

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

SZAKÁCS MESTERKÉPESÍTÉS

A mesterképesítés alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: **Turizmus-Vendéglátás**
- 1.2 A mesterképesítés megnevezése: **Szakács mester**
- 1.3 A mesterképesítés besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 6
- 1.4 A mesterképesítés besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 6
- 1.5 A mesterképesítés besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 6
- 1.6 A mesterképesítés szakmairányai: ----

2. A mesterképesítéssel ellátható legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület leírása

A termelési tevékenység során kreatívan alkalmazza a hagyományos és a korszerű kulináris technikákat, technológiákat, valamint a hagyományos és modern alap-, a félkész-, a járulékos- és segédanyagokat.

Irányítja az előkészítő, termelési és befejező folyamatokat, kollégáival jó munka kapcsolatot ápol. Rendszeresen fejleszti szakmai tudását és ezt át adja kollégáinak is.

A személyzetet rendszerbe állítja, és a munkaterületeket kijelöli, és magas szinten irányítja. A személyes pontos és precíz magatartásával, higiéniával és munkahelyi öltözetével példát mutat. Munkája során, kiváló probléma megoldó képességével ösztönözi kollégáit a sikeres munkavégzésre.

Árut rendel és átvész, étlapot és menüt tervez, ezekhez kalkulációt és gazdasági számításokat végez és készít a különböző rendezvényekre. Adminisztrációs feladataihoz és információk gyűjtéséhez IKT.(információs és kommunikációs) eszközöket használ. Ismeri és kezeli a különböző kalkulációs és gazdasági számításokra alkalmazott szoftvereket munkája során.

Használja és megérti az idegen nyelvű technológiai és alapanyag leírásokat, ezeket feladat végzés közben alkalmazza, és magas szinten elsajátítja. Figyelemmel kíséri az új gépek és berendezések alkalmazhatóságát a termelés folyamán.

Kapcsolatot tart az üzleti partnerekkel, a szakmai körökkel, a szakmai szervezetekkel és ellenőrző szervezetekkel, a képzőintézményekkel és a vendégkörrel.

Betartja, betartatja és ellenőrzi az üzleti ügyviteli fegyelmet, az élelmiszerbiztonságra és személyére vonatkozó higiéniai szabályokat. Munkatevékenysége során betartja és betartatja a balesetvédelmi, munkaegészségügyi és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és alkalmazza munkája során az allergén szabályokra vonatkozó előírásokat. A diétás és kímélő

ételeket készít, ezek alapanyagait, összetételét és elkészítési technológiáit ismeri. A különböző nemzetek étkezési szokásait, kultúráját elfogadja.

Anyagi felelősséget vállal a rábízott eszközökért, anyagokért és árukért és a rábízott területen az élelmiszerbiztonságért. Minden napi tevékenysége alatt a tulajdonosi szemléletet követi, magas szintű szakmai tudásával elismerésre törekszik. Mesterhez méltóan, felelősségteljes viselkedésével, a kollégáival, munkatársaival és a tanulókkal szemben betartja az elvárt erkölcsi normákat.

Szakmai előadásokon és versenyeken vesz részt. Tanulóit és munkatársait versenyekre készíti fel. A vállalkozásában vagy vállalkozásban a jövőkép pozitív szakmai szemléletét tartja elsődlegesnek és tevékenységét ez határozza meg folyamatosan. Irányítja, vagy maga végzi a tanulók gyakorlati oktatását és annak ügyintézését.

3. A mesterképesítéshez rendelt TEÁOR szám

(amennyiben az önálló tevékenység gyakorlása mesterképesítéshez kötött)

Tevékenységi kör megnevezése	TEÁOR-szám	TEÁOR megnevezése
--	--	--

4. A mesterképzésbe történő belépés feltételei:

A Szakács mestervizsgára jelentkezéshez az alábbi szakképesítések (szakmák), szakképzettségek egyikével kell rendelkeznie a mesterjelöltnek.

