

Szakácssegéd

A szakácssegéd képzés legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása. Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.



A képzés általános adatai

Az alapszakma azonosító száma és neve: 4 1013 23 05 Szakács

Nyilvántartásba vételi szám: E/2022/000048

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

Szakmai előképzettség: nem szükséges

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges



A képzés moduljai

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

- Előkészítés
- Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés
- Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek
- Alapkészítmények

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

- Kéziszerszámok
- Hűtő- és fagyasztóberendezések
- Főző- és sütőberendezések
- Egyéb berendezések és gépek

Tervezett kezdés	2022.11.15.
Elméleti oktatás helyszíne	Martin János Technikum, Szakképző Iskola, Szakiskola és Készségfejlesztő Iskola 3529 Miskolc, Áfonyás utca 18/A
Gyakorlati oktatás helyszíne	Bástya Hotel 3519 Miskolc, Miskolctapolcai út 1-3
Képzés időtartama	5 hónap
Képzési napok	Igényfelmérés alapján
Képzési díj	150 000 Ft + vizsgadíj

További információ: titkarsag@martinjanos.hu

A kitöltött jelentkezési lapot a titkarsag@martinjanos.hu címre kérjük küldeni