



**Képzés megnevezése: Konyhai kisegítő**

**OKJ azonosító: 21 811 01**

**Képzés helyszíne: Budapest**

**Óraszám: 360 óra**

**Elmélet és gyakorlat aránya:**





**108 (30%) elméleti; 252 (70%) gyakorlati óra**

**Nyilvántartási szám: E-000526/2014/A016**

A szakképesítés rövid leírása:

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

A szakképesítéssel rendelkező képes:

-  szakács felügyelete mellett végezni munkáját
-  gombákat, állati, növényi eredetű nyers és feldolgozott élelmiszereket előkészíteni
-  alapételeket készíteni, szükség esetén tálalni: egyszerű standard ételeket készíteni (étel kiegészítő salátákat, köreteket, főzelékeket azokhoz feltéteket [egyben, szeletben, vagdaltnak sült húsok, pörköltök, tojás feltétek], egyszerű híg és sűrített leveseket, azok betéteit, egyszerű tésztaételeket [kevert tészták, főzéssel készített egyszerű gyúrt- illetve száraztészta ételek])
-  tevékenységét az élelmiszerbiztonsági, valamint balesetvédelmi, a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartásával végezni

A képzés moduljai:

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

Intenzitás: Elmélet: heti 30 (5\*6) óra, Gyakorlat: heti 40 óra (5\*8) óra

Bemeneti feltételek:

Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel  
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek  
Életkor: Betöltött 16. életév és tankötelezettség teljesítése

A résztvevők kiválasztásának a módja:

Írásbeli és szóbeli szakmai alkalmassági vizsgálat; foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat.

***A tanfolyammal kapcsolatban érdeklődjön a lakóhelye szerinti területileg illetékes Járási Hivatal Foglalkoztatási Osztályán!***

Képző elérhetőségei:

E-mail: [nikolett.h@ioszia.hu](mailto:nikolett.h@ioszia.hu), WEB: [www.felnottkepzes.hu](http://www.felnottkepzes.hu), Telefon: +36 (30) 586-32-29

