét betölti, akkor az, napi nyolc órára nő. Az így keletkezett órákat szabad órakeretben a képzőhely döntése alapján kell a KRÉTA felületen feltüntetni. Ajánlott órafelvitel, a gyakorlás, vagy az esetleges ismétlés a tananyagegységekből a személyre szabva.

A Képzési program tartalmazza a 9. évfolyam alapozó képzését és az Ágazati alapvizsga után a 10. és 11. évfolyam szakmai képzését. A tanulási területekhez rendelt tananyagegységek órákra lebontva tartalmazza a tananyagelemeket megosztva az iskola és a munkahely között.

A szakirányú oktatás 10. évfolyamon 21 %-ban az iskolában, 79 %-ban a duális partner képzőhelyén, 11. évfolyamon 32,6 %-ban az iskolában, 67,4 %-ban a duális partner képzőhelyén valósul meg az alábbi táblázatban részletezetten.

Szakma neve	évfolyam	iskola (óra összesen)	duális partner (óra összesen)	egybefüggő gyakorlat (óra összesen)
Szakács	10.	485	739	175 – duális partnernél
Szakács	11.	511	543	
Felnőttek szakmai oktatása (szakács)	KSZ/11.	850	0	80 – iskolai tanműhelyben

A szakmai oktatás megszervezése A/B heti beosztásban történik.

- 10. évfolyamon: 4 nap iskola – 6 nap duális partnernél.
 - o A hét: 4 nap iskola és 1 nap duális partnernél
 - o B hét: 5 nap duális partnernél
- 11.évfolyamon. 5 nap iskola – 5 nap duális partnernél.

Felnőttek szakmai oktatásánál 100%-ban iskolai képzés van heti 3 alkalommal.

3. A TANULÁSI EREDMÉNYEK MÉRÉSE

A tanulók önállóságra nevelésének jegyében a teljesítménymérés során tanácsos minél több olyan mérési formát alkalmazni, amely módot ad a tanulóknak arra, hogy megtanulják teljesítményüket önállóan mérni és értékelni. Fontos, hogy ezen túl megismerkedjenek a mérésnek és értékelésnek azokkal a formáival, melyek párban és csoportban is alkalmazhatók. A tanulónak lehetőséget kell kapni a felkészülésre, s ha indokolt, a javításra is.

A tanulási eredmények mérése az alább részletezettek szerint valósul meg:

- Az értékelést az iskola oktatója tanagyagelemenként 1-5 értékjeggyel értékeli. A duális partner szakirányú ismeretek név alatt a képzési programban rögzített tevékenységet értékeli 1-5 tartó értékjeggyel.
- Külön-külön értékelnek a képzésben részt vevő felek,
- az értékelés történhet írásban és szóban, mindkét esetben kritérium, hogy objektív, rendszeres és folyamatos legyen
- az ágazati alapoktatásban az értékelést az iskola oktatója végzi számszerű érdemjegyekkel, a tanév elején a tanulókkal és a szülőkkel egyeztetett súlyozásos szabályok szerint, mely szabályozás az oktatói szabadság tárgykörében szabadon meghatározható
- a szakmai oktatásban a duális partner által alkalmazott mentor (illetve iskolai csoport esetében az iskolában foglalkoztatott oktató) végzi a tanulók értékelését az iskolai szabályokkal összehangoltan, az ötös skálán számszerűsített értékekkel, az év elején meghatározott az érintettekkel ismertett súlyozási szabályok szerint
- az iskolai szabályoknak megfelelően a számonkéréseket tervezetten, ütemezetten, a diákokat arról előzetesen tájékoztatva végzik el az oktatók (témakörök lezárása, projekt lezárása, ...)
- a félévi és évvégi értékelést a képzésben részt vevő felek együttesen végzik, a szakirányú ismereteket tantárgyakra visszabontva értékelik és rögzítik a szükséges dokumentumokban,

A tanulási eredmények mérése az alább részletezettek szerint valósul meg:

- A gyakorlati munkavégzés értékelés során figyelembe kell venni:
 - a tanulók felkészültségét;
 - megjelenésük, felszereltségük higiéniáját
 - a munkavégzés szervezettségét, rendezettségét, tisztaságát;
 - a korábban már megismert és gyakorolt technológiai műveletek alkalmazási szintjét;
 - az újonnan tanult műveletek elsajátítását;
 - a tanuló munkához való hozzáállását;
 - a kapott feladat elvégzését, megjelenítését, minőségét.

Az értékelés ütemezése:

- oktatói értékelés, projekt feladat, próbavizsga,

Érdemjegyek száma:				
Tanulási terület	1. félév	2. félév	3. félév	4. félév
Munkavállalói idegen nyelv - iskola	3	3	3	3
Szakács – középszintű képzés-tananyagelemenként - iskola	3	3	3	3
Szakirányú képzés- duális partner	5	5	5	5

Ide tartozik még a félév, illetve az évvégi zárás is.

- A félévi és év végi érdemjegyek megállapításánál a tananyagelem átlagát, a tanuló teljesítményének tendenciáját is figyelembe kell venni. A *.75 átlagtól a záró érdemjegyet felfelé kerekítjük.
- A tananyagelemek értékelése esetében az elégséges osztályzat megszerzéséhez félévenként az 1.75 átlag elérése szükséges.

A tananyagegységeket és a hozzá tartozó tananyagelemeket a szakmai programban található óratervek tartalmazzák.

Értékelés			
A tananyagelem oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés		a gyakorlati munkavégzés alapján 1-5-ig terjedő számjegyekkel egy-egy érdemjegy kialakítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés		Írásbeli	van – csak az iskolában
		Gyakorlati feladat	félévkor és év végén egy-egy lezáró osztályzat megállapítása, az adott érdemjegyek alapján
Munkaforma	Szemponatok	%-os arány	Érdemjegy témánként
Gyakorlati feladat, projektmunka, üzemi gyakorlat	munkavédelem, rend	10	0-40%-elégtelen
	felszerelés, felkészülés	10	41-50%-elégséges
	munkafolyamatok	30	51-60%-közepes
	technológia	40	61-79%-jó
	befejező műveletek	10	79-100% jeles

Az iskola és a duális partner képviselői megállapodnak abban, hogy a hatékony oktatás és a szakmai vizsgára történő sikeres felkészítés érdekében egymással folyamatosan kapcsolatot tartanak, a felmerülő tanulási és magatartási problémákról egyeztetnek és közösen keresik a hatékony megoldást annak érdekében, hogy a tanulók tanulmányi előmenetelét mindkét fél

naprakészen tudja figyelemmel kísérni. Ezáltal csökkenthető a lemorzsolódás veszélye, illetve lehetővé válik a tanulók személyre szabott tanulmányi és egyéb megsegítése, valamint a kiemelkedően tehetséges tanulók tehetséggondozása, versenyre való eredményes felkészítése.

A szakirányú oktatásban a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanulók kérésére a szakmai vizsga előtt – szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal öt munkanapon át egybefüggő felkészítést szervezünk, amennyiben a tanuló ezt a felkészítést kéri.

4. Ágazati alapoktatás

4.1. Ágazati alapoktatás követelményei

Tananyagegység: Turizmus-vendéglátás alapozás

Tananyagelemek:

Munkavállalói ismeretek

A munka világa

IKT a vendéglátásban

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Intézményünkben a szakirányú oktatást megelőzően ágazati alapoktatás folyik. Az ágazati alapoktatás magában foglalja az adott ágazat közös szakmai tartalmait a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak szerint. Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul.

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt alkoholmentes kevert italokat készít. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatásait, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti és kulturális adottságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat alkalmaz, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat használ fel.

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.

Az ágazati alapvizsga az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

A tanuló magasabb évfolyamba nem léphet, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett.

4.2. Az ágazati alapoktatás óraszámjai

Szakképző iskola 1/9. évfolyam

	Tananyagegység	Tananyagelemek	A képzés összes óraszámja
Ágazati alapképzés	Turizmus-ven- déglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	36
		A munka világa	72
		IKT a vendéglátásban	72
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432

4.3. Ágazati alapoktatás szervezési alapelvei

Az oktatás során a tanulási eredmény alapú megközelítés alapelvét figyelembe véve törekszünk egy olyan korszerű gondolkodásmód kialakítására, amely a tanulást és a tanulót helyezi a középpontba, és ebben az értelemben maga a tanulási folyamat, valamint a tanuló által elért kompetenciafejlődés lesz a lényeges.

A szakképzés során az oktatók és a tanulók által elérendő fő cél a szakmai cselekvőképesség kialakítása.

A gyakorlatorientált ágazati alapozó oktatás célja, hogy segítse megismertetni, megszerettetni az ágazathoz tartozó szakmákat, segítse a szakmairány választást.

A célok elérése érdekében:

- az osztálylétszám függvényében csoportbontásokat alkalmazunk
- a tananyagrészek feldolgozásánál előnyben kell részesíteni a projekt alapú oktatást
- a feladatok megoldása során minél nagyobb hangsúlyt kell fektetni a tanulói együttműködésre, a kreativitás kihasználására, az egyéni és csoportos feladatmegoldásokra
- a Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tananyagelem témaköreit - a rendelkezésre álló óraszámokat tömbösítve - dolgozzuk fel
- A tanulók tevékenységének értékelésekor az „építő kritika” alapelvét kell érvényesíteni, amely segíti a tanuló kompetenciafejlődését

4.4. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kéziszerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg- és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép
- Sütő berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliái
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló eszközök

4.5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1.1.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

Munkavállalói ismeretek

A célja: a tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

Témakörök és tartalma

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idenymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái, próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

1.1.2 A munka világa

Célja: A tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival. A tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait,

a munkatársakkal történő együttműködés alapjait. További célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

Témakörei

Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával.

Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

1.1.3 IKT a vendéglátásban

Oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel. További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

Témakörei

Digitális eszközök a vendéglátásban

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai.

Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük, rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

Digitális eszközök a turizmusban

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk. A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai. Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek. A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai.

1.1.4 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tananyagelemmel összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak. Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tananyagelemek tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Fejlesztendő kompetenciák

Témakörei

A cukrászati termelés alapjai

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapl műveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapl műveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai:

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniiai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

A vendégtéri értékesítés alapjai:

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokot kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai:

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

4.6. A Turizmus-vendéglátás alapozásban lévő Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (a továbbiakban TÉT) tananyagelem értékelési útmutatója

4.6.1. A TÉT gyakorlatok értékelése

Az alapozó képzés gyakorlati megvalósításához rendelt tananyagelemek az alábbiak:

- A cukrászati termelés alapjai
- Az ételkészítés alapjai
- A vendégtéri értékesítés alapjai
- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A mérés-értékelés fontossága

A mérés-értékelés minden tanulási folyamatnak kulcseleme. Az értékelés minősége jelentősen befolyásolja a tanulási folyamatot, a tanuló személyiségének alakítását, a tanuló önértékelését és motivációját, ezért a tanulói teljesítmények értékelése kiemelt figyelmet érdemlő, felelősségteljes feladat. Ennek ellenére, szakmai tapasztalatunk szerint az ellenőrzés és értékelés tanulási teljesítményekre gyakorolt hatását a szükségesnél sokkal kevésbé veszik figyelembe az oktatók. Az értékelés folyamatok, eljárások és módszerek összessége, amelynek célja, hogy meggyőződjünk arról, hogy a tanulók elérték-e a kitűzött célokat, azaz a meghatározott és kívánt tanulási eredményeket.¹

Az értékelés funkció

Az értékelés többféle funkciót tölthet be a tanulás-tanítási folyamatban. A mobilitás során

¹ https://tka.hu/docs/palyazatok/meres_ertekeles_kezikonyv_farkas_eva__1122.pdf

jellemzően az alábbiak az értékelés legfőbb funkciói:

- a visszacsatolás: visszajelzés arról, hogy a tanuló hogyan halad, hol tart a kitűzött célok (tanulási eredmények) elérésében,
- tájékoztatás: információ adott időpillanatban a tanuló által birtokolt tanulási eredményekről és azok szintjeiről
- motiválás: a jól alkalmazott értékelés a tanulókat jobb teljesítmény elérésére ösztönzi; hiszen az értékelés – optimális esetben – pozitív megerősítés a tanuló számára és a legfőbb motiváló erő a sikerélmény
- fejlesztés: szakmai- és személyiségfejlesztés, soft kompetenciák fejlesztése. Ezek a funkciók szoros kölcsönhatásban vannak egymással és megfelelő értékelési eljárások és módszerek meg.²

4.6.2. Indikátorok

A mérés - értékelés feladatmeghatározásához, illetve annak megvalósításához indikátorokat használtunk. Az indikátorok az EQAVET Keretrendszerből kerültek kiemelésre. A szakképzés minőségének, eredményességének és hatékonyságának a méréséhez, értékeléséhez, bizonyításához öt indikátort kínálunk, amelyek kulcsfontosságú eszközök a szakképzés-irányítás számára, továbbá a szakképzés minőségének fejlesztésében. A cél annak elősegítése, hogy közös mennyiségi és minőségi referencia-mutatókon alapuló, megfelelő és következetes figyelmet és értékelést alkalmazzunk, valamint egy, az objektív adatokon, tényeken alapuló rendszer alakuljon ki.³

Indikátorok alkalmazása

A fenti táblázatban meghatároztuk azokat az indikátorokat, amelyek alapján a TÉT tananyagelemeket oktatóknak a mérést és értékelést el kell végeznie. Javaslatot tettünk arra, hogy időszakonként milyen értékelési mód alapján végezze el az érdemjegyek kiosztását.

A nevezett tananyagelemekben az elsődleges feladat a szakmai alapok erőteljes és mélyreható elsajátíttatása.

4.6.3. Az értékelés gyakorisága

Szakképző 9. évfolyam			
S.sz.	Értékelés módja	Gyakorisága (max)	Összesen időszakonként (max)
1.	Beszámoló	kéthavonta 1	2 – 3 jegy/félév
2.	Gyakorlati feladat	kéthavonta 2	4 – 5 jegy/félév
3.	Órai munka	kéthavonta 1	2 – 3 jegy/félév

Végső jegyek kialakítása

A vizsgált tanulási periódusokban (félév, év vége) tananyagelemenként a matematikai átlagot

² Uo.

³ World Economic Forum

vegye figyelembe.

Amennyiben egyes résztananyagelemekből valaki elégtelent szerez, akkor a fő tananyageleme is elégtelenné válik!

A matematikai átlag számítása

elégtelen	1,75 alatt
elégséges	1,75 – 2,49
közepes	2,5 – 3,49
jó	3,5 – 4,49
jeles	4,5 – 5

4.6.4. Valamennyi szakterületen elvárt és fejlesztendő kompetenciák:

A 21. század kihívásainak, a társadalmi és gazdasági elvárások változásainak megfelelően a szakképzés rendszerében fontosnak tartjuk, hogy az iskolából kilépő tanulók sikeresek legyenek munkájukban. A rutin jellegű manuális és kognitív munkavégzést a nemzetgazdaságban felváltotta a kreatív, komplex kommunikációt, szakértői gondolkodást igénylő munkavégzés. A szakmai képzésünk során erre készítjük fel a tanulókat. Ebben a gyorsan változó környezetben a munkavégzéshez két készség-halmaz fejlesztése szükséges:

- az új ismeretek gyors megszerzése és alkalmazása
- az alábbi készségek ismerete: problémamegoldás, kommunikáció, csapatmunka, technológiahasználat, innováció - melyek a hálózatos, technológiai környezet által támogatott munkavégzés elsődleges elemei és szükséges alapkészségei (*Trilling és Fadel, 2012*)

Az intézményi oktató-nevelő munkának az alábbi képességek fejlesztésére kell törekednie iskolai keretek között:

1. komplex problémamegoldás
2. kritikus gondolkodás
3. kreativitás
4. emberekkel való bánni tudás
5. emberek koordinálásának képessége
6. érzelmi intelligencia
7. mérlegelés és döntéshozatal
8. szolgálatásorientált
9. tárgyalástechnika
10. rugalmas gondolkodás

4.6.5. Az ágazati alapvizsga szervezése és értékelése:

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri.

Az ágazati alapvizsga tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait kell alkalmazni.

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.

A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett.

Értékelés területenként	
pont	érdemjegy
0-15=	1
16-17=	2
18-20=	3
21-22=	4
23-25=	5

Ágazati vizsga értékelés	
%	érdemjegy
91% - 100%	5 (jeles)
81% - 90%	4 (jó)
71% - 80%	3 (közepes)
61% - 70%	2 (elégséges)
0% - 60%	1 (elégtelen)

Sikeres ágazati alapvizsga után a tanuló szakosodik és a 10. évfolyamot a választott szakmában folytatja, amelyhez szeptember 1-től megkötött Tanulói munkaszerződés is szükséges. A duális partner és az iskola között közös megegyezés alapján kialakított munkarendben folytatja tanulmányait.

Ágazati alapvizsga

Értékelőlap

Vizsgáló neve:

Osztály:

Vizsgahelyszín:

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám	Elért pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25	
B) Cukrászati termék-készítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék íze, megjelenése, tálalása.	25	
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	25	
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: - a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; - a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; - a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; - a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	25	
Összesen		100	

Győr,

Ágazati alapvizsga elnök

5. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

- 5.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- 5.2. Alkalmassági követelmények
- 5.3. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- 5.4. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

6. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

6.1. A tanműhely működtetését végző személyek

A duális képzőhely által működtetett tanműhely személyi feltételeiről a duális képzőhelynek kell gondoskodnia. Ennek keretében különösen:

- a) tanműhelyvezetőről, aki ezt a tevékenységet más munkaköre mellett is elláthatja,
- b) a gyakorlati oktatóról, továbbá
- c) a termelő-szolgáltató tevékenység (amely feladat a duális képzőhely technológiai, munkaszervezési rendjében is elvégezhető) előkészítéséhez szükséges műszaki, fizikai dolgozóról.

6.2. Gyakorlati oktató

A duális képzőnél folyó szakirányú oktatás követelményeire való felkészítés oktatója olyan szakember lehet, aki:

- a) cselekvőképes,
- b) nem áll a szakirányú oktatási tevékenység folytatását kizáró foglalkozástól eltiltás hatálya alatt,
- c) a duális képzőhely által vállalt szakmának megfelelő, államilag elismert, legalább középfokú szakirányú szakképzettséggel és legalább ötéves, az érintett szakképzettségnek megfelelő szakmai gyakorlattal rendelkezik és
- d) kamarai gyakorlati oktatói vizsgával rendelkezik.

Mentesül a kamarai gyakorlati oktatóvizsga-letétel alól az, aki

- a) mestervizsgával rendelkezik,
- b) a duális képzőhely által vállalt szakmának megfelelő
 - ba) szakirányú felsőfokú szakképzettséggel és legalább kétéves szakirányú szakmai gyakorlattal,
 - bb) felsőfokú végzettséggel, szakirányú középfokú szakképzettséggel és legalább ötéves szakirányú szakmai gyakorlattal vagy
 - bc) - az egészségügyi ágazat tekintetében - egészségügyi gyakorlatvezető szakképesítéssel rendelkezik, vagy
- c) a hatvanadik életévét betöltötte.