4.1.Szakmai előképzettség:

A szakma/ szakképesítés/ szakképzettség		
megnevezése	azonosító száma	elvárt szakmai gyakorlati idő (év)
Szakács	34 811 04	5 év
Szakács	4 1013 23 05	5 év
Szakács szaktechnikus	5 1013 23 02	5 év

Vendéglátás szervező* /szakács szakképesítő vizsgával	54 811 01	5 év
Vendéglátó szakmenedzser* /szakács szakképesítő vizsgával	55 812 01	5 év
Turizmus-vendéglátás* alapképzési szak /szakács szakképesítő vizsgával	Közgazdász turizmus- vendéglátás alapképzési szakon (BA)	5 év
Üzleti szakoktató alapképzési szak* /szakács szakképesítő vizsgával	Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányon (BA)	5 év
Tanári mesterképzési szak közgazdász tanári szakon* /szakács szakképesítő vizsgával	Okleveles közgazdász tanár (turizmus-vendéglátás) szakirányon (BA)	5 év

*A szakmában eltöltött gyakorlati idő már az első szakirányú végzettség megszerzését követően számítandó.

4.2 Egyéb feltételek:

Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd valamint jogutód szakképesítések (szakmák), szakképzettségek is.

A szakmai gyakorlat részidőkből is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet egy évnél rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó igazolt szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi. A Szakács szakképesítés esetében a korábban teljesített konyhai gyakorlat figyelembevételével az utolsó egyéves folyamatosság nem feltétel, amennyiben a jelölt vendéglátó egységben vezetőként vagy tulajdonosként dolgozik.

A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, illetve a sor- vagy tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje.

5. A mesterképzés megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

- Előadás tartására alkalmas - megfelelő ülőkapacitással rendelkező- terem íráshoz/ rajzhoz megfelelő felszereléssel és kivetítő technikával.
- A tanfolyam létszámának megfelelő kapacitású számítógépterem, számítógép, laptop, nyomtató, internet, wifi, szoftverek, kalkulációs programok.
- Baleset és érintésvédelmi és tűzvédelmi engedéllyel rendelkező egység, megfelelő gáz és/vagy áramellátással.
- Melegkonyha és hidegkonyha, a feladatok elvégzéséhez szükséges berendezésekkel munkaasztalok, kézi szerszámok, eszközök, tűzhelyek, sütők, rostlap, szalamander, hőlégcirkulációs készülékek, szeletelőgép, vákuumfóliázó és fólia, sous-vide kádak, holdomat sütő, füstölő, megfelelő hűtőkapacitás, sokkoló hűtő, thermomixer, pacojet, microsütő, darálók, aprítók, kézimixer, melegen tartó tálalópult, elszívó berendezések.
- Az alapanyagok előkészítéséhez és elkészítéséhez szükséges gépek, készülékek, berendezések, eszközök .
- Az ételek tállalásához szükséges edények, berendezések, felszerelések, eszközök, kézi szerszámok, mosogatógép

6. A mesterképzés kimeneti követelményei

A Szakács megnevezésű mesterképesítés szakmai kimeneti követelményei	
vizsgarész megnevezése	vizsga megnevezése
Pedagógiai ismeretek	interaktív
Vállalkozási ismeretek	interaktív
Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása	interaktív és portfólió
Vendéglátó tevékenység alapozása	interaktív és portfólió
Szakmai idegen nyelvi kifejezések értelmezése	interaktív és portfólió
Ételkészítés Finger-food mestermunka	portfólió és gyakorlati projekt feladat
Ételkészítés Öt-fogásos mester menüsor	portfólió és gyakorlati projekt feladat

6.1 A mesterképzés céljainak leírása

A mesterképzés célja, hogy felkészítse a mesterjelöltet szakmája legmagasabb szintű tevékenység végzésére, és eredményes mestervizsgát tegyen.

Továbbá a mestervizsga célja, hogy

- a szakmai tevékenységek magasabb szintű gyakorlása érdekében minden szakembernek biztosítsa a legmagasabb szakmai tudást és elismertséget és a mester minősítés elérésének lehetőségét.
- biztosítsa a tanulók képzéséhez szükséges, magas szintű szakmai és pedagógiai ismeretek elsajátítását. A szakmai tudás és készség, elméleti és gyakorlati tanítása a fiatal szakács nemzedékeinek.
- a képzőintézményekben az elméleti és gyakorlati szakoktatás magas szintű elsajátítása és ennek fenntartása.
- biztosítsa a vállalkozás indításához, sikeres működtetéséhez szükséges ismeretek elsajátítását.
- a vállalkozása eleget tehessen az egyes szakmákban, a vonatkozó jogszabályokban meghatározott működési feltételeknek. Olyan szakmai célokra és lehetőségekre irányítsa rá a figyelmet, ami a mindenkori hazai, tradicionális és modern gasztronómiai kívánalmaknak hiteles és elengedhetetlen része.
- rámutasson olyan szakmai hiányosságokra, amit a képzés alatt megszerezhet vagy pótolhat a mesterjelölt és ezzel magasabb szakmai tudásszintet érjen el.
- felkészítsen magas szintű szakmai, társas és humán emberi kapcsolatok kiépítésére.