6.3. Felelős személy

Ha a gazdálkodó szervezet több tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatását szervezi meg munkahelyi körülmények között, köteles felelős személyt megbízni a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatásának figyelemmel kísérésére, aki ezt a tevékenységet munkája mellett is elláthatja

7. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

7.1. Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Bain marie
- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - 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-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

8. A tanulási területekhez rendelt tananyagegységek és tananyagelemek ajánlott óraszama évfolyamonként.

Évfolyam	Helyszín	2/10.			3/11			A képzés összes óraszama		A képzés összes óraszama
		Óratervi	Iskolában	Vállalati	Óratervi	Iskolában	Vállalati	Iskolában	Vállalati	
	Közismeret összesen	288	288	0	248	248	0	536	0	536
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	62	62	0	62	0	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések				11	11	0	11	0	11
	Önéletrajz és motivációs levél				20	20	0	20	0	20
	„Small talk” – általános társalgás				11	11	0	11	0	11
	Állásinterjú				20	20	0	20	0	20
Szakács - középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	108	36	72	62	15	47	51	119	170
	Előkészítés	20	10	10			0	10	10	20
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	20	7	13			0	7	13	20
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	20	5	15			0	5	15	20
	Alapkészítmények	4	4	0			0	4	0	4
	Sűrítési eljárások	10	3	7			0	3	7	10
	Bundázási eljárások	14	2	12			0	2	12	14
	Mártások	20	5	15			0	5	15	20
	Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)			0	18	5	13	5	13	18
	Pékarúk és cukrászati alaptészták			0	18	5	13	5	13	18
	Savanyítás, tartósítás			0	26	5	21	5	21	26
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	72	17	55	62	0	62	17	117	134
	Kézi szerszámok	20	4	16			0	4	16	20
	Hűtő és fagyasztó berendezések	20	2	18			0	2	18	20
	Főző és sütő berendezések	20	6	14			0	6	14	20
	Egyéb berendezések és gépek	12	5	7			0	5	7	12
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			0	62	0	62	0	62	62
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	576	36	540	480	77	403	113	943	1056
	Főzés	147	8	139			0	8	139	147
	Gőzölés	135	10	125			0	10	125	135
	Párolás	152	8	144			0	8	144	152
	Sütés I.	142	10	132			0	10	132	142
	Sütés II.			0	85	12	73	12	73	85
	Különleges technológiák			0	80	12	68	12	68	80
	Cukrászat			0	130	12	118	12	118	130
	Speciális ételek (mentes, kímélő)			0	65	13	52	13	52	65
	Ételkészítés árukosárból			0	120	28	92	28	92	120
	Ételek tálalása	72	36	36	62	31	31	67	67	134
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20	8	12			0	8	12	20
	Szezononális alapanyagok használata	17	8	9			0	8	9	17
	Heti menük összeállítása	15	7	8			0	7	8	15
	Alkalmi menük összeállítása	20	13	7			0	13	7	20
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			0	17	7	10	7	10	17
	Nemzetközi ételismeret			0	17	10	7	10	7	17
	Büfék összeállítása és tálalása			0	16	8	8	8	8	16
	Kalkuláció összeállítása			0	12	6	6	6	6	12
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	108	72	36	62	62	0	134	36	170
	Áruátvétel	15	10	5			0	10	5	15
	Árugazdálkodási szoftverek használata	44	30	14			0	30	14	44
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	7	2	5			0	2	5	7
	Az anyagfelhasználás kiszámítása			0	12	12	0	12	0	12
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	18	12	6			0	12	6	18
	Raktározás	24	18	6			0	18	6	24
Árképzés			0	15	15	0	15	0	15	
Bizonylatolás			0	10	10	0	10	0	10	
Elszámoltatás			0	10	10	0	10	0	10	
Készletgazdálkodás			0	15	15	0	15	0	15	
Portfóliókészítés			0	16	16	0	16	0	16	
Tanulási terület összórászáma	936	197	739	806	263	543	460	1282	1742	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		175					175			
Éves összórászáma:		1224	485	739	1054	511	543	996	1282	2278
	órászáma:	34	21,0%	79,0%	34	32,6%	67,4%			
	hetek száma:	36			31					

9. A TANULÁSI TERÜLETEK SZAKMAI TARTALMA

A munkavállalói idegen nyelv 100 %-ban az iskolában valósul meg, illetve a szakács középszintű képzése tananyagtartalma megoszlik az iskola és a duális partner között.

9.1. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület 11. évfolyamon

A tanulási terület tananyagegységének összes óraszámja:

62 óra, amelyből 0 óra munkahelyi és 62 iskolai óra (továbbiakban a jelölése: 0/62) óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

A tanulási terület oktatásának fő célja:

A tanulási terület oktatásának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tanulási terület az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások.

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel

A tanulási terület tananyagegységei

9.1.1. Munkavállalói idegen nyelv 0/62 óra

A tananyagegység témakörei

9.1.1.1. Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 0/11 óra

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset

idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb..).

Képesé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

9.1.1.2. Önéletrajz és motivációs levél 0/20 óra

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

9.1.1.3. „Small talk” – általános társalgás 0/11 óra

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

9.1.1.4. Állásinterjú 0/20 óra

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szóincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

9.2. Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület összes óraszámja:

1680 óra, amelyből 1299 óra munkahelyi és 443 iskolai óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összeségét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvész, raktároz. Menü- és büfé ajánlatokat ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplet ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

A duális képzőhely az adott tananyagtartalom oktatása mellett a Kréta rendszerben szakirányú oktatásként könyveli a témaköröket.

A tanulási terület tananyagegységei:

9.2.1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

119/51 óra

A tananyagegység tanításának fő célja:

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

A tananyagegység témakörei

10. évfolyam

72/36 óra

9.2.1.1. Előkészítés **10/10 óra**

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

9.2.1.2. Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés **13/7 óra**

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata,

sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

9.2.1.3. *Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek*

15/5 óra

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes piritást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítünk.

9.2.1.4. *Alapkészítmények* **0/4 óra**

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj- és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos hú- sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos, tejszínes hú- vagy halemulzió, amely töltelökként, habgaluskaként használható

9.2.1.5. *Sűrítési eljárások* **7/3 óra**

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon piritott liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzssával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

9.2.1.6. *Bundázási eljárások* **12/2 óra**

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

9.2.1.7. *Mártások* **15/5 óra**

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése

- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártásokelőállítás
- egyéb meleg mártások készítése

11. évfolyam

47/15 óra

9.2.1.8. Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) 13/5 óra

- Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:
- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

9.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták 13/5 óra

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.

9.2.1.10. Savanyítás, tartósítás 21/5 óra

A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

9.2.2. Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tananyagegység 117/17 óra

A tananyagegység tanításának fő célja:

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

A tananyagegység témakörei

10. évfolyam

63/9 óra

9.2.2.1. Kéziszerszámok 16/4 óra

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

9.2.2.2. Hűtő- és fagyasztóberendezések 18/2 óra

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

9.2.2.3. Főző- és sütőberendezések 14/6 óra

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetészerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott

esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

9.2.2.4. *Egyéb berendezések és gépek* **7/5 óra**

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.
- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.
- Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.
- Sous-vide runner: az ételmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

11. évfolyam

62/0 óra

9.2.2.5. *Karbantartási és üzemeltetési ismeretek* **62/0 óra**

Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.
- Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkőmentesítése
- Gőzfűvőka vízkőmentesítése
- Gőzgenerátor ürítése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

9.2.3. Ételtészeti-technológiai ismeretek tananyagegység

943/113 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

A tananyagegység témakörei

10. évfolyam

549/27 óra

9.2.3.1. Főzés 139/8 óra

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

9.2.3.2. Gőzölés 125/10 óra

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelné, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Közvetett gőzölés: felfújtak

9.2.3.3. Párolás 144/8 óra

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló- lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)

- Gyümölcsök,
- Összetett párolások
- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörkölte

9.2.3.4. *Sütés I. 132/10 óra*

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamander): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

11. évfolyam

9.2.3.5. *Sütés II. 73/12 óra*

Zárt légtérűsütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

9.2.3.6. *Különleges technológiák 68/12 óra*

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített

élelmiszereket. Leginkább kacsra, libára, sertésre, ritkább esetben halra, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húskoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

9.2.3.7. Cukrászat 118/12 óra

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

9.2.3.8. Speciális ételek (mentes, kímélő) 52/13 óra

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

9.2.3.9. Ételkészítés árukosárból 92/28 óra

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

9.2.4. Ételek tálalása tananyagegység 67/67 óra

A tananyagegység tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladat- hoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

A tananyagegység témakörei

10. évfolyam

36/36 óra

9.2.4.1. Alapvető tálalási formák, lehetőségek 12/8 óra

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tányéért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányéért, tálalt és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szer- vízmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalt.

9.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata 9/8 óra

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát. Heti menük összeállítása.

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

9.2.4.3. Heti menük összeállítása 8/7 óra

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

9.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása 7/13 óra

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

11. évfolyam

9.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők 10/7 óra

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

9.2.4.6. Nemzetközi ételismeret 7/10 óra

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

9.2.4.7. Büfék összeállítása és tálalása 8/8 óra

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

9.2.4.8. Kalkuláció összeállítása 6/6 óra

A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

A tananyagegység tanításának fő célja

A tananyagegység tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szak-szerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

A tananyagegység témakörei

10. évfolyam

9.2.5.1. Áruátvétel 5/10 óra

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

9.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata 14/30 óra

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

9.2.5.3. Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése 5/2 óra

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét- számához igazítják.

9.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása 6/12 óra

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a rak- tárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

9.2.5.5. Raktározás 6/18 óra

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő- en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

11. évfolyam

9.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása 0/12 óra

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

9.2.5.7. Árképzés 0/15 óra

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

9.2.5.8. Bizonylatolás 0/10 óra

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetési, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rongtolt bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják töltetni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

9.2.5.9. Elszámoltatás 0/10 óra

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

9.2.5.10. Készletgazdálkodás 0/15 óra

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számítani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

9.2.6. Portfóliókészítés tananyagegység 0/16 óra

11. évfolyamon

0/16 óra

A tanulók szaktanár irányításával és támogatásával elkészítik a megadott ütemterv alapján a portfóliójukat.

10. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Konyhatechnológiai alapműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alapműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
2	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

3	<p>Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.</p>	<p>A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.</p>	<p>Különbéle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.</p>	<p>Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinteni, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására.</p> <p>Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégezni.</p>
---	--------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4	<p>Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető- helyettes) kéréseit munkavégzés közben.</p>	<p>Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.</p>	<p>Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.</p>	<p>A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.</p>
5	<p>Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.</p>	<p>Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.</p>	<p>Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.</p>	<p>A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.</p>

6	<p>Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).</p>	<p>Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.</p>	<p>Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.</p>	<p>Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.</p>
7	<p>Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.</p>	<p>Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.</p>	<p>Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.</p>	<p>A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.</p>

8	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
9	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.

10	<p>Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonálitást.</p>	<p>Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.</p>	<p>Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.</p>	<p>A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonálitás és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.</p>
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

11	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.
12	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamennőségét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
13	Veszteséget és tömegnövekedésszámol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.

14	Adott rendezvényhez eszközlistát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszközmenyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tarja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
15	Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
16	Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

11. Szakmajegyzék szerinti Szakács szakmai képzés esti munkarendben

12.1. A képzés szerkezete és tartalma

Szakmai oktatás szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 53. § (1) bekezdés b) pontja alapján – figyelemmel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 13. § (1)-(2) bekezdéseiben, a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben, illetve a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben foglaltak alapján.

A képzések 100 %-ban iskolai tanműhelyi környezetben zajlanak és gyakorlatorientált tantermi órák segítik a szakma elsajátítását.

A képzés elején ágazati alapképzésben vesznek részt a képzésben részt vevő személyek, majd ezt követően szakosodnak a választott szakmára.

A képzés tananyagegységekből áll.

A képzés ideje: 1,5 év

A képzés ütemezése:

- 1-10. hét ágazati alapoktatás
- 11-45. hét szakirányú oktatás

A képzés heti háromnapos elfoglaltsággal, délutáni óraszervezéssel esti munkarendben indul.

Belépési követelmény: alapfokú végzettség (8 általános)

Szakács

4 1013 23 05

Képzés megvalósítása

A felnőttképzési jogviszony keretében 1,5 évre (45 hét) a tananyagegységekhez tartozó tananyag-
lemek óraszámait a **nappali rendszerű szakmai oktatás óraszámának 40 %-ában kerülnek meghatározásra és az összes óraszám ¼-e kötelezően az ágazati alapoktatásra fordítandó.** A képzésbe való bekapcsolódás egészségügyi alkalmassághoz kötött. Amennyiben az orvosi szakvélemény nem tartja kizáróknak, a képzésbe fogyatékkal élők is bekapcsolódhatnak.

A képzésben részt vevő személyek év elején írásbeli és szóbeli tájékoztatót kapnak a leendő a szakmák jellemzőiről, az ellátandó feladatokról, a mulasztásokkal és a beszámolókkal/vizsgákkal kapcsolatos eljárásrendről, illetve a képzés sikeres elvégzésével betölthető munkakörökről, amelynek tükrében mindenki saját maga is meggyőződhet a pályára való alkalmasságáról.

A képzésben részt vevő személyek egy felnőttképzési szerződés aláírásával dokumentálják, hogy a képzés feltételeit elfogadják és tudomásul vették. Továbbá nyilatkoznak arról, hogy Szakmajegyzék szerinti bizonyítvánnyal rendelkezik-e, ha igen, akkor hány ilyen képzést végzett el. (bizonyítvánnyal igazolja). 2 Szakmajegyzék szerinti képzés elvégzése ingyenes, ennél több képzés elvégzése nem ingyenes.

Az ágazati alapvizsga időpontja előre meghatározott időpontban kerül megszervezésre. Igazolt hiányzás esetén 1 pótnap kerül kijelölésre. Amennyiben az ágazati alapvizsga nem sikerül, egy javítási lehetősége van a vizsgázónak.

Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a képzésben részt vevő személynek, aki már rendelkezik ágazati alapvizsgával, vagy korábbi

tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha a beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét – az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával – a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

A szakirányú oktatásban a képzésben részt vevő személy a szakma keretében ellátható munkatevékenységekhez szükséges ismeretek és készségek elsajátítását, azok gyakorlatban történő alkalmazását tanulja meg. A szakirányú oktatás emellett felkészít továbbá a szakmai vizsgára is. A szakirányú oktatás elvégzése után és a sikeres vizsgát követően a tanuló szakmai bizonyítványt kap. Az iskola – választása szerint – a képzést (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás) az intézményben folytatja, de nem zárja ki annak a lehetőségét, hogy a szakirányú oktatást külső partnerekkel, duális képzőkkel együttműködve valósítsa meg.

Egybefüggő szakmai gyakorlat

A szakmai vizsgára bocsátás feltételeként 80 óra egybefüggő szakmai gyakorlat teljesítendő.

Számonkérések/beszámolók

Az oktatói számonkérés az iskola szakmai programjában meghatározott Tananyagegység elemenként történik. A beszámoltatás rendje gyakorlati, írásbeli és szóbeli lehet, ennek módját az oktatói testület javaslata alapján az iskolavezetés szabályozza.

A tanév során a tananyagegység elemenként szemeszterenként 2 beszámolási kötelezettséget határozzunk meg, amit az oktató érdemjeggyel értékel. Több beszámolási lehetőség adható.

Amennyiben a beszámoló kitűzött időpontján a képzésben résztvevő személy nem tud megjelenni, egy pótnapot az oktató kijelöl számára. Amennyiben ezen sem vesz részt a képzésben részt vevő személy, elégtelen osztályzatot kap.

A tanítási órákat és a beszámolókon szerzett érdemjegyeket a naplóban (Krétában) kell adminisztrálni.

Mulasztás

A mulasztások igazolása, kezelése a hatályos jogszabályokban és a felnőttképzési szerződésben rögzítettek alapján történik.

Az értékelés szempontjai

Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont: A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

A tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet **írásbeli kérdések** és/vagy **projekt feladatok** megoldásán keresztül mérünk fel képzésrészenként.

Megszerezhető minősítések: **%-os formában és érdemjeggyel.**

Záró értékelés

A záró értékelés tananyagegységenként (modulonként) történik a képzés végén.

Számonkérések formái: **írásbeli** vagy **projektfeladat**

Számonkérések tartalma: **A tananyagegységek (modulok) tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek.**

Megszerezhető minősítések: **%-os formában és osztályzatnak megfelelően**

85% -	100%	5 (jeles)
70% -	84%	4 (jó)
55% -	69%	3 (közepes)
40% -	54%	2 (elégséges)
0% -	39%	1 (elégtelen)

Szakmai képzés tananyag tartalma és óraszámjai:

Szakács			Ágazati alapképzés 10 hét		hetek		
			Szakirányú képzés 35 hét		20	15	
4 1013 23 05			10+20 hét		15 hét		45 hét
	Tananyagegység	Tananyagelemek	1. év heti óraszám	1. év összesen (10+20 hét)	2. év heti óraszám	2. év Összesen	Összes óraszám
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	1	0			10
		A munka világa	1	0			10
		IKT a vendéglátásban	2	0			20
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	16	0			160
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	2	40	2	30	70
	Szakács - középszintű képzés I.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	3	60			60
		Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	40			40
		Ételkészítés-technológiai ismeretek	10	200			200
		Ételek tálalása	2	40			40
		Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	40			40
	Egybefüggő gyakorlat			80			80
	Szakács - középszintű képzés II.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás			2	30	30
		Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			2	30	30
		Ételkészítés-technológiai ismeretek			9	135	135
		Ételek tálalása			2	30	30
		Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			3	45	45

11.1. Képzés felosztása (tanmenetimport)

10. évfolyam EXCELL számológéptábla

Óraszám	Tanulási elem
1	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás
2	Konyhai berendezések -gépek ismerete, kezelése, programozása
3	Ételkészítés -technológiai ismeretek
4	Ételkészítés -technológiai ismeretek
5	Ételkészítés -technológiai ismeretek
6	Ételkészítés -technológiai ismeretek
7	Ételkészítés -technológiai ismeretek
8	Ételkészítés -technológiai ismeretek
9	Ételkészítés -technológiai ismeretek
10	Ételkészítés -technológiai ismeretek
11	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás
12	Konyhai berendezések -gépek ismerete, kezelése, programozása
13	Ételkészítés -technológiai ismeretek
14	Ételkészítés -technológiai ismeretek
15	Ételkészítés -technológiai ismeretek
16	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás
17	Ételkészítés -technológiai ismeretek
18	Ételkészítés -technológiai ismeretek
19	Ételkészítés -technológiai ismeretek
20	Ételkészítés -technológiai ismeretek
21	Ételkészítés -technológiai ismeretek
22	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás
23	Konyhai berendezések -gépek ismerete, kezelése, programozása
24	Ételkészítés -technológiai ismeretek
25	Ételkészítés -technológiai ismeretek
26	Ételkészítés -technológiai ismeretek
27	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás
28	Ételkészítés -technológiai ismeretek

11.1.1. Munkahely részletes tanmenete

11.1.1.1. 10. évfolyam

Óra-szám	Téma	Tananyag	ajánlott tevékenység/attitúd megnevezése	ajánlott ételféleség/produktum
1	7.2.1.1. Előkészítés	Zöldségek tisztítása	kaparás, hámozás, dörzsölés	különböző levesek (burgonya, hús- és csont, stb.)
2	7.2.1.1. Előkészítés	Zöldségek tisztítása	kaparás, hámozás, dörzsölés	különböző főzelékek (burgonya-, finom-, zöldbab-, stb.)
3	7.2.1.1. Előkészítés	Növényi eredetű élelmiszerek válogatása, darabolása	átválogatás, kocka, baton, julienne stb..	különböző levesek, rizs köret, vágottborsó-, vagy lencse főzelék, stb..
4	7.2.1.1. Előkészítés	Növényi eredetű élelmiszerek válogatása, darabolása	átválogatás, kocka, baton, julienne stb..	különböző levesek, rizs köret, vágottborsó-, vagy lencse főzelék, stb..
5	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	sertéshús bontása, darabolása	sertéspörkölt, vagy tokány, karaj filézése, stb..
6	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	sertéshús bontása, darabolása	sertéspörkölt, vagy tokány, karaj filézése, stb..
7	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	marhahús bontása, darabolása	pörkölt, vagy tokány apratása, darabolása
8	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	marhahús bontása, darabolása	pörkölt, vagy tokány apratása, darabolása
9	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	szárnyas bontása, darabolása	csirke mell filézése, csirke comb filézése, darabolás
10	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	tengeri hal darabolása	különböző tengeri halakból készített étel alapanyagának darabolása
11	7.2.1.2. Alapműveletek	Felületkezelés, formaadás	szeletelés, bundázás	bécsi, párizsi, Orly stb...
12	7.2.1.2. Alapműveletek	Felületkezelés, formaadás	szeletelés, bundázás	bécsi, párizsi, Orly stb...
13	7.2.1.2. Alapműveletek	Felületkezelés, formaadás	szeletelés, bundázás	bécsi, párizsi, Orly stb...
14	7.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	ízesítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	húsleves jellegű levesek (sózás, boquet garni, fűszerzacskó, stb..)

15	7.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	ízesítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	húsleves jellegű levesek (sózás, boquet garni, fűszerzacskó, stb..)
16	7.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	ízesítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	húsleves jellegű levesek (sózás, boquet garni, fűszerzacskó, stb..)
17	7.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	ízesítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	húsleves jellegű levesek (sózás, boquet garni, fűszerzacskó, stb..)
18	7.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	levegőbevitel, préselés, dermedtés	egészben sült húsételek (vagdalt, töltött húsételek, stb..)
19	7.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	levegőbevitel, préselés, dermedtés	egészben sült húsételek (vagdalt, töltött húsételek, stb..)
20	7.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	levegőbevitel, préselés, dermedtés	egészben sült húsételek (vagdalt, töltött húsételek, stb..)
21	7.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	levegőbevitel, préselés, dermedtés	egészben sült húsételek (vagdalt, töltött húsételek, stb..)
22	7.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	levegőbevitel, préselés, dermedtés	egészben sült húsételek (vagdalt, töltött húsételek, stb..)
23	7.2.1.2. Alapműveletek	Fűszerezés, formaadás	passzírozás, dresszírozás, friss fűszernövények	pürék és krémek összeállítása fűszerezése, majd formaadása (pl. metélőhagymás burgonyapüré)
24	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Világos alaplevek	fond blanc	csirke, szárnyas, zöldség, világos hal alaplé készítése
25	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Világos alaplevek	fond blanc	csirke, szárnyas, zöldség, világos hal alaplé készítése
26	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Világos alaplevek	fond blanc	csirke, szárnyas, zöldség, világos hal alaplé készítése
27	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Világos alaplevek	fond blanc	csirke, szárnyas, zöldség, világos hal alaplé készítése
28	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Világos alaplevek	fond blanc	csirke, szárnyas, zöldség, világos hal alaplé készítése
29	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Barna alaplevek	fond brun	borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad, stb.. alaplé készítése

30	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Barna alaplevek	fond brun	borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad, stb.. alaplé készítése
31	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Barna alaplevek	fond brun	borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad, stb.. alaplé készítése
32	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Barna alaplevek	fond brun	borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad, stb.. alaplé készítése
33	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Barna alaplevek	fond brun	borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad, stb.. alaplé készítése
34	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Egyéb világos alaplé készítése	fond de poisson hongroise	magyaros halaplé készítése halászléhez, párolással készíthető halételekhez (pl. ponty bakonyi m.)
35	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Egyéb világos alaplé készítése	fond fume	füstöltlé készítése (pl. csülkös bableves)
36	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Pecsenyelevek, kivonatok	essence, jus, demi glace	gomba és fűszerkivonat, pecsenyelé felfőzése, egyszerű pecsenyelé, húskivonat fondból
37	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Pecsenyelevek, kivonatok	essence, jus, demi glace	gomba és fűszerkivonat, pecsenyelé felfőzése, egyszerű pecsenyelé, húskivonat fondból
38	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Pecsenyelevek, kivonatok	essence, jus, demi glace	gomba és fűszerkivonat, pecsenyelé felfőzése, egyszerű pecsenyelé, húskivonat fondból
39	7.2.1.5. Sűrítési eljárások	Sűrítés liszttel	rántás	világos rántással (alap-, vajas, petrezselymes) készült étel kiegészítő művelete
40	7.2.1.5. Sűrítési eljárások	Sűrítés liszttel	rántás	dústott rántással (magyaros, cukros stb..) készült étel kiegészítő művelete
41	7.2.1.5. Sűrítési eljárások	Sűrítés liszttel	lisztpép	lisztpéppel sűrített étel készítése
42	7.2.1.5. Sűrítési eljárások	Sűrítés liszttel	habarás	habarással (tejes, tejfölös, tejszínes, stb..) sűrített étel készítése
43	7.2.1.5. Sűrítési eljárások	Sűrítés liszttel	staubolás	lisztszórással készült étel készítése

44	7.2.1.5. Sűrítési eljárások	Keményítővel való sűrítés	burgonya- és kukoricakeményítő	étkezési keményítővel sűrített étel készítése
45	7.2.1.5. Sűrítési eljárások	Önmagával való sűrítés	áttörés, passzírozás	önmagával sűrített étel készítése
46	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Bécsi bundázás	bécsi bundázás elvégzése	rántott borda, rántott szelet, rántott gomba, rántott sajt stb..
47	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Bécsi bundázás	bécsi bundázás elvégzése	rántott borda, rántott szelet, rántott gomba, rántott sajt stb..
48	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Bécsi bundázás	bécsi bundázás elvégzése	rántott borda, rántott szelet, rántott gomba, rántott sajt stb..
49	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Bécsi bundázás	bécsi bundázás elvégzése	rántott borda, rántott szelet, rántott gomba, rántott sajt stb..
50	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Bécsi bundázás	bécsi bundázás elvégzése	rántott borda, rántott szelet, rántott gomba, rántott sajt stb..
51	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Párizsi bundázás	párizsi bundázás elvégzése	párizsi sertésszelet, hal párizsiasan stb..
52	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Párizsi bundázás	párizsi bundázás elvégzése	párizsi sertésszelet, hal párizsiasan stb..
53	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Párizsi bundázás	párizsi bundázás elvégzése	párizsi sertésszelet, hal párizsiasan stb..
54	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Párizsi bundázás	párizsi bundázás elvégzése	párizsi sertésszelet, hal párizsiasan stb..
55	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Orly bundázás	sörtésztás bundázás elvégzése	gomba Orly módra, hal Orly módra, stb..
56	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Magvas és sajtos bundázás	szezám, tökmag, stb.. és sajtos bundázás elvégzése	szezámos csirkemell, mandulás halfilé, milánói borda, stb..
57	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Magvas és sajtos bundázás	szezám, tökmag, stb.. és sajtos bundázás elvégzése	szezámos csirkemell, mandulás halfilé, milánói borda, stb..
58	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	bechamel mártás	bechamel mártás készítése, olyan étel készítése amelyhez kell a tejmártás (pl. francia rakott burgonya)

59	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	bechamel	illetve a tejmártásból képzett mártás (gratin, mornay)jellegű adó anyag (csőben sültk, stb..)
60	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	bechamel	ua.
61	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	bechamel	ua.
62	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	bechamel	ua.
63	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	bechamel	ua.
64	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	veluté mártás	bársonyos mártás készítése, olyan étel készítése amelyhez kell (pl. hal fehérbor mártásban)
65	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	veluté mártás	illetve a bársonyos mártásból képzett mártás (suprême)jellegű adó anyag (pl. supreme csirkemell)
66	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	sauce brune	barna mártás készítése, olyan étel készítése amelyhez kell (pl. matrózhús párizsian)
67	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	sauce brune	illetve a spanyol mártásból képzett mártás (madeira, tokaji, stb..)jellegű adó anyag (pl. vadász módra)
68	7.2.1.7. Mártások	Francia alapmártások	sauce hollandaise	hollandi, vagy béarni mártás készítése
69	7.2.1.7. Mártások	Egyéb meleg mártások	egyéb meleg mártás készítése	pl. bakonyi, tejszínes gomba, paradicsom, fokhagyma, parikás, stb..
70	7.2.1.7. Mártások	Egyéb meleg mártások	egyéb meleg mártás készítése	pl. bakonyi, tejszínes gomba, paradicsom, fokhagyma, parikás, stb..
71	7.2.1.7. Mártások	Gyümölcs mártások	gyümölcsmártás készítése	pl. ribizli, alma, meggy, stb..
72	7.2.1.7. Mártások	Hideg mártás	majonéz alapú mártás készítése	pl. tartármártás, remoulade mártás, stb..

1	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kések	séf kés	
2	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kések	zöldségkés	
3	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kések	szeletelő és csapókés	
4	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kések	egyéb kések	

5	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kések	ismétlés a kések csoportjáról	élezésük gyakorlása
6	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Hámozók és szeletelők	hámozók típusai	
7	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Hámozók és szeletelők	szeletelők (pl. tojás, V gyalu, stb..)	
8	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Deszkák	deszkák típusai és rendeltetésük (HACCP elvek)	
9	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Lazítók	klopfolók típusai	
10	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Darálók	húsdaráló	beüzemelése, biztonságos használata, leállítása, elmosása, higiénie, esetleges adminisztráció
11	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Darálók	húsdaráló	beüzemelése, biztonságos használata, leállítása, elmosása, higiénie, esetleges adminisztráció
12	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Darálók	húsdaráló	beüzemelése, biztonságos használata, leállítása, elmosása, higiénie, esetleges adminisztráció
13	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Darálók	egyéb daráló (pl. mák, dió, sajt, egyetemes, stb..)	beüzemelése, biztonságos használata, leállítása, elmosása, higiénie, esetleges adminisztráció
14	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Darálók	egyéb daráló (pl. mák, dió, sajt, egyetemes, stb..)	beüzemelése, biztonságos használata, leállítása, elmosása, higiénie, esetleges adminisztráció
15	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kutter	kutter használata	beüzemelése, biztonságos használata, leállítása, elmosása, higiénie, esetleges adminisztráció
16	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kutter	kutter használata	beüzemelése, biztonságos használata, leállítása, elmosása, higiénie, esetleges adminisztráció
17	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Egyéb szerszámok	egyéb szerszámok használata (pl. egyetemes konyhagép)	beüzemelése, biztonságos használata, leállítása, elmosása, higiénie, esetleges adminisztráció

18	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Egyéb szerszámok	egyéb szerszámok használata (pl. egyetemes konyhagép)	beüzemelése, biztonságos használata, leállítása, elmosása, higiénie, esetleges adminisztráció
19	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
20	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
21	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
22	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
23	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
24	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
25	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
26	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
27	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)

28	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, hűtő	fagyasztók,	sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
29	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, hűtő	fagyasztók,	sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
30	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, hűtő	fagyasztók,	sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
31	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, hűtő	fagyasztók,	sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
32	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, hűtő	fagyasztók,	sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
33	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, hűtő	fagyasztók,	sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
34	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, hűtő	fagyasztók,	sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
35	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, hűtő	fagyasztók,	sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
36	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, hűtő	fagyasztók,	sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
37	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, hűtő	fagyasztók,	sokkkoló	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)

38	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
39	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
40	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
41	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
42	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
43	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)

44	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
45	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
46	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
47	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
48	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
49	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)

50	7.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
51	7.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
52	7.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
53	7.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
54	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, Vario Cooking Center, sous-vide runner, aszaló és szárítóberendezés, hold o mat, stb..	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
55	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, Vario Cooking Center, sous-vide runner, aszaló és szárítóberendezés, hold o mat, stb..	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
56	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, Vario Cooking Center, sous-vide runner, aszaló és szárítóberendezés, hold o mat, stb..	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)

57	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, Vario Cooking Center, sous-vide runner, aszaló és szárítóberendezés, hold o mat, stb..	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
58	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, Vario Cooking Center, sous-vide runner, aszaló és szárítóberendezés, hold o mat, stb..	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
59	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, Vario Cooking Center, sous-vide runner, aszaló és szárítóberendezés, hold o mat, stb..	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
60	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, Vario Cooking Center, sous-vide runner, aszaló és szárítóberendezés, hold o mat, stb..	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
61	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, Vario Cooking Center, sous-vide runner, aszaló és szárítóberendezés, hold o mat, stb..	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
62	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, Vario Cooking Center, sous-vide runner, aszaló és szárítóberendezés, hold o mat, stb..	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
63	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, Vario Cooking Center, sous-vide runner, aszaló és szárítóberendezés, hold o mat, stb..	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)

1	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
2	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
3	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
4	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
5	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
6	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
7	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
8	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
9	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
10	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
11	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
12	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
13	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
14	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
15	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
16	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..

17	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
18	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
19	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
20	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
21	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
22	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
23	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
24	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
25	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
26	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
27	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
28	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
29	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
30	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
31	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
32	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..

33	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
34	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
35	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
36	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
37	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
38	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
39	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
40	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
41	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
42	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
43	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
44	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
45	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
46	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
47	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
48	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..

49	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
50	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
51	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
52	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
53	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
54	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
55	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
56	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
57	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
58	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
59	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
60	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
61	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
62	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
63	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
64	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..

65	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
66	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
67	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
68	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
69	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
70	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
71	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
72	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
73	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
74	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
75	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
76	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
77	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
78	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
79	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..
80	7.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, stb..

113	7.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, stb..
114	7.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, stb..
115	7.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, stb..
116	7.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, stb..
117	7.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, stb..
118	7.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, stb..
119	7.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, stb..
120	7.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, stb..
121	7.2.3.1. Főzés	Abálás	abálással készíthető étel készítése	pl. hurkafélék, hal stb..
122	7.2.3.1. Főzés	Abálás	abálással készíthető étel készítése	pl. hurkafélék, hal stb..
123	7.2.3.1. Főzés	Abálás	abálással készíthető étel készítése	pl. hurkafélék, hal stb..
124	7.2.3.1. Főzés	Abálás	abálással készíthető étel készítése	pl. hurkafélék, hal stb..
125	7.2.3.1. Főzés	Posírozás	posírozással készíthető étel készítése	pl. hagyma, savanyúságok, bevert tojások, stb..
126	7.2.3.1. Főzés	Posírozás	posírozással készíthető étel készítése	pl. hagyma, savanyúságok, bevert tojások, stb..
127	7.2.3.1. Főzés	Posírozás	posírozással készíthető étel készítése	pl. hagyma, savanyúságok, bevert tojások, stb..
128	7.2.3.1. Főzés	Posírozás	posírozással készíthető étel készítése	pl. hagyma, savanyúságok, bevert tojások, stb..

129	7.2.3.1. Főzés	Beforralás	beforralással készíthető étel készítése	pl. kinonatok (fűszer, demi glace, stb..)
130	7.2.3.1. Főzés	Beforralás	beforralással készíthető étel készítése	pl. kinonatok (fűszer, demi glace, stb..)
131	7.2.3.1. Főzés	Beforralás	beforralással készíthető étel készítése	pl. kinonatok (fűszer, demi glace, stb..)
132	7.2.3.1. Főzés	Beforralás	beforralással készíthető étel készítése	pl. kinonatok (fűszer, demi glace, stb..)
133	7.2.3.1. Főzés	Blansírozás	forrázással készült alapanyag előkészítése	pl. csontok, paradicsom héjának eltávolítása, kelképosztalevél, stb..
134	7.2.3.1. Főzés	Blansírozás	forrázással készült alapanyag előkészítése	pl. csontok, paradicsom héjának eltávolítása, kelképosztalevél, stb..
135	7.2.3.1. Főzés	Előfőzés	előfőzése az alapanyagoknak	pl. pacal, kelkáposzta, cékla, stb..
136	7.2.3.1. Főzés	Előfőzés	előfőzése az alapanyagoknak	pl. pacal, kelkáposzta, cékla, stb..
137	7.2.3.1. Főzés	Előfőzés	előfőzése az alapanyagoknak	pl. pacal, kelkáposzta, cékla, stb..
138	7.2.3.1. Főzés	Előfőzés	előfőzése az alapanyagoknak	pl. pacal, kelkáposzta, cékla, stb..
139	7.2.3.1. Főzés	Előfőzés	előfőzése az alapanyagoknak	pl. száraz hüvelyesek, szív, tüdő, pacal, stb..
140	7.2.3.1. Főzés	Előfőzés	előfőzése az alapanyagoknak	pl. száraz hüvelyesek, szív, tüdő, pacal, stb..
141	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
142	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
143	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
144	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
145	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
146	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
147	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb.

148	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
149	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
150	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
151	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
152	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
153	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
154	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
155	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
156	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
157	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
158	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
159	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
160	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
161	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
162	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
163	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.

164	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
165	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
166	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
167	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
168	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
169	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
170	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
171	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
172	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
173	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
174	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
175	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
176	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
177	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
178	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
179	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.

180	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
181	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
182	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
183	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
184	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
185	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
186	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
187	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
188	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
189	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
190	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
191	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
192	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
193	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
194	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
195	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.

196	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
197	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
198	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
199	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
200	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
201	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
202	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
203	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
204	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
205	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
206	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
207	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
208	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
209	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
210	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
211	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.

212	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
213	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
214	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
215	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
216	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
217	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
218	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
219	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
220	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
221	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
222	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
223	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
224	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
225	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
226	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
227	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.

228	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
229	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
230	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
231	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
232	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
233	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
234	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
235	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
236	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
237	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
238	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
239	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
240	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
241	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
242	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
243	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.

244	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
245	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
246	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
247	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
248	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
249	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
250	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
251	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
252	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
253	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
254	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
255	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
256	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
257	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
258	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
259	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.

260	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
261	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
262	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
263	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
264	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
265	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
266	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
267	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
268	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
269	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvek- tomatban	pl. halak, zöldségek, stb.
270	7.2.3.2. Gőzölés	Halak párolása	párolással készíthető halételek	pl. fogasszeletek fehérbor mártásban, fogas- szelet Jóasszony (bonne femme) módra, stb.
271	7.2.3.2. Gőzölés	Halak párolása	párolással készíthető halételek	pl. fogasszeletek fehérbor mártásban, fogas- szelet Jóasszony (bonne femme) módra, stb.
272	7.2.3.2. Gőzölés	Halak párolása	párolással készíthető halételek	pl. fogasszeletek fehérbor mártásban, fogas- szelet Jóasszony (bonne femme) módra, stb.
273	7.2.3.2. Gőzölés	Halak párolása	párolással készíthető halételek	pl. fogasszeletek fehérbor mártásban, fogas- szelet Jóasszony (bonne femme) módra, stb.
274	7.2.3.2. Gőzölés	Halak párolása	párolással készíthető halételek	pl. fogasszeletek fehérbor mártásban, fogas- szelet Jóasszony (bonne femme) módra, stb.
275	7.2.3.2. Gőzölés	Halak párolása	párolással készíthető halételek	pl. fogasszeletek fehérbor mártásban, fogas- szelet Jóasszony (bonne femme) módra, stb.

276	7.2.3.2. Gőzölés	Gyümölcsök párolása	párolással készíthető gyümölcs-étel	pl. gyümölcsköret
277	7.2.3.2. Gőzölés	Gyümölcsök párolása	párolással készíthető gyümölcs-étel	pl. gyümölcsköret
278	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
279	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
280	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
281	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
282	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
283	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
284	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
285	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
286	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
287	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
288	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
289	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
290	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..
291	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készíthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, békirépa, zöldborsó, stb..