A résztvevő megismeri a pedagógia eszköztudását, az adaptív gyakorlattervezést, a szakmaszocializációs folyamatokat, a kompetenciákat, az érzelmi intelligencia elméleti alapjait, az együttműködő kommunikáció és a konfliktuskezelés hatékony módszereit. Képesé váljon az önreflexív viselkedéskorrekcióra. Ismerje saját kommunikációs stratégiáit, törekedjen a kommunikációs gátak kerülésére. Nyitottabbá válik mások érzéseinek megismerésére, empátikus megértésére, az egyéni – generációs – társadalmi - kulturális sokféleségre. Ezen ismeretek és képességek birtokában legyen képes a tanulók motiválását megtervezni és a gyakorlatban megvalósítani.

6.2 A mesterképzés szakmaspecifikus követelményei:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Munkáltatói és munkavállalói szempontból, hosszútávú vendéglátó tevékenységre jellemzően a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően, magas szinten végzi feladatait.	Ismeri és tudja a Munka Törvénykönyv és a kollektív szerződés, munkaszerződésre vonatkozó szabályokat, a törvényi változások követésével.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésre vonatkozó szabályokat és előírásokat. Munkáltató és munkavállalóként is törekszik a vagyon és állag megőrzésre.	Betartja és betartatja a munkaügyi, szabályokat és felelősséget vállal közvetlen dolgozói munkavégzésért.
2.	Szakmája iránt elhivatott, munkafolyamatait elméletben és gyakorlatban magas szinten műveli. Szakmai rátermettségével és tudásával elismerést szerez vagy vív ki magának.	Az oktatások és képzések, ”önfejlesztések” alkalmával szerzett többlet-tudással és a már meglévő, tanult tapasztalatokkal, munkája minőségét javítja, mester szintre emeli. s Magasfokú szakmai előmenetelét előre megtervezett úton végzi és ez által éri el eredményeit.	Kollegaival és tanulóival megosztja a szerzett tudást, ezzel, tanulásra vagy önfejlesztésre sarkallja őket. Szakmai gondolatait és mester munkáit az oktatásban, mint prezentáció mutatja be, magyarázza el az elvárt modern módszertani formákban.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tudását és tapasztalatait a munkatársakkal, tanulókkal és kéri számon ezeket. Kiváló pedagógiai érzékkel oktatja a jövő vendéglátó nemzedékét.

3.	A szakmai és társadalmi elvárásokhoz híven, mesterhez illő módon viselkedik, kommunikál a protokoll szabályainak megfelelően és bonyolítja az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőit.	Ismeri, tudja és alkalmazza a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat a protokolláris előírásokat és a főbb nemzetközi, nemzeti, nemzetiségi, vallási előírásokat szokásokat. Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit.	Kiemelkedő külső megjelenésével és szakmai kommunikációjával törekszik az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak maximálisan eleget tenni.	Betartja és munkatársaival is betartatja a társadalmi elvárásoknak megfelelő, viselkedési, kommunikációs és üzleti protokoll szabályait munkatársaival.
----	--	--	---	---

4.	Mint vezető a szükséglet függvényében, osztja be a rábízott munkaerőt, erről nyilvántartást vezet, és a dokumentációt megőrzi.	Alkalmazza és betartja a munka törvénykönyvében és a szakképzésitörvényben leírtakat a munkaidőre vonatkozóan. Ezzel kapcsolatban a változásokat figyeli és szembe előtt tartja. Ismeri és tudja a tanulói gyakorlati munkanapló kitöltésének szabályait.	A lehető legjobb tudása szerint készíti el a munkaerő és tanulói munkabeosztást, figyelembe véve a költséghatékony munkaerő gazdálkodást.	Saját és munkatársai, tanulói munkaellátottságát megtervezi, kiszámolja. Ügyel arra, hogy nem terheli túl a személyzetet. Törekszik köztük az igazságos és tudás alapú munkarend elosztására.
----	--	---	---	---