292	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb..
293	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb..
294	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb..
295	7.2.3.2. Gőzölés	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb..
296	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	marhahúsból szeletben párolt étel készítése	pl. lecsós-, pörkölt-, debreceni-, hortobágyi-, Eszterházy rostélyos, stb..
297	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	marhahúsból szeletben párolt étel készítése	pl. lecsós-, pörkölt-, debreceni-, hortobágyi-, Eszterházy rostélyos, stb..
298	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	marhahúsból szeletben párolt étel készítése	pl. lecsós-, pörkölt-, debreceni-, hortobágyi-, Eszterházy rostélyos, stb..
299	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	marhahúsból szeletben párolt étel készítése	pl. lecsós-, pörkölt-, debreceni-, hortobágyi-, Eszterházy rostélyos, stb..
300	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	marhahúsból szeletben párolt étel készítése	pl. lecsós-, pörkölt-, debreceni-, hortobágyi-, Eszterházy rostélyos, stb..
301	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	marhahúsból szeletben párolt étel készítése	pl. lecsós-, pörkölt-, debreceni-, hortobágyi-, Eszterházy rostélyos, stb..
302	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	marhahúsból szeletben párolt étel készítése	pl. lecsós-, pörkölt-, debreceni-, hortobágyi-, Eszterházy rostélyos, stb..
303	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. tejszínes gombás jércemell, mézes-mustáros pulykamell, stb..
304	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. tejszínes gombás jércemell, mézes-mustáros pulykamell, stb..
305	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. tejszínes gombás jércemell, mézes-mustáros pulykamell, stb..
306	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. tejszínes gombás jércemell, mézes-mustáros pulykamell, stb..
307	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. tejszínes gombás jércemell, mézes-mustáros pulykamell, stb..

308	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. tejszínes gombás jércemell, mézes-mustáros pulykamell, stb..
309	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. tejszínes gombás jércemell, mézes-mustáros pulykamell, stb..
310	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
311	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
312	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
313	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
314	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
315	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
316	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
317	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
318	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..

319	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
320	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
321	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
322	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
323	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
324	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
325	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
326	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
327	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
328	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..

329	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
330	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
331	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
332	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
333	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
334	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
335	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
336	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
337	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
338	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..

339	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
340	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
341	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
342	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
343	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
344	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
345	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
346	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
347	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
348	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
349	7.2.3.2. Gőzölés	Húsdarabok párolása	szárnyashúsból darabban párolt étel készítése	pl. tyúkpörkölt, csirkepaprikás, párolt pulykacomb, székely libacomb, stb..

350	7.2.3.2. Gőzölés	Húsdarabok párolása	szárnyashúsból darabban párolt étel készítése	pl. tyúkpörkölt, csirkepaprikás, párolt pulykacomb, székely libacomb, stb..
351	7.2.3.2. Gőzölés	Húsdarabok párolása	szárnyashúsból darabban párolt étel készítése	pl. tyúkpörkölt, csirkepaprikás, párolt pulykacomb, székely libacomb, stb..
352	7.2.3.2. Gőzölés	Húsdarabok párolása	szárnyashúsból darabban párolt étel készítése	pl. tyúkpörkölt, csirkepaprikás, párolt pulykacomb, székely libacomb, stb..
353	7.2.3.2. Gőzölés	Húsdarabok párolása	szárnyashúsból darabban párolt étel készítése	pl. tyúkpörkölt, csirkepaprikás, párolt pulykacomb, székely libacomb, stb..
354	7.2.3.2. Gőzölés	Húsdarabok párolása	szárnyashúsból darabban párolt étel készítése	pl. tyúkpörkölt, csirkepaprikás, párolt pulykacomb, székely libacomb, stb..
355	7.2.3.2. Gőzölés	Húsdarabok párolása	szárnyashúsból darabban párolt étel készítése	pl. tyúkpörkölt, csirkepaprikás, párolt pulykacomb, székely libacomb, stb..
356	7.2.3.2. Gőzölés	Húsdarabok párolása	szárnyashúsból darabban párolt étel készítése	pl. tyúkpörkölt, csirkepaprikás, párolt pulykacomb, székely libacomb, stb..
357	7.2.3.2. Gőzölés	Húsdarabok párolása	szárnyashúsból darabban párolt étel készítése	pl. tyúkpörkölt, csirkepaprikás, párolt pulykacomb, székely libacomb, stb..
358	7.2.3.2. Gőzölés	Húsdarabok párolása	szárnyashúsból darabban párolt étel készítése	pl. tyúkpörkölt, csirkepaprikás, párolt pulykacomb, székely libacomb, stb..
359	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	marha apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölte, tokányok, raguk
360	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	marha apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölte, tokányok, raguk
361	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	marha apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölte, tokányok, raguk
362	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	marha apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölte, tokányok, raguk
363	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	marha apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölte, tokányok, raguk
364	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	marha apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölte, tokányok, raguk
365	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	marha apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölte, tokányok, raguk

366	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	marha apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölte, tokányok, raguk
367	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	marha apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölte, tokányok, raguk
368	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	marha apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölte, tokányok, raguk
369	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
370	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
371	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
372	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
373	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
374	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
375	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
376	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
377	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
378	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
379	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
380	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	pörkölte, rizses- és tarhonyás
381	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is

382	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
383	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
384	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
385	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
386	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
387	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
388	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
389	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
390	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
391	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
392	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	tokányok, székelygulyás, de ide lehet venni a töltött káposztát, töltött paprikát is
393	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, stb..
394	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, stb..
395	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, stb..
396	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, stb..
397	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, stb..

398	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, stb..
399	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, tokányok, pököltek, stb.
400	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, tokányok, pököltek, stb.
401	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, tokányok, pököltek, stb.
402	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, tokányok, pököltek, stb.
403	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, tokányok, pököltek, stb.
404	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, tokányok, pököltek, stb.
405	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, tokányok, pököltek, stb.
406	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, tokányok, pököltek, stb.
407	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, tokányok, pököltek, stb.
408	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, tokányok, pököltek, stb.
409	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, stb..
410	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása ismétlés, egyéni munkavégzés	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, stb..
411	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása ismétlés, egyéni munkavégzés	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, stb..
412	7.2.3.2. Gőzölés	Apróhús párolása ismétlés, egyéni munkavégzés	sertés apróhúsból párolással készíthető ételek	raguk, stb..

413	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása ismétlés, egyéni munkavégzés	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
414	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása ismétlés, egyéni munkavégzés	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
415	7.2.3.2. Gőzölés	Hússzeletek párolása ismétlés, egyéni munkavégzés	sertéshúsból párolással készíthető ételek készítése	pl. paprikás-, tejfölös-gombás sertésszeletek, sertésborda bakonyi-, hentes módra, francia sertésborda, stb..
416	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hússok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
417	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hússok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
418	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hússok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
419	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hússok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
420	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hússok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
421	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hússok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
422	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hússok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek

423	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
424	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
425	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
426	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
427	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
428	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
429	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
430	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
431	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
432	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek

433	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
434	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
435	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
436	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
437	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
438	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
439	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
440	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
441	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
442	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek

443	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	frissensültek
444	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	zöldségek
445	7.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető hú- sok, halak és zöldségek rostla- pon, rostélyon	zöldségek
446	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
447	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
448	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
449	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
450	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
451	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
452	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
453	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
454	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
455	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
456	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
457	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
458	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
459	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
460	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
461	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
462	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
463	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
464	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
465	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
466	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
467	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek

468	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húsok, halak, zöldségek
469	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húsok, halak, zöldségek
470	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húsok, halak, zöldségek
471	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húsok, halak, zöldségek
472	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húsok, halak, zöldségek
473	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húsok, halak, zöldségek
474	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húsok, halak, zöldségek
475	7.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húsok, halak, zöldségek
476	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
477	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
478	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
479	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
480	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
481	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
482	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
483	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
484	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
485	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
486	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
487	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..

488	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
489	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
490	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
491	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
492	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
493	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
494	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
495	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
496	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
497	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
498	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
499	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
500	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
501	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
502	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
503	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..

504	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
505	7.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb..
506	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
507	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
508	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
509	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
510	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
511	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
512	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
513	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
514	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
515	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
516	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
517	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
518	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..
519	7.2.3.4. Sütés I.	Sütés sugárzó hővel	grillezés, csőben sütés	grillezett húсок, halak és zöldségek, gratinírozott ételek, melegszendvicsek, stb..

520	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
521	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
522	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
523	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
524	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
525	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
526	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
527	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
528	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
529	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
530	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
531	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
532	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
533	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
534	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..
535	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb..

536	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
537	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
538	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
539	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
540	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
541	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
542	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
543	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
544	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
545	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
546	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
547	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
548	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..
549	7.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köreték, tészták (pl. fánkok), stb..

1	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
2	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
3	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
4	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
5	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
6	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
7	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
8	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
9	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
10	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése

11	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
12	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák. Lehetőségek	Tálalási műveletek elvégzése	kompozíció, használata	tálalóeszközök	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
13	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális vizsgálat	szezonális alapanyagok ismeretén ételek kreálása, tradíciók alkalmazása		ismerik az allergéneket, feltüntetésük szabályait
14	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális vizsgálat	szezonális alapanyagok ismeretén ételek kreálása, tradíciók alkalmazása		ismerik az allergéneket, feltüntetésük szabályait
15	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális vizsgálat	szezonális alapanyagok ismeretén ételek kreálása, tradíciók alkalmazása		ismerik az allergéneket, feltüntetésük szabályait
16	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális vizsgálat	szezonális alapanyagok ismeretén ételek kreálása, tradíciók alkalmazása		ismerik a szezonális alapanyagokat, azok felhasználási területeit
17	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális vizsgálat	szezonális alapanyagok ismeretén ételek kreálása, tradíciók alkalmazása		ismerik a szezonális alapanyagokat, azok felhasználási területeit
18	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális vizsgálat	szezonális alapanyagok ismeretén ételek kreálása, tradíciók alkalmazása		ismerik a szezonális alapanyagokat, azok felhasználási területeit
19	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális vizsgálat	szezonális alapanyagok ismeretén ételek kreálása, tradíciók alkalmazása		a megismert szempontok alapján ételféleségeket alkotnak, beépítik az ajánlatba
20	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális vizsgálat	szezonális alapanyagok ismeretén ételek kreálása, tradíciók alkalmazása		a megismert szempontok alapján ételféleségeket alkotnak, beépítik az ajánlatba

21	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális vizsgálat	szezonális alapanyagok ismeretén ételek kreálása, tradíciók alkalmazása	a megismert szempontok alapján ételféleségeket alkotnak, beépítik az ajánlatba
22	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menü összeállítása	a megismert tudásra építve (di- etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) heti menü összeállítása	a felelős személlyel közösen heti menü össze- állítása
23	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menü összeállítása	a megismert tudásra építve (di- etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) heti menü összeállítása	a felelős személlyel közösen heti menü össze- állítása
24	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menü összeállítása	a megismert tudásra építve (di- etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) heti menü összeállítása	a felelős személlyel közösen heti menü össze- állítása
25	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menü összeállítása	a megismert tudásra építve (di- etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) heti menü összeállítása	a felelős személlyel közösen heti menü össze- állítása
26	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menü összeállítása	a megismert tudásra építve (di- etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) heti menü összeállítása	a felelős személlyel közösen heti menü össze- állítása
27	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menü összeállítása	a megismert tudásra építve (di- etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) heti menü összeállítása	a felelős személlyel közösen heti menü össze- állítása
28	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menü összeállítása	a megismert tudásra építve (di- etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) heti menü összeállítása	a felelős személlyel közösen heti menü össze- állítása

29	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menü összeállítása	a megismert tudásra építve (di-etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) heti menü összeállítása	a felelős személlyel közösen heti menü össze-állítása
30	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvényi étkeztetés (menü) összeállítása	a megismert tudásra építve (di-etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) alkalmi menü összeállítása	a felelős személlyel közösen alkalmi menü összeállítása a felmerülő igények figyelembe-vételével
31	3.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvényi étkeztetés (menü) összeállítása	a megismert tudásra építve (di-etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) alkalmi menü összeállítása	a felelős személlyel közösen alkalmi menü összeállítása a felmerülő igények figyelembe-vételével
32	3.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvényi étkeztetés (menü) összeállítása	a megismert tudásra építve (di-etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) alkalmi menü összeállítása	a felelős személlyel közösen alkalmi menü összeállítása a felmerülő igények figyelembe-vételével
33	3.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvényi étkeztetés (menü) összeállítása	a megismert tudásra építve (di-etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) alkalmi menü összeállítása	a felelős személlyel közösen alkalmi menü összeállítása a felmerülő igények figyelembe-vételével
34	3.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvényi étkeztetés (menü) összeállítása	a megismert tudásra építve (di-etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) alkalmi menü összeállítása	a felelős személlyel közösen alkalmi menü összeállítása a felmerülő igények figyelembe-vételével
35	3.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvényi étkeztetés (menü) összeállítása	a megismert tudásra építve (di-etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) alkalmi menü összeállítása	a felelős személlyel közösen alkalmi menü összeállítása a felmerülő igények figyelembe-vételével
36	3.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvényi étkeztetés (menü) összeállítása	a megismert tudásra építve (di-etetika, allergének ismerete, gazdálkodás, tradíciók) alkalmi menü összeállítása	a felelős személlyel közösen alkalmi menü összeállítása a felmerülő igények figyelembe-vételével

1	7.2.5.1. Áruátvétel	Áruátvétel gyakorlása	az előzetes tudásra építve áruátvétel a gyakorlatban	Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).
2	7.2.5.1. Áruátvétel	Áruátvétel gyakorlása	az előzetes tudásra építve áruátvétel a gyakorlatban	Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).
3	7.2.5.1. Áruátvétel	Áruátvétel gyakorlása	az előzetes tudásra építve áruátvétel a gyakorlatban	Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).
4	7.2.5.1. Áruátvétel	Áruátvétel gyakorlása	az előzetes tudásra építve áruátvétel a gyakorlatban	Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).
5	7.2.5.1. Áruátvétel	Áruátvétel gyakorlása	az előzetes tudásra építve áruátvétel a gyakorlatban	Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

6	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
7	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
8	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
9	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
10	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
11	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
12	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
13	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
14	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
15	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

16	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
17	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
18	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
19	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftver alkalmazása	Szoftver alkalmazása	felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	Jelölik abevételezett, a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
20	7.2.5.3. Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Raktárkészlet ellenőrzése	felméri az árukészletet a leendő tevékenységek ismeretében	rendelést fogalmaz meg, felhasználási javaslaot (mennyiségi és minőségi) fogalmaz meg
21	7.2.5.3. Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Raktárkészlet ellenőrzése	felméri az árukészletet a leendő tevékenységek ismeretében	rendelést fogalmaz meg, felhasználási javaslaot (mennyiségi és minőségi) fogalmaz meg
22	7.2.5.3. Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Raktárkészlet ellenőrzése	felméri az árukészletet a leendő tevékenységek ismeretében	rendelést fogalmaz meg, felhasználási javaslaot (mennyiségi és minőségi) fogalmaz meg
23	7.2.5.3. Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Raktárkészlet ellenőrzése	felméri az árukészletet a leendő tevékenységek ismeretében	rendelést fogalmaz meg, felhasználási javaslaot (mennyiségi és minőségi) fogalmaz meg
24	7.2.5.3. Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Raktárkészlet ellenőrzése	felméri az árukészletet a leendő tevékenységek ismeretében	rendelést fogalmaz meg, felhasználási javaslaot (mennyiségi és minőségi) fogalmaz meg
25	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés kiszámítása	kiszámolja a vételezést az ismertei alapján	figyelembe veszi a tisztítási és egyéb veszteséget
26	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés kiszámítása	kiszámolja a vételezést az ismertei alapján	figyelembe veszi a tisztítási és egyéb veszteséget
27	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés kiszámítása	kiszámolja a vételezést az ismertei alapján	figyelembe veszi a tisztítási és egyéb veszteséget

28	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés kiszámítása	kiszámolja a vételezést az ismeretei alapján	figyelembe veszi a tisztítási és egyéb veszteséget
29	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés kiszámítása	kiszámolja a vételezést az ismeretei alapján	figyelembe veszi a tisztítási és egyéb veszteséget
30	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés kiszámítása	kiszámolja a vételezést az ismeretei alapján	figyelembe veszi a tisztítási és egyéb veszteséget
31	7.2.5.5. Raktározás	Raktár ellenőrzés	szakosítás, raktározási szabályok betartása	FIFO elv érvényesítése
32	7.2.5.5. Raktározás	Raktár ellenőrzés	szakosítás, raktározási szabályok betartása	FIFO elv érvényesítése
33	7.2.5.5. Raktározás	Raktár ellenőrzés	szakosítás, raktározási szabályok betartása	FIFO elv érvényesítése
34	7.2.5.5. Raktározás	Raktár ellenőrzés	szakosítás, raktározási szabályok betartása	FIFO elv érvényesítése
35	7.2.5.5. Raktározás	Raktár ellenőrzés	szakosítás, raktározási szabályok betartása	FIFO elv érvényesítése
36	7.2.5.5. Raktározás	Raktár ellenőrzés	szakosítás, raktározási szabályok betartása	FIFO elv érvényesítése

11.1.1.2. 11. Évfolyam

Óra-szám	Téma	Tananyag	ajánlott tevékenység/attitűd megnevezése	ajánlott ételféleség/produktum
1	7.2.1.8. Töltelékárúk	kolbászok, hurkák	megismerés és elkészítés	véres- és májashurka, kobász
2	7.2.1.8. Töltelékárúk	kolbászok, hurkák	megismerés és elkészítés	véres- és májashurka, kobász
3	7.2.1.8. Töltelékárúk	kolbászok, hurkák	megismerés és elkészítés	véres- és májashurka, kobász
4	7.2.1.8. Töltelékárúk	terriner-ek	megismerés és elkészítés	jérce terriner, zöldségterriner
5	7.2.1.8. Töltelékárúk	terriner-ek	megismerés és elkészítés	jérce terriner, zöldségterriner
6	7.2.1.8. Töltelékárúk	pástétomok	megismerés és elkészítés	narancsos csirkemáj paté, baconbe göngyölt húspástétom
7	7.2.1.8. Töltelékárúk	pástétomok	megismerés és elkészítés	narancsos csirkemáj paté, baconbe göngyölt húspástétom
8	7.2.1.8. Töltelékárúk	pástétomok	megismerés és elkészítés	narancsos csirkemáj paté, baconbe göngyölt húspástétom
9	7.2.1.8. Töltelékárúk	ballotine	megismerés és elkészítés	darált húsal töltött sertés(szűz), töltött dagadó, stb.
10	7.2.1.8. Töltelékárúk	ballotine	megismerés és elkészítés	darált húsal töltött sertés(szűz), töltött dagadó, stb.
11	7.2.1.8. Töltelékárúk	ballotine	megismerés és elkészítés	darált húsal töltött sertés(szűz), töltött dagadó, stb.
12	7.2.1.8. Töltelékárúk	ballotine	megismerés és elkészítés	darált húsal töltött sertés(szűz), töltött dagadó, stb.
13	7.2.1.8. Töltelékárúk	ballotine	megismerés és elkészítés	darált húsal töltött sertés(szűz), töltött dagadó, stb.
14	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	kelt tészták	élesztő és kovász	aranygaluska, fánk, ízes bukta, stb.
15	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	kelt tészták	élesztő és kovász	aranygaluska, fánk, ízes bukta, stb.
16	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	kelt tészták	élesztő és kovász	aranygaluska, fánk, ízes bukta, stb.

17	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	kelt tészták	élesztő és kovász	aranygaluska, fánk, ízes bukta, stb.
18	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	kelt tészták	élesztő és kovász	kifli, kenyér
19	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	kelt tészták	élesztő és kovász	kifli, kenyér
20	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	kelt tészták	élesztő és kovász	kifli, kenyér
21	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	omlós tészta	linzi tészták	almás lepény, Rákóczi túrós lepény, forgácsfánk, stb.
22	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	omlós tészta	linzi tészták	almás lepény, Rákóczi túrós lepény, forgácsfánk, stb.
23	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	omlós tészta	linzi tészták	almás lepény, Rákóczi túrós lepény, forgácsfánk, stb.
24	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	kevert tészta	egyszerű és egyéb kevert tészták	palacsinták, dara- és/vagy császármorzsa, máglyarakás
25	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	kevert tészta	egyszerű és egyéb kevert tészták	palacsinták, dara- és/vagy császármorzsa, máglyarakás
26	7.2.1.9. Pékáruk és cukrászati alaptészták	égetett tészta	zsiradékban sült égetett tészta	csokoládé- és/vagy tolófánk (churros)
27	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.
28	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.
29	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.
30	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.
31	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.

32	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.
33	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.
34	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.
35	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.
36	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.
37	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	rövid ideig eltartható savanyítás	saláták készítése	káposzta-, uborka-, paradicsom saláta, csalamádé stb.
38	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	hosszabb ideig eltartható savanyítás	savanyúságok készítése	csemege- és kovászos uborka, paprika, stb.
39	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	hosszabb ideig eltartható savanyítás	savanyúságok készítése	csemege- és kovászos uborka, paprika, stb.
40	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	hosszabb ideig eltartható savanyítás	savanyúságok készítése	csemege- és kovászos uborka, paprika, stb.
41	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	hosszabb ideig eltartható savanyítás	savanyúságok készítése	csemege- és kovászos uborka, paprika, stb.
42	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	hosszabb ideig eltartható savanyítás	savanyúságok készítése	csemege- és kovászos uborka, paprika, stb.
43	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	hosszabb ideig eltartható savanyítás	savanyúságok készítése	csemege- és kovászos uborka, paprika, stb.
44	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	hosszabb ideig eltartható savanyítás	savanyúságok készítése	csemege- és kovászos uborka, paprika, stb.
45	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	hosszabb ideig eltartható savanyítás	savanyúságok készítése	csemege- és kovászos uborka, paprika, stb.
46	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	hosszabb ideig eltartható savanyítás	savanyúságok készítése	csemege- és kovászos uborka, paprika, stb.

47	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	hosszabb ideig eltartható savanyítás	savanyúságok készítése	csemege- és kovászos uborka, paprika, stb.
----	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------	--------------------------------------------

1.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
2.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
3.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
4.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
5.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
6.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
7.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
8.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
9.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
10.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
11.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
12.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
13.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.

14.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
15.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
16.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
17.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
18.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
19.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
20.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	ellenőrzés	üzembe helyezés előtti ellenőrzés	tűz-, és balesetvédelmi szabályok, programozás, stb.
21.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiútkkal (program)
22.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiútkkal (program)
23.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiútkkal (program)
24.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiútkkal (program)
25.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiútkkal (program)
26.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiútkkal (program)
27.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiútkkal (program)
28.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiútkkal (program)

29.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
30.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
31.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
32.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
33.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
34.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
35.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
36.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
37.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
38.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
39.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
40.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
41.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és tisztítás	napi és időszakos tisztítás	programozás, lemosás, gépi tisztítás kémiaiúkkal (program)
42.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
43.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	és konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)

44.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
45.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
46.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
47.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
48.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
49.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
50.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
51.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
52.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
53.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
54.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
55.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
56.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
57.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
58.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)

59.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
60.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
61.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)
62.	7.2.2.5. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	konvektomat alkalmazása	napi feladatok ellátása	maghőmérő használata, programozás (vario, vagy self cooking)

1.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel készíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
2.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel készíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
3.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel készíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
4.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel készíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
5.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel készíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
6.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel készíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
7.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel készíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
8.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel készíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
9.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel készíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
10.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel készíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.

11.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel lészíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
12.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel lészíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
13.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel lészíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
14.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel lészíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
15.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel lészíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
16.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel lészíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
17.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel lészíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
18.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel lészíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
19.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel lészíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
20.	7.2.3.5. Sütés II.	egészben sütéssel lészíthető húskételek	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	csülök Pékné módra, csabai töltött karaj, sertésvagdalt, stb.
21.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	zöldségételek készítése	rakott burgonya, rakott zöldbab, rakott kel, burgonyagratin, stb.
22.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	zöldségételek készítése	rakott burgonya, rakott zöldbab, rakott kel, burgonyagratin, stb.
23.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	zöldségételek készítése	rakott burgonya, rakott zöldbab, rakott kel, burgonyagratin, stb.
24.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	zöldségételek készítése	rakott burgonya, rakott zöldbab, rakott kel, burgonyagratin, stb.
25.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	zöldségételek készítése	rakott burgonya, rakott zöldbab, rakott kel, burgonyagratin, stb.

41.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
42.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
43.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
44.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
45.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
46.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
47.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
48.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
49.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
50.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
51.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
52.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
53.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
54.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
55.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
56.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.

57.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
58.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
59.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
60.	7.2.3.5. Sütés II.	összesütött ételek	tésztaételek készítése	lasagne, canneloni, pasticcio, rakott tészta, stb.
61.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
62.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
63.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
64.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
65.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
66.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
67.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
68.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
69.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
70.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
71.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb

72.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
73.	7.2.3.5. Sütés II.	Tészták	receptúra alapján ételkészítés zárt légtérben	aranygaluska, rakott palacsinta, felverték, stb
74.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
75.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
76.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
77.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
78.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
79.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
80.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
81.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
82.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
83.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig

84.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
85.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
86.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
87.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
88.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
89.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
90.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
91.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
92.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
93.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Konfitálás	receptúra alapján ételkészítés	liba, kacsa, sertéshúsok sütése saját zsiradékában hosszú ideig
94.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Sous-vide	receptúra alapján ételkészítés	saját recept alapján sous-vide technológiával készíthető étel

95.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Sous-vide	receptúra alapján ételkészítés	saját recept alapján sous-vide technológiával készíthető étel
96.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Sous-vide	receptúra alapján ételkészítés	saját recept alapján sous-vide technológiával készíthető étel
97.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Sous-vide	receptúra alapján ételkészítés	saját recept alapján sous-vide technológiával készíthető étel
98.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Sous-vide	receptúra alapján ételkészítés	saját recept alapján sous-vide technológiával készíthető étel
99.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Sous-vide	receptúra alapján ételkészítés	saját recept alapján sous-vide technológiával készíthető étel
100.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Sous-vide	receptúra alapján ételkészítés	saját recept alapján sous-vide technológiával készíthető étel
101.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Sous-vide	receptúra alapján ételkészítés	saját recept alapján sous-vide technológiával készíthető étel
102.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Sous-vide	receptúra alapján ételkészítés	saját recept alapján sous-vide technológiával készíthető étel
103.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Sous-vide	receptúra alapján ételkészítés	saját recept alapján sous-vide technológiával készíthető étel
104.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
105.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)

106.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
107.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
108.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
109.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
110.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
111.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
112.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
113.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
114.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
115.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
116.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)

117.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
118.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
119.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
120.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
121.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
122.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
123.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
124.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
125.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
126.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
127.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)

128.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
129.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
130.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
131.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
132.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
133.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Alacsony hőfokon való sütés	receptúra alapján ételkészítés	140°C alatti hőkezeléssel előállított étel készítése (főleg húsok)
134.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Lakkozás	demi-glace-ban való hőkezelés	pl. hátszínszeletek
135.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Lakkozás	demi-glace-ban való hőkezelés	pl. hátszínszeletek
136.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Marinálás	savas környezetben fehérje átalakítás	pl: eceteshal
137.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Marinálás	savas környezetben fehérje átalakítás	pl: eceteshal
138.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Marinálás	savas környezetben fehérje átalakítás	pl: eceteshal
139.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Marinálás	savas környezetben fehérje átalakítás	pl: eceteshal
140.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Füstölés	hideg vagy meleg füstölés	pl. pisztráng, vagy más halak gyors füstölése

141.	7.2.3.6. Különleges technológiák	Füstölés	hideg vagy meleg füstölés	pl. pisztráng, vagy más halak gyors füstölése
142.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	gyúrt tészták	tésztakosarak, ízes metéltek, derelyék
143.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	gyúrt tészták	tésztakosarak, ízes metéltek, derelyék
144.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	gyúrt tészták	tésztakosarak, ízes metéltek, derelyék
145.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	gyúrt tészták	tésztakosarak, ízes metéltek, derelyék
146.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	gyúrt tészták	tésztakosarak, ízes metéltek, derelyék
147.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	gyúrt tészták	tésztakosarak, ízes metéltek, derelyék
148.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	gyúrt tészták	tésztakosarak, ízes metéltek, derelyék
149.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	gyúrt tészták	tésztakosarak, ízes metéltek, derelyék
150.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	morzsák (dara, és császár morzsa), palacsinták (pl. Gundel)
151.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	morzsák (dara, és császár morzsa), palacsinták (pl. Gundel)
152.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	morzsák (dara, és császár morzsa), palacsinták (pl. Gundel)
153.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	morzsák (dara, és császár morzsa), palacsinták (pl. Gundel)
154.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	morzsák (dara, és császár morzsa), palacsinták (pl. Gundel)
155.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	morzsák (dara, és császár morzsa), palacsinták (pl. Gundel)
156.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	morzsák (dara, és császár morzsa), palacsinták (pl. Gundel)
157.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	morzsák (dara, és császár morzsa), palacsinták (pl. Gundel)
158.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	omlós tészták	piték és lepények (almás, diós, túrós, stb.)
159.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	omlós tészták	piték és lepények (almás, diós, túrós, stb.)
160.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	omlós tészták	piték és lepények (almás, diós, túrós, stb.)
161.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	omlós tészták	piték és lepények (almás, diós, túrós, stb.)
162.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	omlós tészták	piték és lepények (almás, diós, túrós, stb.)

163.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	omlós tészták	piték és lepények (almás, diós, túrós, stb.)
164.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	omlós tészták	piték és lepények (almás, diós, túrós, stb.)
165.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	omlós tészták	piték és lepények (almás, diós, túrós, stb.)
166.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	leveles tészták	kosárkák, tiroli rétes, sós sütemények, croissant, stb.
167.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	leveles tészták	kosárkák, tiroli rétes, sós sütemények, croissant, stb.
168.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	leveles tészták	kosárkák, tiroli rétes, sós sütemények, croissant, stb.
169.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	leveles tészták	kosárkák, tiroli rétes, sós sütemények, croissant, stb.
170.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	leveles tészták	kosárkák, tiroli rétes, sós sütemények, croissant, stb.
171.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	leveles tészták	kosárkák, tiroli rétes, sós sütemények, croissant, stb.
172.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	leveles tészták	kosárkák, tiroli rétes, sós sütemények, croissant, stb.
173.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	leveles tészták	kosárkák, tiroli rétes, sós sütemények, croissant, stb.
174.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	felvert tészták	somlói galuska, piskótatekercsek, stb.
175.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	felvert tészták	somlói galuska, piskótatekercsek, stb.
176.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	felvert tészták	somlói galuska, piskótatekercsek, stb.
177.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	felvert tészták	somlói galuska, piskótatekercsek, stb.
178.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	felvert tészták	somlói galuska, piskótatekercsek, stb.
179.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	felvert tészták	somlói galuska, piskótatekercsek, stb.
180.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	felvert tészták	somlói galuska, piskótatekercsek, stb.
181.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	felvert tészták	somlói galuska, piskótatekercsek, stb.
182.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	forrázott tészták	eclair fánk, profiterol, Paris Brest, choux caramel, stb.
183.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	forrázott tészták	eclair fánk, profiterol, Paris Brest, choux caramel, stb.

184.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	forrázott tészták	eclair fánk, profiterol, Paris Brest, choux caramel, stb.
185.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	forrázott tészták	eclair fánk, profiterol, Paris Brest, choux caramel, stb.
186.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	forrázott tészták	eclair fánk, profiterol, Paris Brest, choux caramel, stb.
187.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	forrázott tészták	eclair fánk, profiterol, Paris Brest, choux caramel, stb.
188.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	forrázott tészták	eclair fánk, profiterol, Paris Brest, choux caramel, stb.
189.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	forrázott tészták	eclair fánk, profiterol, Paris Brest, choux caramel, stb.
190.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	meggyes piskóta, répatorta, francia csokoládé torta, stb.
191.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	meggyes piskóta, répatorta, francia csokoládé torta, stb.
192.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	meggyes piskóta, répatorta, francia csokoládé torta, stb.
193.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	meggyes piskóta, répatorta, francia csokoládé torta, stb.
194.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	meggyes piskóta, répatorta, francia csokoládé torta, stb.
195.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	meggyes piskóta, répatorta, francia csokoládé torta, stb.
196.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	meggyes piskóta, répatorta, francia csokoládé torta, stb.
197.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	kevert tészták	meggyes piskóta, répatorta, francia csokoládé torta, stb.
198.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	túróval begyúrt tészták	túrós metélt, stíriai metélt, túrógombóc
199.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	túróval begyúrt tészták	túrós metélt, stíriai metélt, túrógombóc
200.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	túróval begyúrt tészták	túrós metélt, stíriai metélt, túrógombóc

201.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	túróval begyúrt tészták	túrós metélt, stíriai metélt, túrógombóc
202.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	túróval begyúrt tészták	túrós metélt, stíriai metélt, túrógombóc
203.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	túróval begyúrt tészták	túrós metélt, stíriai metélt, túrógombóc
204.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	túróval begyúrt tészták	túrós metélt, stíriai metélt, túrógombóc
205.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	túróval begyúrt tészták	túrós metélt, stíriai metélt, túrógombóc
206.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	burgonyával begyúrt tészta	szilvás-, illetve más töltelékes gombóc, burgonyás metélt, stb.
207.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	burgonyával begyúrt tészta	szilvás-, illetve más töltelékes gombóc, burgonyás metélt, stb.
208.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	burgonyával begyúrt tészta	szilvás-, illetve más töltelékes gombóc, burgonyás metélt, stb.
209.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	burgonyával begyúrt tészta	szilvás-, illetve más töltelékes gombóc, burgonyás metélt, stb.
210.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	burgonyával begyúrt tészta	szilvás-, illetve más töltelékes gombóc, burgonyás metélt, stb.
211.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	burgonyával begyúrt tészta	szilvás-, illetve más töltelékes gombóc, burgonyás metélt, stb.
212.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	burgonyával begyúrt tészta	szilvás-, illetve más töltelékes gombóc, burgonyás metélt, stb.
213.	7.2.3.7. Cukrászat	Tészták	burgonyával begyúrt tészta	szilvás-, illetve más töltelékes gombóc, burgonyás metélt, stb.
214.	7.2.3.7. Cukrászat	Krémek	alapkrémek	vanília- és sárgakrém, ganache, stb.
215.	7.2.3.7. Cukrászat	Krémek	alapkrémek	vanília- és sárgakrém, ganache, stb.
216.	7.2.3.7. Cukrászat	Krémek	alapkrémek	vanília- és sárgakrém, ganache, stb.
217.	7.2.3.7. Cukrászat	Krémek	alapkrémek	vanília- és sárgakrém, ganache, stb.
218.	7.2.3.7. Cukrászat	Krémek	alapkrémek	vanília- és sárgakrém, ganache, stb.
219.	7.2.3.7. Cukrászat	Krémek	alapkrémek	vanília- és sárgakrém, ganache, stb.
220.	7.2.3.7. Cukrászat	Krémek	alapkrémek	vanília- és sárgakrém, ganache, stb.
221.	7.2.3.7. Cukrászat	Krémek	alapkrémek	vanília- és sárgakrém, ganache, stb.
222.	7.2.3.7. Cukrászat	Habok	mousse, espuma	csokoládé, karamell, gyömolcs habok
223.	7.2.3.7. Cukrászat	Habok	mousse, espuma	csokoládé, karamell, gyömolcs habok

224.	7.2.3.7. Cukrászat	Habok	mousse, espuma	csokoládé, karamell, gyömolcs habok
225.	7.2.3.7. Cukrászat	Habok	mousse, espuma	csokoládé, karamell, gyömolcs habok
226.	7.2.3.7. Cukrászat	Habok	mousse, espuma	csokoládé, karamell, gyömolcs habok
227.	7.2.3.7. Cukrászat	Habok	mousse, espuma	csokoládé, karamell, gyömolcs habok
228.	7.2.3.7. Cukrászat	Habok	mousse, espuma	csokoládé, karamell, gyömolcs habok
229.	7.2.3.7. Cukrászat	Habok	mousse, espuma	csokoládé, karamell, gyömolcs habok
230.	7.2.3.7. Cukrászat	Töltelékek	töltelékek készítése	forrázott dió-, mák töltelék, ízek, gyümölcsök, zselék, stb.
231.	7.2.3.7. Cukrászat	Töltelékek	töltelékek készítése	forrázott dió-, mák töltelék, ízek, gyümölcsök, zselék, stb.
232.	7.2.3.7. Cukrászat	Töltelékek	töltelékek készítése	forrázott dió-, mák töltelék, ízek, gyümölcsök, zselék, stb.
233.	7.2.3.7. Cukrászat	Töltelékek	töltelékek készítése	forrázott dió-, mák töltelék, ízek, gyümölcsök, zselék, stb.
234.	7.2.3.7. Cukrászat	Töltelékek	töltelékek készítése	forrázott dió-, mák töltelék, ízek, gyümölcsök, zselék, stb.
235.	7.2.3.7. Cukrászat	Töltelékek	töltelékek készítése	forrázott dió-, mák töltelék, ízek, gyümölcsök, zselék, stb.
236.	7.2.3.7. Cukrászat	Töltelékek	töltelékek készítése	forrázott dió-, mák töltelék, ízek, gyümölcsök, zselék, stb.
237.	7.2.3.7. Cukrászat	Töltelékek	töltelékek készítése	forrázott dió-, mák töltelék, ízek, gyümölcsök, zselék, stb.
238.	7.2.3.7. Cukrászat	Felfújtak	szuflék készítése	vanília-, dara-, hab szuflé, rizsfelfújt, stb.
239.	7.2.3.7. Cukrászat	Felfújtak	szuflék készítése	vanília-, dara-, hab szuflé, rizsfelfújt, stb.
240.	7.2.3.7. Cukrászat	Felfújtak	szuflék készítése	vanília-, dara-, hab szuflé, rizsfelfújt, stb.
241.	7.2.3.7. Cukrászat	Felfújtak	szuflék készítése	vanília-, dara-, hab szuflé, rizsfelfújt, stb.
242.	7.2.3.7. Cukrászat	Felfújtak	szuflék készítése	vanília-, dara-, hab szuflé, rizsfelfújt, stb.
243.	7.2.3.7. Cukrászat	Felfújtak	szuflék készítése	vanília-, dara-, hab szuflé, rizsfelfújt, stb.
244.	7.2.3.7. Cukrászat	Felfújtak	szuflék készítése	vanília-, dara-, hab szuflé, rizsfelfújt, stb.
245.	7.2.3.7. Cukrászat	Felfújtak	szuflék készítése	vanília-, dara-, hab szuflé, rizsfelfújt, stb.