5.	Gyakorlatiasan megszervezi és naprakészen vezeti a belső és külső (catering) rendezvények lebonyolításánál is, a HACCP élelmiszerbiztonság, GHP előírások dokumentációit. Ezeket elektronikus formában is vezeti és vezetteti.	A tanultak alapján tisztában van a vendéglátás tevékenységeivel, ennek hibalehetőségeivel és ellenőrzési rendszerével. Ismeri az ellenőrző szervek szabályozási előírásait.	Ismeri az élelmiszerkönyv leírásait és a jó higiéniai gyakorlatot. Tisztában van az élelmiszerek, alapanyagok, félkész és késztermékek helytelen tárolásának következményeivel.	Példamutató munkája során munkatársaitól is határozottan elvárja a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírások betartását. Ehhez a feltételeket felelősséggel megteremti.
6.	Precíz gazdasági számításokat végez, informatikai, IKT eszközöket, kalkulációs, office programokat, szoftvereket használ, bizonylatokat, nyugtát, számlákat állít ki.	Ismeri a gazdasághoz kapcsolódó fogalmakat és összefüggéseket. Tisztában van a gazdálkodás elemeivel és eredményével. A gazdasági folyamatot elméletben és gyakorlatban is pontosan le tudja vezetni.	Elvégzi a készletgazdálkodás, kalkulációs és árképzés, kalória, tömegnövekedés és veszteség, költségekkel kapcsolatos, jövedelmezőségi és eredményszámításokat. Elemző számításokat végez, így gazdaságosabban üzemelteti a vendéglátó egységet.	Felelősségteljesen betartja a bizonylatolás és szigorú számadású nyomtatványokkal kapcsolatos előírásokat, rendeleteket. A vállalkozásában vagy vállalkozásban pontosan utalja vagy fizeti ki számláit. Ügyel a folyamatos és zökkenőmentes üzemeltetésre.

7.	<p>Az üzlet gazdasági körforgásában a árubeszerzési formákkal, árrendeléssel, áruszükséglettel az áruátvétel szabályaival, raktározással tisztában van. Ezek kezelését és elszámoltatását precízen ellenőrizhető módon végzi. A kiváló minőségű hazai alapanyagok beszerzési forrásait preferálja.</p>	<p>Magas szinten elsajátítja az élelmiszerismeret tudásanyaghoz kapcsolódó alapanyagokra vonatkozó feltételeket. Tudatosan mennyiségi és minőségi szempontok alapján végzi ezen munkafolyamattal kapcsolatos teendőit. Ismeri az alapanyagok magyar és idegennyelvű elnevezéseit.</p>	<p>Törekszik a jó minőségű alapanyagok használatára és munkatársait, tanulóit is ösztönözi erre magasszintű alapanyag ismeretével. Élelmiszerbiztonsági előírások alapján végzi a beszerzési és raktározási feladatait a FIFO elv alapján és ezt kollégáitól is elvárja.</p>	<p>Biztonsággal dönt az alapanyag választáskor. A raktározással kapcsolatos gazdasági számításokat pontosan végzi. Az új hazai és nemzetközi alapanyagokat ismerteti, bemutatja, felhasználja munkatársaival. Beilleszti az üzlet kínálatai közé. Ezzel bővítve a választékot. Jó kapcsolatot ápol a beszállítókkal.</p>
8.	<p>Az előkészítés műveleteiben anyagtakarékos elvet követ. Üzembe állítja és használja az erre a célra rendszeresített modern gépeket, berendezéseket, eszközöket. Magyar és idegen nyelven tájékozódik használatukról.</p>	<p>Az előkészítés munkafolyamatait ismeri és tudja. A modern és hagyományos technológiákhoz szükséges gépeket, eszközöket, berendezéseket ismeri és tudja kezelni. Ezekkel kapcsolatban ismeri a balesetvédelmi és érintésvédelmi szabályokat. A vendéglátó egység biztonságos üzemelése érdekében intézkedik az esetleges műszaki problémáknál.</p>	<p>Az előkészítési tevékenységeit csak és kizárólag az elkészítési idő és a kereslet függvényében végzi. Törekszik a gazdaságos nyersanyag feldolgozásra, és kollégáit is erre ösztönözi munkája során.</p>	<p>Önállóan tudja korrigálni esetleges hibáit a munkafolyamatoknál a felmerült minőségi elvárásokkal kapcsolatban. Magasszintű szakmai fogásokat mutat be és tanít kollégáinak, tanulóinak.</p>

9.	<p>Kimagasló mesteri színvonalon, jó ízérzéssel, hideg konyhai és finger-food, meleg ételeket, desszerteket tervez meg és készít. Ezekben kímélő, diétás, allergéneknek megfelelő választékot nyújt. Ezeket az üzleti kínálatban változatosan használja.</p>	<p>Mester szinten tudja és ismeri a konyhatechnológiai eljárásokat, ezek magyar és idegennyelvű elnevezéseit a fogalmak jelentését. Ismeri és tudja a műveletekhez tartozó élelmiszerbiztonsági előírásokat. Alapvető dietetikai ismeretekkel rendelkezik, dietetikus bevonásával akár személyre szabottan is.</p>	<p>Az ételkészítési eljárásokat magas szinten használja és elvárja ezt munkatársaitól is. A használt alapanyagokkal kapcsolatban kiaknázza a bennük rejlő lehetőségeket, amit különböző konyhatechnológiai eljárásokkal ér el. Értékteremtő hozzáállással profitot termel.</p>	<p>Az üzleti siker érdekében új és régebbi technológiákat is használva készít ételeket. Ételkompozíciókat talál ki és fejleszt. Ezen bevált technológiákat oktatja és számon kéri a napi tevékenységei során. Kollégái és tanulói alapanyagokkal kapcsolatos technológiai tudását, ismereteit bővíti. Csapatmunkára törekszik.</p>
----	--	--	--	--

<p>10.</p>	<p>Hideg és meleg félkész és késztermékeket tart készen és ezeket a napjaink, modern gasztró kultúra elvárásainak megfelelően tálalja. Előtérbe helyezi a finger-food választékot és tálalási módot a nagylétszámú rendezvényein. Pincérrel egyeztet a szervírozási mód kiválasztásában, ennek megfelelően tálal.</p>	<p>Magas szintű élelmiszerismereti és ételkészítés technológiai tudása alapján, tudja és ismeri a hőbehatások összes válfaját, és ezek alapanyagokra gyakorolt hatását. A befejező műveletek folyamatát ismeri, tudja a tálalásra vonatkozó felszolgálati módokat.</p>	<p>A magyar és nemzetközi szakirodalomban és elektronikus tartalmakból képi tudását. Fejleszti saját és kollégáit a magasabb színvonalú munkavégzés irányába. A párban és csapatban végzett feladatokat kiváló szakmai lélektannal szervezi, irányítja. Szakmai jövőképét előre megtervezett úton vezeti végig.</p>	<p>Munkája során a kiváló ízérzék, ízlés és tiszta igényes munkavégzés vezéreli. Napi munkája során termékei iránt szakmailag felelősséget vállal. Ezt munkatársaitól, tanulóitól és beosztottjaitól is elvárja. Dicséretével szakmai önbizalmat nyújt és teremt.</p>
-------------------	---	--	---	---