246.	7.2.3.7. Cukrászat	Pudingok	hideg pudingok és meleg duzmák készítése	vanília-, karamell-, diópuding, kecskeméti barackpuding, stb
247.	7.2.3.7. Cukrászat	Pudingok	hideg pudingok és meleg duzmák készítése	vanília-, karamell-, diópuding, kecskeméti barackpuding, stb
248.	7.2.3.7. Cukrászat	Pudingok	hideg pudingok és meleg duzmák készítése	vanília-, karamell-, diópuding, kecskeméti barackpuding, stb
249.	7.2.3.7. Cukrászat	Pudingok	hideg pudingok és meleg duzmák készítése	vanília-, karamell-, diópuding, kecskeméti barackpuding, stb
250.	7.2.3.7. Cukrászat	Pudingok	hideg pudingok és meleg duzmák készítése	vanília-, karamell-, diópuding, kecskeméti barackpuding, stb
251.	7.2.3.7. Cukrászat	Pudingok	hideg pudingok és meleg duzmák készítése	vanília-, karamell-, diópuding, kecskeméti barackpuding, stb
252.	7.2.3.7. Cukrászat	Pudingok	hideg pudingok és meleg duzmák készítése	vanília-, karamell-, diópuding, kecskeméti barackpuding, stb
253.	7.2.3.7. Cukrászat	Pudingok	hideg pudingok és meleg duzmák készítése	vanília-, karamell-, diópuding, kecskeméti barackpuding, stb
254.	7.2.3.7. Cukrászat	Fagylalt készítmények	fagylalt, parfé, sorbet, gratina készítése	vanília parfé, tejföl fagylalt, gyümölcsörbet, stb.
255.	7.2.3.7. Cukrászat	Fagylalt készítmények	fagylalt, parfé, sorbet, gratina készítése	vanília parfé, tejföl fagylalt, gyümölcsörbet, stb.
256.	7.2.3.7. Cukrászat	Fagylalt készítmények	fagylalt, parfé, sorbet, gratina készítése	vanília parfé, tejföl fagylalt, gyümölcsörbet, stb.
257.	7.2.3.7. Cukrászat	Fagylalt készítmények	fagylalt, parfé, sorbet, gratina készítése	vanília parfé, tejföl fagylalt, gyümölcsörbet, stb.
258.	7.2.3.7. Cukrászat	Fagylalt készítmények	fagylalt, parfé, sorbet, gratina készítése	vanília parfé, tejföl fagylalt, gyümölcsörbet, stb.
259.	7.2.3.7. Cukrászat	Fagylalt készítmények	fagylalt, parfé, sorbet, gratina készítése	vanília parfé, tejföl fagylalt, gyümölcsörbet, stb.
260.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése

261.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
262.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
263.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
264.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
265.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
266.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
267.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
268.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
269.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
270.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése

271.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
272.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
273.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
274.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
275.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
276.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
277.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
278.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
279.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
280.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése

281.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
282.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
283.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
284.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
285.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
286.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
287.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
288.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
289.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
290.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése

291.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
292.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
293.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
294.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
295.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
296.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
297.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
298.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
299.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
300.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése

301.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
302.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
303.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
304.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
305.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
306.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
307.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
308.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
309.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
310.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő diétetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése

311.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	valamelyik (esetleg több) allergéntől mentes étel, valamint könnyen emészthető ételek készítése
312.	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
422	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
423	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
424	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
425	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
426	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
427	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
428	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
429	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján

430	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
431	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
432	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
433	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
434	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
435	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
436	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
437	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
438	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
439	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján

440	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
441	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
442	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
443	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
444	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
445	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
446	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
447	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
448	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
449	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján

450	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
451	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
452	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
453	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
454	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
455	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
456	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
457	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
458	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
459	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján

460	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
461	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
462	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
463	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
464	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
465	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
466	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
467	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
468	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
469	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján

470	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
471	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
472	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
473	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
474	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
475	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
476	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
477	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
478	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
479	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján

480	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
481	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
482	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
483	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
484	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
485	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
486	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
487	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
488	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
489	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján

490	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
491	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
492	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
493	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
494	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
495	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
496	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
497	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
498	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
499	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján

500	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
501	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
502	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
503	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
504	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
505	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
506	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
507	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
508	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
509	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján

510	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
511	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján
512	7.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, elkészítése a megadott szempontok alapján

1.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
2.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
3.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
4.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
5.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
6.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
7.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
8.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
9.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,

10.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
11.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	jellegzetes nemzetközi ételek készítése. Pl. bolognai, chili, concasse, stb.
12.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	jellegzetes nemzetközi ételek készítése. Pl. bolognai, chili, concasse, stb.
13.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	jellegzetes nemzetközi ételek készítése. Pl. bolognai, chili, concasse, stb.
14.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	jellegzetes nemzetközi ételek készítése. Pl. bolognai, chili, concasse, stb.
15.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	jellegzetes nemzetközi ételek készítése. Pl. bolognai, chili, concasse, stb.
16.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	jellegzetes nemzetközi ételek készítése. Pl. bolognai, chili, concasse, stb.
17.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	jellegzetes nemzetközi ételek készítése. Pl. bolognai, chili, concasse, stb.
18.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
19.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
20.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
21.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
22.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása

23.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaállítása
24.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaállítása
25.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szezonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése
26.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szezonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése
27.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szezonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése
28.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szezonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése
29.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szezonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése
30.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szezonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése
31.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szezonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése

11.1.2. Iskola tanmenete

11.1.2.1. 10. évfolyam

Óra-szám	Téma	Tananyag	ajánlott tevékenység/attitűd megnevezése	ajánlott ételféleség/produktum
1	7.2.1.1. Előkészítés	Zöldségek tisztítása, darabolása	kaparás, hámozás, dörzsölés	különböző levesek (burgonya, hús- és csont, stb.)
2	7.2.1.1. Előkészítés	Gyümölcsök tisztítása, darabolása	hámozás, szeletelés stb.	különböző főzelékek (burgonya-, finom-, zöldbab, stb.)
3	7.2.1.1. Előkészítés	Gyümölcsök tisztítása, darabolása	kocka, baton, julienne, kivájás stb..	gyümölcssaláta készítése
4	7.2.1.1. Előkészítés	Növényi eredetű élelmiszerek válogatása, darabolása	átválogatás, kocka, baton, julienne stb..	gyümölcssaláta készítése
5	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	borjúhús bontása, darabolása	pörkölt, becsinált
6	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	pulyka bontása, darabolása	pulykaragu, gyros, paprikás, stb..
7	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	pulyka bontása, darabolása	gesztenyével töltött pulyka, brokkolival töltött pulykamell
8	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	édesvízi halak bontása, filézése, darabolása	rácponty, ponty Orly módra
9	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	édesvízi halak bontása, filézése, darabolása	rácponty, ponty Orly módra
10	7.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	vándorhalak bontása, darabolása, filézése	lazactatár
11	7.2.1.2. Alapműveletek	Felületkezelés, formaadás	ízésítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	terriner (hús, belsőség, zöldség, aszpik)
12	7.2.1.2. Alapműveletek	Felületkezelés, formaadás	ízésítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	terriner (hús, belsőség, zöldség, aszpik)

13	7.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	levegőbevitel, préselés, dermesztés	terrine (hús, belsőség, zöldség, aszpik)
14	7.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	levegőbevitel, préselés, dermesztés	terrine (hús, belsőség, zöldség, aszpik)
15	7.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	passzírozás, dresszírozás, friss fűszernövények	terrine (hús, belsőség, zöldség, aszpik)
16	7.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	passzírozás, dresszírozás, friss fűszernövények	terrine (hús, belsőség, zöldség, aszpik)
17	7.2.1.2. Alapműveletek	Ízesítőkeverékek	ízesítőkeverékek	sofritto, mirepoix, persillade
18	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Fond, jus, demi glace és esszencia	fond blanc	szárnyas alaplé, zöldség alaplé
19	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Fond, jus, demi glace és esszencia	fond blanc	szárnyas alaplé, zöldség alaplé
20	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Fond, jus, demi glace és esszencia	fond blanc	rákalaplé
21	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Fond, jus, demi glace és esszencia	demi glace	húskivonat készítése fond blanc-ból
22	7.2.1.3. Alaplevek, kivonatok	Fond, jus, demi glace és esszencia	essence de champignon	gombakivonat készítése vegyes gombából (shitake, róka gomba, portobello, stb..)
23	7.2.1.4. Alapkészítmények	Fűszervajak és pácok	maitre'd hôtél, meleg és hideg pác	marhahús és vadhús pácolása, zöld-, fűszeres-, és sajtos vaj készítése
24	7.2.1.4. Alapkészítmények	Marinálás	chevice	tengeri hal chevice
25	7.2.1.4. Alapkészítmények	Duxelles és gyúrt tészta	gombapép és gyúrt tészta készítése	burkolással gombapépes sertéshús készítése
26	7.2.1.4. Alapkészítmények	Mousseline	muszlinhab	halmousseline készítése
27	7.2.1.5. Sűrítési eljárások	Beurre-manié	liszttel begyúrt vaj	hagymakrémleves
28	7.2.1.5. Sűrítési eljárások	Egyéb sűrítők	roux, agar-agar, xantán	mártások készítése a felsorolt anyagokkal

29	7.2.1.5. Sűrítési eljárások	Sűrítés pékáruval	kenyér, pékáruval való sűrítés	francia hagymaleves, lengyeles kelbimbó
30	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Tempura	jeges bunda készítése	haltempura, ráktempura, zöldségtempura
31	7.2.1.6. Bundázási eljárások	Borbunda	borbundázás elvégzése	banánsn, vagy alma borbundában
32	7.2.1.7. Mártások	Vinaigrette alapú mártások	vinaigrette alapú mártás készítése	vinaigrette m., ravigotte m.
33	7.2.1.7. Mártások	Egyéb hideg mártások	egyéb hideg mártások készítése	Cumberland, almás tormamártás
34	7.2.1.7. Mártások	Zománcmártások	meleg alapú zománcmártás készítése	fehér-, piros zománcmártás
35	7.2.1.7. Mártások	Zománcmártások	hideg alapú zománcmártás készítése	sárga-, zöld zománcmártás
36	7.2.1.7. Mártások	Nemzetközi egyéb mártások	egyéb mártások készítése	chimichurri, toum, dengoku, bergamottmártás

1.	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kéziszerszámok fajtái és alkalmazásuk	kések, deszkák stb..	HACCP alapelvek
2.	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kéziszerszámok fajtái és alkalmazásuk	kések, deszkák stb..	HACCP alapelvek
3.	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kéziszerszámok fajtái és alkalmazásuk	kések, deszkák stb..	HACCP alapelvek
4.	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kéziszerszámok fajtái és alkalmazásuk	egyszerű elektromos szerszámok	beüzemelésük, tisztításuk
5.	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kéziszerszámok fajtái és alkalmazásuk	egyszerű elektromos szerszámok	beüzemelésük, tisztításuk
6.	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kéziszerszámok fajtái és alkalmazásuk	egyszerű elektromos szerszámok	beüzemelésük, tisztításuk
7.	7.2.2.1. Kéziszerszámok	Kéziszerszámok fajtái és alkalmazásuk	egyszerű elektromos szerszámok	beüzemelésük, tisztításuk
8.	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztó berendezések működési elve	hűtő, fagyasztó, sokkoló hűtő	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek
9.	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztó berendezések működési elve	hűtő, fagyasztó, sokkoló hűtő	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek
10.	7.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztó berendezések működési elve	hűtő, fagyasztó, sokkoló hűtő	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek
11.	7.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, gáztűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
12.	7.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, gáztűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)

13.	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, gáztűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
14.	7.2.2.3. Főző- és sütő-berendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, gáztűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
15.	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, sous-vide runner	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
16.	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, sous-vide runner	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)
17.	7.2.2.4. Egyéb berendezések és gépek	A berendezések működési elve, üzemeltetésük	paco-jet, thermomix, sous-vide runner	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb..)

1.	7.2.3.1. Főzés	Főzés zárt térben	kukta alkalmazása	szalonszív, székelykáposzta, húsleves, körömpörkölt
2.	7.2.3.1. Főzés	Főzés zárt térben	kukta alkalmazása	szalonszív, székelykáposzta, húsleves, körömpörkölt
3.	7.2.3.1. Főzés	Főzés zárt térben	kukta alkalmazása	szalonszív, székelykáposzta, húsleves, körömpörkölt
4.	7.2.3.1. Főzés	Főzés zárt térben	kukta alkalmazása	szalonszív, székelykáposzta, húsleves, körömpörkölt
5.	7.2.3.1. Főzés	Főzés nyílt térben	edények alkalmazása	csontleves, magyaros híg levesek
6.	7.2.3.1. Főzés	Főzés nyílt térben	edények alkalmazása	csontleves, magyaros híg levesek
7.	7.2.3.1. Főzés	Főzés nyílt térben	edények alkalmazása	csontleves, magyaros híg levesek
8.	7.2.3.1. Főzés	Főzés nyílt térben	edények alkalmazása	csontleves, magyaros híg levesek
9.	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetett gőzölés	statikus sütő és konvektomat alkalmazása	sajtfelfújt, daraszufle, zöldségpuding, sajtduzma
10.	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetett gőzölés	statikus sütő és konvektomat alkalmazása	sajtfelfújt, daraszufle, zöldségpuding, sajtduzma
11.	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetett gőzölés	statikus sütő és konvektomat alkalmazása	sajtfelfújt, daraszufle, zöldségpuding, sajtduzma
12.	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetett gőzölés	statikus sütő és konvektomat alkalmazása	sajtfelfújt, daraszufle, zöldségpuding, sajtduzma
13.	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetett gőzölés	statikus sütő és konvektomat alkalmazása	sajtfelfújt, daraszufle, zöldségpuding, sajtduzma
14.	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetett gőzölés	statikus sütő és konvektomat alkalmazása	sajtfelfújt, daraszufle, zöldségpuding, sajtduzma
15.	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetett gőzölés	statikus sütő és konvektomat alkalmazása	sajtfelfújt, daraszufle, zöldségpuding, sajtduzma

16.	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetett gőzölés	statikus sütő és konvektomat alkalmazása	sajtfelfújt, sajtduzma	daraszufle,	zöldségpuding,
17.	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetett gőzölés	statikus sütő és konvektomat alkalmazása	sajtfelfújt, sajtduzma	daraszufle,	zöldségpuding,
18.	7.2.3.2. Gőzölés	Közvetett gőzölés	statikus sütő és konvektomat alkalmazása	sajtfelfújt, sajtduzma	daraszufle,	zöldségpuding,
19.	7.2.3.3. Párolás	Párolással készíthető húsételek	borjúhúsból és marhahúsból szeletben és húsdarabokban történő párolás	citromos-vajas borjúszelet, temesvári borjúszelet, nemzeti marhasült, Csáky rostélyos		
20.	7.2.3.3. Párolás	Párolással készíthető húsételek	borjúhúsból és marhahúsból szeletben és húsdarabokban történő párolás	citromos-vajas borjúszelet, temesvári borjúszelet, nemzeti marhasült, Csáky rostélyos		
21.	7.2.3.3. Párolás	Párolással készíthető húsételek	borjúhúsból és marhahúsból szeletben és húsdarabokban történő párolás	citromos-vajas borjúszelet, temesvári borjúszelet, nemzeti marhasült, Csáky rostélyos		
22.	7.2.3.3. Párolás	Párolással készíthető húsételek	borjúhúsból és marhahúsból szeletben és húsdarabokban történő párolás	citromos-vajas borjúszelet, temesvári borjúszelet, nemzeti marhasült, Csáky rostélyos		
23.	7.2.3.3. Párolás	Párolással készíthető húsételek	borjúhúsból és marhahúsból szeletben és húsdarabokban történő párolás	citromos-vajas borjúszelet, temesvári borjúszelet, nemzeti marhasült, Csáky rostélyos		
24.	7.2.3.3. Párolás	Párolással készíthető húsételek	borjúhúsból és marhahúsból szeletben és húsdarabokban történő párolás	citromos-vajas borjúszelet, temesvári borjúszelet, nemzeti marhasült, Csáky rostélyos		
25.	7.2.3.3. Párolás	Párolással készíthető húsételek	borjúhúsból és marhahúsból szeletben és húsdarabokban történő párolás	citromos-vajas borjúszelet, temesvári borjúszelet, nemzeti marhasült, Csáky rostélyos		
26.	7.2.3.3. Párolás	Párolással készíthető húsételek	borjúhúsból és marhahúsból szeletben és húsdarabokban történő párolás	citromos-vajas borjúszelet, temesvári borjúszelet, nemzeti marhasült, Csáky rostélyos		

27.	7.2.3.4. Sütés I.	Nyárson sütéssel készíthető ételek	lávakövön, vagy faszénen készíthető ételek	rablóhús nyárson, saslik, grillezett húsok
28.	7.2.3.4. Sütés I.	Nyárson sütéssel készíthető ételek	lávakövön, vagy faszénen készíthető ételek	rablóhús nyárson, saslik, grillezett húsok
29.	7.2.3.4. Sütés I.	Nyárson sütéssel készíthető ételek	lávakövön, vagy faszénen készíthető ételek	rablóhús nyárson, saslik, grillezett húsok
30.	7.2.3.4. Sütés I.	Nyárson sütéssel készíthető ételek	lávakövön, vagy faszénen készíthető ételek	rablóhús nyárson, saslik, grillezett húsok
31.	7.2.3.4. Sütés I.	Nyárson sütéssel készíthető ételek	lávakövön, vagy faszénen készíthető ételek	rablóhús nyárson, saslik, grillezett húsok
32.	7.2.3.4. Sütés I.	Nyárson sütéssel készíthető ételek	lávakövön, vagy faszénen készíthető ételek	rablóhús nyárson, saslik, grillezett húsok
33.	7.2.3.4. Sütés I.	Nyárson sütéssel készíthető ételek	lávakövön, vagy faszénen készíthető ételek	rablóhús nyárson, saslik, grillezett húsok
34.	7.2.3.4. Sütés I.	Nyárson sütéssel készíthető ételek	lávakövön, vagy faszénen készíthető ételek	rablóhús nyárson, saslik, grillezett húsok
35.	7.2.3.4. Sütés I.	Nyárson sütéssel készíthető ételek	lávakövön, vagy faszénen készíthető ételek	rablóhús nyárson, saslik, grillezett húsok
36.	7.2.3.4. Sütés I.	Nyárson sütéssel készíthető ételek	lávakövön, vagy faszénen készíthető ételek	rablóhús nyárson, saslik, grillezett húsok

1.	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák, lehetőségek	Tálalóeszközök, tálalók	Ételek tálalása a megfelelő eszközökkel és a jellegnek megfelelően, centralitás és trend	
2.	7.2.4.1. Alapvető tálalási formák, lehetőségek	Tálalóeszközök, tálalók	Ételek tálalása a megfelelő eszközökkel és a jellegnek megfelelően, centralitás és trend	

3.	7.2.4.1. Alapvető táálási formák, lehetőségek	Tányérok, tálak	Ételek táálása a megfelelő eszközökkel és a jellegnek megfelelően, centralitás és trend	
4.	7.2.4.1. Alapvető táálási formák, lehetőségek	Tányérok, tálak	Ételek táálása a megfelelő eszközökkel és a jellegnek megfelelően, centralitás és trend	
5.	7.2.4.1. Alapvető táálási formák, lehetőségek	Díszítés és dekoráció	Ételek táálása a megfelelő eszközökkel és a jellegnek megfelelően, centralitás és trend	
6.	7.2.4.1. Alapvető táálási formák, lehetőségek	Díszítés és dekoráció	Ételek táálása a megfelelő eszközökkel és a jellegnek megfelelően, centralitás és trend	
7.	7.2.4.1. Alapvető táálási formák, lehetőségek	Trend és hagyomány	Ételek táálása a megfelelő eszközökkel és a jellegnek megfelelően, centralitás és trend	
8.	7.2.4.1. Alapvető táálási formák, lehetőségek	Trend és hagyomány	Ételek táálása a megfelelő eszközökkel és a jellegnek megfelelően, centralitás és trend	
9.	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális és ökológia	dietetika, belső koncentráció, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
10.	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális és ökológia	dietetika, belső koncentráció, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
11.	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális és ökológia	dietetika, belső koncentráció, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
12.	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Szezonális és ökológia	dietetika, belső koncentráció, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok

13.	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Étrend tervezés	dietetika, belső koncentráció, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
14.	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Étrend tervezés	dietetika, belső koncentráció, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
15.	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Étrend tervezés	dietetika, belső koncentráció, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
16.	7.2.4.2. Szezonális alapanyagok használata	Étrend tervezés	dietetika, belső koncentráció, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
17.	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menük összeállítása több szempont figyelembevételével	dietetika, allergének ismerete, gazdálkodási szempontok, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
18.	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menük összeállítása több szempont figyelembevételével	dietetika, allergének ismerete, gazdálkodási szempontok, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
19.	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menük összeállítása több szempont figyelembevételével	dietetika, allergének ismerete, gazdálkodási szempontok, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
20.	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menük összeállítása több szempont figyelembevételével	dietetika, allergének ismerete, gazdálkodási szempontok, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
21.	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menük összeállítása több szempont figyelembevételével	dietetika, allergének ismerete, gazdálkodási szempontok, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
22.	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menük összeállítása több szempont figyelembevételével	dietetika, allergének ismerete, gazdálkodási szempontok, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok

23.	7.2.4.3. Heti menük összeállítása	Heti menük összeállítása több szempont figyelembevételével	dietetika, allergének ismerete, gazdálkodási szempontok, tervezés és összeállítás	tervezési feladatok
24.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
25.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
26.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
27.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
28.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
29.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
30.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
31.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
32.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
33.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
34.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
35.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok
36.	7.2.4.4. Alkalmi menük összeállítása	Rendezvény típusok, ajánlat összeállítása	igények figyelembevétele, rendezvény típusok ismerete	tervezési feladatok

1	7.2.5.1. Áruátvétel	Mennyiségi átvétel	gazdasági, élelmiszerbiztonsági és raktározási ismeretek alkalmazása	FIFO elv, bevételezés, gazdasági figalmak, HACCP
2	7.2.5.1. Áruátvétel	Mennyiségi átvétel	gazdasági, élelmiszerbiztonsági és raktározási ismeretek alkalmazása	FIFO elv, bevételezés, gazdasági figalmak, HACCP
3	7.2.5.1. Áruátvétel	Mennyiségi átvétel	gazdasági, élelmiszerbiztonsági és raktározási ismeretek alkalmazása	FIFO elv, bevételezés, gazdasági figalmak, HACCP
4	7.2.5.1. Áruátvétel	Minőségi átvétel	gazdasági, élelmiszerbiztonsági és raktározási ismeretek alkalmazása	FIFO elv, bevételezés, gazdasági figalmak, HACCP
5	7.2.5.1. Áruátvétel	Minőségi átvétel	gazdasági, élelmiszerbiztonsági és raktározási ismeretek alkalmazása	FIFO elv, bevételezés, gazdasági figalmak, HACCP
6	7.2.5.1. Áruátvétel	Minőségi átvétel	gazdasági, élelmiszerbiztonsági és raktározási ismeretek alkalmazása	FIFO elv, bevételezés, gazdasági figalmak, HACCP
7	7.2.5.1. Áruátvétel	Értékbeli átvétel	gazdasági, élelmiszerbiztonsági és raktározási ismeretek alkalmazása	FIFO elv, bevételezés, gazdasági figalmak, HACCP
8	7.2.5.1. Áruátvétel	Értékbeli átvétel	gazdasági, élelmiszerbiztonsági és raktározási ismeretek alkalmazása	FIFO elv, bevételezés, gazdasági figalmak, HACCP
9	7.2.5.1. Áruátvétel	Értékbeli átvétel	gazdasági, élelmiszerbiztonsági és raktározási ismeretek alkalmazása	FIFO elv, bevételezés, gazdasági figalmak, HACCP
10	7.2.5.1. Áruátvétel	Értékbeli átvétel	gazdasági, élelmiszerbiztonsági és raktározási ismeretek alkalmazása	FIFO elv, bevételezés, gazdasági figalmak, HACCP

11	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
12	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
13	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
14	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
15	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
16	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
17	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
18	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
19	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
20	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása

21	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
22	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
23	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
24	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
25	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
26	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
27	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
28	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
29	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
30	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása

31	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
32	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
33	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
34	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
35	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
36	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
37	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
38	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
39	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása
40	7.2.5.2. Árugazdálkodási szoftverek használata	Szoftverhasználat gyakorlata	élelmezési szoftver adatbázis kezelése	élelmezési szoftver alkalmazása

41	7.2.5.3. Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Tervezés és mennyiségi ellenőrzés	Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.	Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét
42	7.2.5.3. Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Tervezés és mennyiségi ellenőrzés	Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.	Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét
43	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Rendelés összeállítása	Rendelés összeállítása eltérő szempontok alapján	Ismereti alapján rendelés összeállítása (gazdasági, tervezési, ütemezési, raktározási és gazdasági szempontok alapján)
44	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Rendelés összeállítása	Rendelés összeállítása eltérő szempontok alapján	Ismereti alapján rendelés összeállítása (gazdasági, tervezési, ütemezési, raktározási és gazdasági szempontok alapján)
45	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Rendelés összeállítása	Rendelés összeállítása eltérő szempontok alapján	Ismereti alapján rendelés összeállítása (gazdasági, tervezési, ütemezési, raktározási és gazdasági szempontok alapján)
46	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Rendelés összeállítása	Rendelés összeállítása eltérő szempontok alapján	Ismereti alapján rendelés összeállítása (gazdasági, tervezési, ütemezési, raktározási és gazdasági szempontok alapján)
47	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Rendelés összeállítása	Rendelés összeállítása eltérő szempontok alapján	Ismereti alapján rendelés összeállítása (gazdasági, tervezési, ütemezési, raktározási és gazdasági szempontok alapján)
48	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Rendelés összeállítása	Rendelés összeállítása eltérő szempontok alapján	Ismereti alapján rendelés összeállítása (gazdasági, tervezési, ütemezési, raktározási és gazdasági szempontok alapján)
49	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés	Vételezési jegy készítése	Ismeretei alapján (tisztítási- és sütési veszteség, térfogat- és tömeg növekedés) vételezési jegy készítése
50	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés	Vételezési jegy készítése	Ismeretei alapján (tisztítási- és sütési veszteség, térfogat- és tömeg növekedés) vételezési jegy készítése

51	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés	Vételezési jegy készítése	Ismeretei alapján (tisztítási- és sütési veszteség, térfogat- és tömeg növekedés) vételezési jegy készítése
52	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés	Vételezési jegy készítése	Ismeretei alapján (tisztítási- és sütési veszteség, térfogat- és tömeg növekedés) vételezési jegy készítése
53	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés	Vételezési jegy készítése	Ismeretei alapján (tisztítási- és sütési veszteség, térfogat- és tömeg növekedés) vételezési jegy készítése
54	7.2.5.4. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Vételezés	Vételezési jegy készítése	Ismeretei alapján (tisztítási- és sütési veszteség, térfogat- és tömeg növekedés) vételezési jegy készítése
55	7.2.5.5. Raktározás	Raktárak típusai, jellemzői	Műszaki leírás és követelmények	Rajz (vázlat) készítése a megismert információk alapján
56	7.2.5.5. Raktározás	Raktárak típusai, jellemzői	Műszaki leírás és követelmények	Rajz (vázlat) készítése a megismert információk alapján
57	7.2.5.5. Raktározás	Raktárak típusai, jellemzői	Műszaki leírás és követelmények	Rajz (vázlat) készítése a megismert információk alapján
58	7.2.5.5. Raktározás	Raktárak típusai, jellemzői	Műszaki leírás és követelmények	Rajz (vázlat) készítése a megismert információk alapján
59	7.2.5.5. Raktározás	Raktárak típusai, jellemzői	Műszaki leírás és követelmények	Rajz (vázlat) készítése a megismert információk alapján
60	7.2.5.5. Raktározás	Szegregált tárolás	Követelmények és tulajdonságok	Összehasonlítás és elemzés készítése
61	7.2.5.5. Raktározás	Szegregált tárolás	Követelmények és tulajdonságok	Összehasonlítás és elemzés készítése
62	7.2.5.5. Raktározás	Szegregált tárolás	Követelmények és tulajdonságok	Összehasonlítás és elemzés készítése
63	7.2.5.5. Raktározás	Szegregált tárolás	Követelmények és tulajdonságok	Összehasonlítás és elemzés készítése
64	7.2.5.5. Raktározás	Tiszta út fogalma	Fogalom megismerés és elemzés	Rajz (vázlat) készítése a megismert információk alapján
65	7.2.5.5. Raktározás	Tiszta út fogalma	Fogalom megismerés és elemzés	Rajz (vázlat) készítése a megismert információk alapján

66	7.2.5.5. Raktározás	FIFO elv	Fogalom megismerés és elemzés	Rajz (vázlat) készítése a megismert információk alapján
67	7.2.5.5. Raktározás	FIFO elv	Fogalom megismerés és elemzés	Rajz (vázlat) készítése a megismert információk alapján
68	7.2.5.5. Raktározás	Raktározott élelmiszerek jellemzői	Követelmények és tulajdonságok	Projekt munka
69	7.2.5.5. Raktározás	Raktározott élelmiszerek jellemzői	Követelmények és tulajdonságok	Projekt munka
70	7.2.5.5. Raktározás	Raktározott élelmiszerek jellemzői	Követelmények és tulajdonságok	Projekt munka
71	7.2.5.5. Raktározás	Raktározott élelmiszerek jellemzői	Követelmények és tulajdonságok	Projekt munka
72	7.2.5.5. Raktározás	Raktározott élelmiszerek jellemzői	Követelmények és tulajdonságok	Projekt munka

11.1.2.2. 11. évfolyam

Óra-szám	Téma	Tananyag	ajánlott tevékenység/attitűd megnevezése	ajánlott ételféleség/produktum
1	7.2.1.8. Töltelékárúk	galantin, terrine, ballotine	megismerés és elkészítés	jérce galantine, szárnyasterrine, sertés ballotine
2	7.2.1.8. Töltelékárúk	galantin, terrine, ballotine	megismerés és elkészítés	jérce galantine, szárnyasterrine, sertés ballotine
3	7.2.1.8. Töltelékárúk	galantin, terrine, ballotine	megismerés és elkészítés	jérce galantine, szárnyasterrine, sertés ballotine
4	7.2.1.8. Töltelékárúk	galantin, terrine, ballotine	megismerés és elkészítés	jérce galantine, szárnyasterrine, sertés ballotine
5	7.2.1.8. Töltelékárúk	galantin, terrine, ballotine	megismerés és elkészítés	jérce galantine, szárnyasterrine, sertés ballotine
6	7.2.1.9. Pékárúk és cukrászati alaptészták	különböző élesztős pékáru	megismerés és elkészítés	Focaccia paradicsommal és bazsalikommal, sokmagvas tulipán, vajas kifli
7	7.2.1.9. Pékárúk és cukrászati alaptészták	különböző élesztős pékáru	megismerés és elkészítés	Focaccia paradicsommal és bazsalikommal, sokmagvas tulipán, vajas kifli
8	7.2.1.9. Pékárúk és cukrászati alaptészták	különböző élesztős pékáru	megismerés és elkészítés	Focaccia paradicsommal és bazsalikommal, sokmagvas tulipán, vajas kifli
9	7.2.1.9. Pékárúk és cukrászati alaptészták	különböző élesztős pékáru	megismerés és elkészítés	Focaccia paradicsommal és bazsalikommal, sokmagvas tulipán, vajas kifli
10	7.2.1.9. Pékárúk és cukrászati alaptészták	különböző élesztős pékáru	megismerés és elkészítés	Focaccia paradicsommal és bazsalikommal, sokmagvas tulipán, vajas kifli
11	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	savanyítás	saláták készítése	saláták készítése vákuum technológiával,
12	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	savanyítás	saláták készítése	saláták készítése vákuum technológiával,
13	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	savanyítás	saláták készítése	saláták készítése vákuum technológiával,

14	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	savanyítás	saláták készítése	saláták készítése vákuum technológiával,
15	7.2.1.10. Savanyítás, tartósítás	savanyítás	saláták készítése	saláták készítése vákuum technológiával,

1.	7.2.3.5. Sütés II.	serpenyőben elkezdett sütés befejezése	húsételek készítése	bélszín ételek (steak zöldbors mártással, francia bélszín), kacsamell ribizli szósszal, stb.
2.	7.2.3.5. Sütés II.	serpenyőben elkezdett sütés befejezése	húsételek készítése	bélszín ételek (steak zöldbors mártással, francia bélszín), kacsamell ribizli szósszal, stb.
3.	7.2.3.5. Sütés II.	serpenyőben elkezdett sütés befejezése	húsételek készítése	bélszín ételek (steak zöldbors mártással, francia bélszín), kacsamell ribizli szósszal, stb.
4.	7.2.3.5. Sütés II.	serpenyőben elkezdett sütés befejezése	húsételek készítése	bélszín ételek (steak zöldbors mártással, francia bélszín), kacsamell ribizli szósszal, stb.
5.	7.2.3.5. Sütés II.	serpenyőben elkezdett sütés befejezése	húsételek készítése	bélszín ételek (steak zöldbors mártással, francia bélszín), kacsamell ribizli szósszal, stb.
6.	7.2.3.5. Sütés II.	serpenyőben elkezdett sütés befejezése	húsételek készítése	bélszín ételek (steak zöldbors mártással, francia bélszín), kacsamell ribizli szósszal, stb.
7.	7.2.3.5. Sütés II.	füstölés	húsételek készítése	lassan sült tarja, füstölt pizstráng, omlós oldalas, pácolt lazac
8.	7.2.3.5. Sütés II.	füstölés	húsételek készítése	lassan sült tarja, füstölt pizstráng, omlós oldalas, pácolt lazac
9.	7.2.3.5. Sütés II.	füstölés	húsételek készítése	lassan sült tarja, füstölt pizstráng, omlós oldalas, pácolt lazac
10.	7.2.3.5. Sütés II.	füstölés	húsételek készítése	lassan sült tarja, füstölt pizstráng, omlós oldalas, pácolt lazac
11.	7.2.3.5. Sütés II.	füstölés	húsételek készítése	lassan sült tarja, füstölt pizstráng, omlós oldalas, pácolt lazac
12.	7.2.3.5. Sütés II.	füstölés	húsételek készítése	lassan sült tarja, füstölt pizstráng, omlós oldalas, pácolt lazac
13.	7.2.3.6. Különleges technológiák	sous-vide	húsételek készítése	sous-vide malackaraj, sous-vide fogasfilé
14.	7.2.3.6. Különleges technológiák	sous-vide	húsételek készítése	sous-vide malackaraj, sous-vide fogasfilé
15.	7.2.3.6. Különleges technológiák	sous-vide	húsételek készítése	sous-vide malackaraj, sous-vide fogasfilé

16.	7.2.3.6. Különleges technológiák	sous-vide	húsételek készítése	sous-vide malackaraj, sous-vide fogasfilé
17.	7.2.3.6. Különleges technológiák	sous-vide	húsételek készítése	sous-vide malackaraj, sous-vide fogasfilé
18.	7.2.3.6. Különleges technológiák	sous-vide	húsételek készítése	sous-vide malackaraj, sous-vide fogasfilé
19.	7.2.3.6. Különleges technológiák	sous-vide	húsételek készítése	sous-vide malackaraj, sous-vide fogasfilé
20.	7.2.3.6. Különleges technológiák	marinálás	húsételek készítése	marinált hal, ecetes hal, marinált gomba
21.	7.2.3.6. Különleges technológiák	marinálás	húsételek készítése	marinált hal, ecetes hal, marinált gomba
22.	7.2.3.6. Különleges technológiák	marinálás	húsételek készítése	marinált hal, ecetes hal, marinált gomba
23.	7.2.3.6. Különleges technológiák	lakkozás	húsételek készítése	lakkozott marhahátszín
24.	7.2.3.6. Különleges technológiák	lakkozás	húsételek készítése	lakkozott marhahátszín
25.	7.2.3.7. Cukrászat	cukrásztermék készítése	tányérdesszert készítése	mille-feuille, málnatányér, citrom tart, stb.
26.	7.2.3.7. Cukrászat	cukrásztermék készítése	tányérdesszert készítése	mille-feuille, málnatányér, citrom tart, stb.
27.	7.2.3.7. Cukrászat	cukrásztermék készítése	tányérdesszert készítése	mille-feuille, málnatányér, citrom tart, stb.
28.	7.2.3.7. Cukrászat	cukrásztermék készítése	tányérdesszert készítése	mille-feuille, málnatányér, citrom tart, stb.
29.	7.2.3.7. Cukrászat	cukrásztermék készítése	tányérdesszert készítése	mille-feuille, málnatányér, citrom tart, stb.
30.	7.2.3.7. Cukrászat	cukrásztermék készítése	tányérdesszert készítése	mille-feuille, málnatányér, citrom tart, stb.
31.	7.2.3.7. Cukrászat	fagylalt fajták	gratina, sorbet, fagylalt, parfé készítése	málna bomba parfé, sütőtök fagylalt, szamóca sörbet, kivi gratina
32.	7.2.3.7. Cukrászat	fagylalt fajták	gratina, sorbet, fagylalt, parfé készítése	málna bomba parfé, sütőtök fagylalt, szamóca sörbet, kivi gratina
33.	7.2.3.7. Cukrászat	fagylalt fajták	gratina, sorbet, fagylalt, parfé készítése	málna bomba parfé, sütőtök fagylalt, szamóca sörbet, kivi gratina

34.	7.2.3.7. Cukrászat	fagylalt fajták	gratina, sorbet, fagylalt, parfé készítése	málna bomba parfé, sütőtök fagylalt, szamóca sörbet, kivi gratina
35.	7.2.3.7. Cukrászat	fagylalt fajták	gratina, sorbet, fagylalt, parfé készítése	málna bomba parfé, sütőtök fagylalt, szamóca sörbet, kivi gratina
36.	7.2.3.7. Cukrászat	fagylalt fajták	gratina, sorbet, fagylalt, parfé készítése	málna bomba parfé, sütőtök fagylalt, szamóca sörbet, kivi gratina
37.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
38.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
39.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
40.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
41.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
42.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
43.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
44.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
45.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
46.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
47.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
48.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült

49.	7.2.3.8. Speciális ételek	Allergén mentes és kímélő ételek	eltérő dietetikájú ételek készítése	szejtán tál, só mentes (friss fűszeres) sertéssült
50.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
51.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
52.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
53.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
54.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
55.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
56.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
57.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
58.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján

59.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
60.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
61.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
62.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
63.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
64.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
65.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
66.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
67.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
68.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján

69.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
70.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
71.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
72.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
73.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
74.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
75.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
76.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján
77.	3.2.3.9. Ételkészítés árukosárból	Kreatív konyha	felkészülés a vizsgára	a megismert árukosárból legalább 3 fogásos ételsor kalkulálása, tervezése, előkészítése a megadott szempontok alapján

1.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
2.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
3.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
4.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
5.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
6.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
7.	7.2.4.5. Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	catering és egyéb szervezés	dokumentáció készítés és kezelés	anyaghányad nyilvántartás, tervezés, forgatókönyv, vételezési ív, stb,
8.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	Soupe á L'oignon, ratatouille, cassoulet, saltimbocca alla romana
9.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	Soupe á L'oignon, ratatouille, cassoulet, saltimbocca alla romana
10.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	Soupe á L'oignon, ratatouille, cassoulet, saltimbocca alla romana
11.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	Soupe á L'oignon, ratatouille, cassoulet, saltimbocca alla romana
12.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	Soupe á L'oignon, ratatouille, cassoulet, saltimbocca alla romana
13.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	Chom Mein csirke, csirke Mole, borscs, choucroute
14.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	Chom Mein csirke, csirke Mole, borscs, choucroute
15.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	Chom Mein csirke, csirke Mole, borscs, choucroute

16.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	Chom Mein csirke, csirke Mole, borscs, choucroute
17.	7.2.4.6. Nemzetközi ételismeret	ételismeret	nemzetközi ételek megismerése, készítése	Chom Mein csirke, csirke Mole, borscs, choucroute
18.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
19.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
20.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
21.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
22.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
23.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
24.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
25.	7.2.4.7. Büfé összeállítás és tálalása	ételismeret és technológia	büfé felépítése és működtetése	ételkínálat tervezése (vendégkör, technológiai háttér), elkészítése, utántöltése, visszaálltása
26.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szезonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése
27.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szезonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése
28.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szезonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése

29.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szезonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése
30.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szезonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése
31.	7.2.4.8. Kalkuláció készítése	ételismeret és technológia	kalkuláció és anyaghányad nyilvántartáskészítése	szезonalitás és eltérő táplálkozási szokások igényének felmérése, anyaghányad nyilvántartási lap készítése

1.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
2.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
3.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
4.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
5.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
6.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.

7.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
8.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
9.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
10.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
11.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
12.	7.2.5.6. Az anyagfelhasználás kiszámítása	megadott receptúra alapján kalkuláció készítése	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát.
13.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

14.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
15.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
16.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

17.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
18.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
19.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

20.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
21.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
22.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

23.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
24.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
25.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

26.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
27.	7.2.5.7. Árképzés	kialakítják egy adott termék árát	papíron és digitálisan elkészített kalkulációk	különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
28.	7.2.5.8. Bizonylatolás	bizonylatok biztos kitöltése	vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.
29.	7.2.5.8. Bizonylatolás	bizonylatok biztos kitöltése	vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

30.	7.2.5.8. Bizonylatolás	bizonylatok biztos kitöltése	vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.
31.	7.2.5.8. Bizonylatolás	bizonylatok biztos kitöltése	vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.
32.	7.2.5.8. Bizonylatolás	bizonylatok biztos kitöltése	vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.
33.	7.2.5.8. Bizonylatolás	bizonylatok biztos kitöltése	készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.
34.	7.2.5.8. Bizonylatolás	bizonylatok biztos kitöltése	készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.
35.	7.2.5.8. Bizonylatolás	bizonylatok biztos kitöltése	készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

36.	7.2.5.8. Bizonylatolás	bizonylatok biztos kitöltése	készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.
37.	7.2.5.8. Bizonylatolás	bizonylatok biztos kitöltése	készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.
38.	7.2.5.9. Elszámoltatás	leltár	leltáreredmény kiszámolása	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
39.	7.2.5.9. Elszámoltatás	leltár	leltáreredmény kiszámolása	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
40.	7.2.5.9. Elszámoltatás	leltár	leltáreredmény kiszámolása	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
41.	7.2.5.9. Elszámoltatás	leltár	leltáreredmény kiszámolása	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
42.	7.2.5.9. Elszámoltatás	leltár	leltáreredmény kiszámolása	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

43.	7.2.5.9. Elszámoltatás	leltár	leltáreredmény kiszámolása	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
44.	7.2.5.9. Elszámoltatás	leltár	leltáreredmény kiszámolása	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
45.	7.2.5.9. Elszámoltatás	leltár	leltáreredmény kiszámolása	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
46.	7.2.5.9. Elszámoltatás	leltár	leltáreredmény kiszámolása	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
47.	7.2.5.9. Elszámoltatás	leltár	leltáreredmény kiszámolása	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
48.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

49.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
50.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
51.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

52.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
53.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
54.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

55.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
56.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
57.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

58.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
59.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
60.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérleg	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

61.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérlegsor	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
62.	7.2.5.10. Készletgazdálkodás	áruforgalmi mérlegsor	nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

1.	Portfóliókészítés
2.	Portfóliókészítés
3.	Portfóliókészítés
4.	Portfóliókészítés
5.	Portfóliókészítés
6.	Portfóliókészítés
7.	Portfóliókészítés
8.	Portfóliókészítés
9.	Portfóliókészítés
10.	Portfóliókészítés
11.	Portfóliókészítés
12.	Portfóliókészítés

13.	Portfóliókészítés
14.	Portfóliókészítés
15.	Portfóliókészítés
16.	Portfóliókészítés

11.1.2.3. Nyári gyakorlat

Óra-szám	Téma	Tananyag	ajánlott tevékenység/attitúd megnevezése	ajánlott ételféleség/produktum
1	3.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük, tisztításuk	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáz-tűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
2	3.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük, tisztításuk	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáz-tűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
3	3.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük, tisztításuk	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáz-tűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
4	3.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük, tisztításuk	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáz-tűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
5	3.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük, tisztításuk	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáz-tűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
6	3.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük, tisztításuk	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáz-tűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)

7	3.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük, tisztításuk	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
8	3.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük, tisztításuk	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
9	3.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük, tisztításuk	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
10	3.2.2.3. Főző- és sütőberendezések	A berendezések működési elve, üzemeltetésük, tisztításuk	sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
11	3.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkcoló hűtő	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
12	3.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkcoló hűtő	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
13	3.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkcoló hűtő	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
14	3.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkcoló hűtő	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)
15	3.2.2.2. Hűtő és fagyasztó berendezések	A hűtő és fagyasztóberendezések üzemeltetése és tisztítása	hűtők, fagyasztók, sokkcoló hűtő	beüzemelésük, tisztításuk, HACCP alapelvek (ellenőrzés, hűtőkönyv, stb.)

16	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
17	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
18	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
19	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
20	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
21	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
22	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
23	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
24	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
25	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése

26	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
27	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
28	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
29	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
30	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
31	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
32	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
33	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
34	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése
35	3.2.4.1. Alapvető tá-lalási formák. Lehe-tőségek	Tálalási műveletek el-végzése	kompozíció, tálalóeszközök használata	ismerik a tálalás eszközeit, ki tudja választani, tisztántart, kompozíciókat alkot, kreativitás fejlesztése

36	3.2.1.1. Előkészítés	Zöldségek tisztítása	kaparás, hámozás, dörzsölés	különböző levesek (burgonya, hús- és csont, stb)
37	3.2.1.1. Előkészítés	Zöldségek tisztítása	kaparás, hámozás, dörzsölés	különböző levesek (burgonya, hús- és csont, stb)
38	3.2.1.1. Előkészítés	Zöldségek tisztítása	kaparás, hámozás, dörzsölés	különböző levesek (burgonya, hús- és csont, stb)
39	3.2.1.1. Előkészítés	Zöldségek tisztítása	kaparás, hámozás, dörzsölés	különböző levesek (burgonya, hús- és csont, stb)
40	3.2.1.1. Előkészítés	Zöldségek tisztítása	kaparás, hámozás, dörzsölés	különböző levesek (burgonya, hús- és csont, stb)
41	3.2.1.1. Előkészítés	Növényi eredtű élelmiszerek válogatása, darabolása	átválogatás, kocka, baton, julienne stb.	különböző levesek, rizs köret, vágottborsó-, vagy lencse főzelék, stb.
42	3.2.1.1. Előkészítés	Növényi eredtű élelmiszerek válogatása, darabolása	átválogatás, kocka, baton, julienne stb.	különböző levesek, rizs köret, vágottborsó-, vagy lencse főzelék, stb.
43	3.2.1.1. Előkészítés	Növényi eredtű élelmiszerek válogatása, darabolása	átválogatás, kocka, baton, julienne stb.	különböző levesek, rizs köret, vágottborsó-, vagy lencse főzelék, stb.
44	3.2.1.1. Előkészítés	Növényi eredtű élelmiszerek válogatása, darabolása	átválogatás, kocka, baton, julienne stb.	különböző levesek, rizs köret, vágottborsó-, vagy lencse főzelék, stb.
45	3.2.1.1. Előkészítés	Növényi eredtű élelmiszerek válogatása, darabolása	átválogatás, kocka, baton, julienne stb.	különböző levesek, rizs köret, vágottborsó-, vagy lencse főzelék, stb.
46	3.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	sertéshús bontása, darabolása	sertéspörkölt, vagy tokány, karaj filézése, stb.
47	3.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	sertéshús bontása, darabolása	sertéspörkölt, vagy tokány, karaj filézése, stb.

48	3.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	sertéshús bontása, darabolása	sertéspörkölt, vagy tokány, karaj filézése, stb.
49	3.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	sertéshús bontása, darabolása	sertéspörkölt, vagy tokány, karaj filézése, stb.
50	3.2.1.1. Előkészítés	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása	sertéshús bontása, darabolása	sertéspörkölt, vagy tokány, karaj filézése, stb.
51	3.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	levegőbevitel, préselés, dermesztés	egészben sült húsételek (vagdalt, töltött húsételek, stb.)
52	3.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	levegőbevitel, préselés, dermesztés	egészben sült húsételek (vagdalt, töltött húsételek, stb.)
53	3.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	levegőbevitel, préselés, dermesztés	egészben sült húsételek (vagdalt, töltött húsételek, stb.)
54	3.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	levegőbevitel, préselés, dermesztés	egészben sült húsételek (vagdalt, töltött húsételek, stb.)
55	3.2.1.2. Alapműveletek	Lazítás, formaadás, összeállítás	levegőbevitel, préselés, dermesztés	egészben sült húsételek (vagdalt, töltött húsételek, stb.)
56	3.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	ízesítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	húsleves jellegű levesek (sózás, boquet garni, fűszerzacskó, stb.)
57	3.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	ízesítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	húsleves jellegű levesek (sózás, boquet garni, fűszerzacskó, stb.)
58	3.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	ízesítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	húsleves jellegű levesek (sózás, boquet garni, fűszerzacskó, stb.)
59	3.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	ízesítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	húsleves jellegű levesek (sózás, boquet garni, fűszerzacskó, stb.)
60	3.2.1.2. Alapműveletek	Élvezeti érték növelése	ízesítés, fűszerezés, leszűrés, lehabozás	húsleves jellegű levesek (sózás, boquet garni, fűszerzacskó, stb.)
61	3.2.1.5. Sűrítési eljárások	Sűrítési műveletek végrehajtása	sűrítési eljárások	rántás, habarás, lisztpép, keményítő, önmagával történő sűrítés, stb.

62	3.2.1.1. Előkészítés	Sűrítési műveletek végrehajtása	sűrítési eljárások	rántás, habarás, lisztpép, keményítő, önmagával történő sűrítés, stb.
46	3.2.1.6. Bundázási eljárások	Bundázási eljárások	bundázás elvégzése	rántott borda, rántott szelet, rántott gomba, rántott sajt, Orly, párizsi bundázás stb.
64	3.2.1.1. Előkészítés	Bundázási eljárások	bundázás elvégzése	rántott borda, rántott szelet, rántott gomba, rántott sajt, Orly, párizsi bundázás stb.
65	3.2.1.1. Előkészítés	Bundázási eljárások	bundázás elvégzése	rántott borda, rántott szelet, rántott gomba, rántott sajt, Orly, párizsi bundázás stb.
66	3.2.1.7. Mártások	Francia alpmártások és egyszerű egyéb mártások	mártások készítése	bechamel-, veluté-, hollandi-, barna mártás készítése (minden olyan étel, amihez francia alpmártást kell készíteni). Egyszerű mártás készítése.
67	3.2.1.1. Előkészítés	Francia alpmártások és egyszerű egyéb mártások	mártások készítése	bechamel-, veluté-, hollandi-, barna mártás készítése (minden olyan étel, amihez francia alpmártást kell készíteni). Egyszerű mártás készítése.
68	3.2.1.1. Előkészítés	Francia alpmártások és egyszerű egyéb mártások	mártások készítése	bechamel-, veluté-, hollandi-, barna mártás készítése (minden olyan étel, amihez francia alpmártást kell készíteni). Egyszerű mártás készítése.
69	3.2.1.1. Előkészítés	Francia alpmártások és egyszerű egyéb mártások	mártások készítése	bechamel-, veluté-, hollandi-, barna mártás készítése (minden olyan étel, amihez francia alpmártást kell készíteni). Egyszerű mártás készítése.
70	3.2.1.1. Előkészítés	Francia alpmártások és egyszerű egyéb mártások	mártások készítése	bechamel-, veluté-, hollandi-, barna mártás készítése (minden olyan étel, amihez francia alpmártást kell készíteni). Egyszerű mártás készítése.
71	3.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, fondok, stb.
72	3.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, fondok, stb.
73	3.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, fondok, stb.
74	3.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, fondok, stb.

75	3.2.3.1. Főzés	Forralás	forralással készült ételek készítése	pl. tészta, köret, fondok, stb.
76	3.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, stb.
77	3.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, stb.
78	3.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, alaplevek, stb.
79	3.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, alaplevek, stb.
80	3.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, alaplevek, stb.
81	3.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, alaplevek, stb.
82	3.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, alaplevek, stb.
83	3.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, alaplevek, stb.
84	3.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, alaplevek, stb.
85	3.2.3.1. Főzés	Gyöngyöző főzés	gyöngyöző főzéssel készíthető étel készítése	pl. húsleves jellegű levesek, kocsonya, alaplevek, stb.
86	3.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb
87	3.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb
88	3.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb
89	3.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb
90	3.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb
91	3.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb
92	3.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb
93	3.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb
94	3.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb
95	3.2.3.2. Gőzölés	Közvetlen gőzölés	alapanyagok gőzölése konvektomatban	pl. halak, zöldségek, stb

96	3.2.3.3. Párolás	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb.
97	3.2.3.3. Párolás	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb.
98	3.2.3.3. Párolás	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb.
99	3.2.3.3. Párolás	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb.
100	3.2.3.3. Párolás	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb.
101	3.2.3.3. Párolás	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb.
102	3.2.3.3. Párolás	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb.
103	3.2.3.3. Párolás	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb.
104	3.2.3.3. Párolás	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb.
105	3.2.3.3. Párolás	Zöldségek párolása	párolással készthető zöldségétel	pl. párolt zöldbab, brokkoli, kelvirág, spárga, gomba, bébirépa, zöldborsó, stb.
106	3.2.3.3. Párolás	Hússzeletek párolása	marha-, sertés- és szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. rostélyosok, bakonyi-, hentes sertésborda, jércemell gombamártásban, stb.
107	3.2.3.3. Párolás	Hússzeletek párolása	marha-, sertés- és szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. rostélyosok, bakonyi-, hentes sertésborda, jércemell gombamártásban, stb.
108	3.2.3.3. Párolás	Hússzeletek párolása	marha-, sertés- és szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. rostélyosok, bakonyi-, hentes sertésborda, jércemell gombamártásban, stb.
109	3.2.3.3. Párolás	Hússzeletek párolása	marha-, sertés- és szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. rostélyosok, bakonyi-, hentes sertésborda, jércemell gombamártásban, stb.
110	3.2.3.3. Párolás	Hússzeletek párolása	marha-, sertés- és szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. rostélyosok, bakonyi-, hentes sertésborda, jércemell gombamártásban, stb.

111	3.2.3.3. Párolás	Hússzeletek párolása	marha-, sertés- és szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. rostélyosok, bakonyi-, hentes sertésborda, jércemell gombamártásban, stb.
112	3.2.3.3. Párolás	Hússzeletek párolása	marha-, sertés- és szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. rostélyosok, bakonyi-, hentes sertésborda, jércemell gombamártásban, stb.
113	3.2.3.3. Párolás	Hússzeletek párolása	marha-, sertés- és szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. rostélyosok, bakonyi-, hentes sertésborda, jércemell gombamártásban, stb.
114	3.2.3.3. Párolás	Hússzeletek párolása	marha-, sertés- és szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. rostélyosok, bakonyi-, hentes sertésborda, jércemell gombamártásban, stb.
115	3.2.3.3. Párolás	Hússzeletek párolása	marha-, sertés- és szárnyashúsból szeletben párolt étel készítése	pl. rostélyosok, bakonyi-, hentes sertésborda, jércemell gombamártásban, stb.
116	3.2.3.3. Párolás	Apróhús párolása	marha-, sertés- és szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölteket, tokányok, raguk
117	3.2.3.3. Párolás	Apróhús párolása	marha-, sertés- és szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölteket, tokányok, raguk
118	3.2.3.3. Párolás	Apróhús párolása	marha-, sertés- és szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölteket, tokányok, raguk
119	3.2.3.3. Párolás	Apróhús párolása	marha-, sertés- és szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölteket, tokányok, raguk
120	3.2.3.3. Párolás	Apróhús párolása	marha-, sertés- és szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölteket, tokányok, raguk
121	3.2.3.3. Párolás	Apróhús párolása	marha-, sertés- és szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölteket, tokányok, raguk
122	3.2.3.3. Párolás	Apróhús párolása	marha-, sertés- és szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölteket, tokányok, raguk
123	3.2.3.3. Párolás	Apróhús párolása	marha-, sertés- és szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölteket, tokányok, raguk
124	3.2.3.3. Párolás	Apróhús párolása	marha-, sertés- és szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölteket, tokányok, raguk
125	3.2.3.3. Párolás	Apróhús párolása	marha-, sertés- és szárnyas apróhúsból párolással készíthető ételek	pl. pörkölteket, tokányok, raguk

126	3.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
127	3.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
128	3.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
129	3.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
130	3.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
131	3.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
132	3.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
133	3.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
134	3.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
135	3.2.3.4. Sütés I.	Roston sütés	frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon	frissensültek
136	3.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
137	3.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
138	3.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
139	3.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
140	3.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
141	3.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
142	3.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
143	3.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
144	3.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek
145	3.2.3.4. Sütés I.	Kevés zsiradékkal	serpenyőben készült ételek	natúr húсок, halak, zöldségek

146	3.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb.
147	3.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb.
148	3.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb.
149	3.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb.
150	3.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb.
151	3.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb.
152	3.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb.
153	3.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb.
154	3.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb.
155	3.2.3.4. Sütés I.	Pirítás	erős pörzsanyaggal készült ételek illetve alapanyagok	raguk, szoték, olajos magvak, zöldségek, stb.
156	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek, köretek, tészták (pl. fánkok), stb.
157	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek, köretek, tészták (pl. fánkok), stb.
158	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek, köretek, tészták (pl. fánkok), stb.
159	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek, köretek, tészták (pl. fánkok), stb.
160	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek, köretek, tészták (pl. fánkok), stb.

161	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
162	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
163	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
164	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
165	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
166	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
167	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
168	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
169	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
170	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
171	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
172	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
173	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
174	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.
175	3.2.3.4. Sütés I.	Bő zsiradékban sütés	frittírozás	bundázott húсок és zöldségek,köretек, tész-ták (pl. fánkok), stb.

9. RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

11.2. A részszakma megnevezése: Szakácssegéd

11.3. A szakképzésbe történő belépés feltételei

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Alkalmassági követelmények
 - Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

11.4. A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy Előkészítés; Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés; Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek; Alapkészítmények témakörei
3.4.2	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; Főző- és sütőberendezések; Egyéb berendezések és gépek témakörei

11.5. Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmészvezető, főszakács helyettes, élelmészvezető, helyettes)	Ismeri a vendéglátó üzletben működő hierarchiát, munkaköri leírásában szereplő pontos feladatait.	Törekszik a kiadott utasítások pontos végrehajtására.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik.

2	Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat.	Ismeri a zöldség, gyümölcs és hús előkészítéshez, illetve daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azokat biztonságosan használja. Ismeri a FIFO elvet. Alapszinten ismeri a vendéglátásban használt alapanyagokat és azok legjellemzőbb tulajdonságait.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. Törekszik a megfelelő minőségű nyersanyag kiválasztására. Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik, betartva a FIFO elvet, szükség szerint érzékszerveire hagyatkozva sorrendet változtat.
3	Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a munkabiztonsági, balesetelhárítási tűzbiztonsági előírásokat, a teendőket rendkívüli esetekben. Ismeri a környezetvédelmi előírásokat.	Felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
5	Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket, kiméri.	Ismeri a tömeg és őrztartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Önállóan végzi mérési feladatait, érzi a felelősségét az ételekhez szükséges pontos mennyiségű nyersanyagelőkészítésnek.