11.	<p>A'la Carte és rendezvényi, (catering), külső kitelepülésekre, étlapokat, menüket, menüsorokat, menükártyákat, gyártmánylapokat, szerződéseket tervez, ír, nyomtat, informatikai eszközök használatával. Ezeket ajánlja és kiajánlja, így népszerűsíti, reklámozza termékeit. Kialakítja és fenntartja az üzlet arculatát, mesteri képzettségét előtérbe helyezi, ezzel is népszerűsíti az üzletet a lehetséges vendégkör irányába.</p>	<p>Tudja az étlap és menükártya szerkesztés szabályait. Tudja és alkalmazza a vonatkozó előírásokat. Ismeri az informatikai eszközöket és szoftvereket ezeket használni is tudja. Szókincse beszédképessége jól érthető szabatos legyen. Ismeri a reklám eszközöket és tudatosan használja ezeket, a vendéglátó üzletek népszerűsítéséhez. Figyelemfelkeltő reklám és marketing eszközöket választ ki munkája során. Ezeket az üzleti profit magasabb elérése érdekében tudja használni.</p>	<p>Igényes és áttekinthető munkát kíván önmagától. Ügyfeleit pontosan és korrekt módon tájékoztatja a szolgáltatásairól. Törekszik a magyar és nemzetközi gasztronómiában is a megújulásra és ennek honosítására. A világhálón szakmai tartalmakat kifejezéseket keres, használ, alkalmaz és pontos helyén használja. Rajzban megtervezi ételeit, ételsorait. Elsajátítja ezek modern tálalási formáit. Vezetőkkel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját.</p>	<p>Felelősséget vállal a megbeszéltekre és leírtakra. Munkája során mindig pontos és megbízható. Szakmailag segítő kész, megnyerő modort alkalmaz. Kiajánlásait a modern gasztronómia jegyében végzi. Az üzleti protokoll, marketing szabályai szerint viselkedik.</p>
12.	<p>Napjaink gasztronómiai követelménye szerint alkalmazza a borok és ételek párosítását. Magas színvonalon szervezi és bonyolítja ezzel kapcsolatos rendezvényeit (borvacsoráit).</p>	<p>A kiválasztásnál figyelembe veszi a magyar és nemzetközi borrhéiök, borászok kínálatait, és ehhez a tájjellegű, hagyományos és modern alapanyagokat, ételeket választ és készít el.</p>	<p>Lehetőség szerint a sommelier vagy borász kollégával dolgozik együtt és kéri ki tanácsait.</p>	<p>Jó kapcsolatot ápol a beszállítói körrel és vendégeivel. Magabiztosan választ és dönt. Csapatban gondolkodik és dolgozik.</p>

<p>13.</p>	<p>Mester szinten tevőlegesen részt vesz, kollégái és tanulói hosszútávú szakmai képzésében. Versenyeken tájékozódik és vesz részt. Elméleti és gyakorlati vizsgafelkészítést végez a szakoktatása területén.</p>	<p>Ismeri és tudja a hazai és nemzetközi versenyeken való részvétel feltételeit. Ezek követelményeivel tisztában van. A világhálón és munkája során is, követi a modern trendeket a gasztronómia területén. Tagja és kapcsolatot tart a hazai és nemzetközi szakmai egyesületekkel, szövetségekkel.</p>	<p>Elismertségét az oktatás és képzés terén igényes szakmai és pedagógiai tudásával, munkájával vívja ki. Nyomon követi és részt vesz a gasztronómiai versenyeken és rendezvényeken. Nemzetközi gasztro-utakat vesz igénybe és szervez. A gasztronómiai egyesületek tagjaival jó szakmai és emberi kapcsolatot ápol és tart fenn, hosszú időn keresztül.</p>	<p>Elősegíti és nyomon követi munkatársai és tanulói szakmai fejlődését tudásuk gyarapodását. Példaértékű szakmai lélektannal oktatja a jövő vendéglátó nemzedékét. Az oktatáshoz kivívja és megteremti a tárgyi, humán és nyersanyag feltételeket.</p>
<p>14.</p>	<p>Munkája során folyamatosan betartja a NAV NÉBIH állat egészségügyi, tisztifőorvosi szolgálat, fogyasztóvédelmi felügyelet előírásait. Továbbá a munka-, tűz-, és balesetvédelmi előírásokat.</p>	<p>A legjobb tudása szerint kíséri figyelemmel és felügyeli az ellenőrző szervezetek által előírt törvényeket és betartását a vállalkozásban.</p>	<p>Ezen törvényeket és előírásokat magára és munkatársaira nézve is betartja és betartatja. Ezzel kapcsolatos dokumentációkat naprakészen vezeti.</p>	<p>Felelősséget vállal saját és csapatának munkavégzéséért. Összehangolja és ellenőrzi a folyamatokat.</p>

15.	Vállalkozásában vagy vállalkozásnál, szakmai tartalmakat, tevékenységeket és folyamatokat kapcsol össze és párosít. Ezt felügyeli, dokumentálja, elszámolja vagy elszámoltatja.	Ismeri és tudja miből mi lesz! Az alapanyag beérkezésétől az értékesítésig. Tisztában van ezek ismeret anyagával és dokumentációjukkal. Tudja a járulékos költségek fajtáit és befolyásoló tényezőit az üzletmenetben. Értékteremtő munkája során, kimutatható profitot termel.	Szakmailag és emberileg is folyamatosan képezi magát. Megérti és levezeti az összehangolt vendéglátó folyamatokat, nagy tételekben is. Számításokkal tervezi az elkövetkezendő szakmai időszakokat. Kapcsolatot tart könyvelőjével, ha szükséges. „Jelszava: Amit megtanulsz, azzal több leszel.”	Munkahelyén felelősségteljes, példaértékű munkája során, szakmai és emberi döntéseit mindig az ünnepélyes mester-fogadalomtétel tartalma vezérelti, és viszi végig a szakma göröngyös útján.
-----	---	---	--	---

6.3 A mesterképzés pedagógiai módszertani szakmai követelményei:

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Konstruktív, didaktikai szemléletmódot alakít ki az oktatásban. Gondoskodik az oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével.	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzetéhez illő	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.

		alkalmazásár a.		
2.	Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza a az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében.	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő nevelésért a szakmai oktatás során.
3.	A szervezet hatékony működése érdekében közreműködik a közös értékrendszeren alapuló szervezeti kultúra kialakításában.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza a az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	A szervezeti kultúra kialakítása során figyelembe veszi a szervezete sajátosságait, szem előtt tartja az erősségeket, gyengeségeket, külső hatásokat és tényezőket.	Ellenőrzi a szervezet hatékony működését, biztosítja a szervezési feladatokhoz szükséges feltételeket.
4.	A mester jelölt szignifikánsan alkalmazza a szakmai gyakorlat megtervezésének folyamatáról megtanult ismereteit az oktatói munkájában.	Ismeri a pedagógiai tervezés és szervezés legfontosabb lépéseit, folyamatát, elveit.	Munkája során szem előtt tartja a tervezési folyamat során kijelölt feladatokat, de az oktatási célok elérése érdekében rugalmasan változtatja azokat.	Az oktatási folyamat során döntéseket hoz a tervezett feladatok elvégezhető ségével kapcsolatban. Folyamatos önellenőrzés és önreflexió által változtat a tervezett feladatokon, módszereken vagy eszközökön, ha a helyzet úgy kívánja.
5.	Együttműködik a társintézményekkel (iskola) a tanulók elméleti	Ismeri a diákok elméleti tudásbázisát,	A hatékony gyakorlati tudás átadása vonatkozásában	A társ intézményekkel való együttműködése során irányítja a gyakorlat

	tanulmányaihoz illeszkedő gyakorlat megszervezése érdekében.	annak felépítését a gyakorlatfókuszált megszervezése érdekében.	figyelembe veszi a diákok elméleti tudását, annak szintjeit.	folyamatának megszervezését, és az ahhoz szükséges munkafeltételeket biztosítja.
6.	Gyakorlati helyként együttműködik a diákok iskoláival, szüleivel, egyéb segítőkkel a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákot körbevevő erőforrások bevonásával.	A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése érdekében figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	Felelősséget vállal az együttműködésért, annak feltételeit biztosítja.
7.	Ellenőrzési és értékelési kompetenciáján belül alakít ki pozitív, megerősítő értékelést a tanulói tevékenységről.	Ismeri a pedagógiai ellenőrzés és értékelés legfontosabb módjait, eszközeit, és képes alkalmazni ezeket az oktató munkája során.	Törekszik a szummatív mellett a formatív értékelési mód előnyben részesítésére.	A tanulók hatékony ismeretelsajátítása érdekében visszajelzéseivel motiválja és támogatja diákjait a jobb eredmény elérése érdekében.
8.	A mesterjelölt fejleszti az SNI-s vagy pszichés problémával küzdő tanulókat az oktató munkája során.	Felismeri az SNI-s vagy más pszichés problémával küzdő tanulókat, ismeri a egyéni	Elfogadó a tőle gondolkodásban, viselkedésben, mentalitásban különböző emberekkel szemben, az oktató munkája	Az eltérő viselkedés- és gondolkodásmód elfogadásával végzi oktatói feladatait, egyéni bánásmódot igénylő tanulói fejlődése érdekében

		bánásmódból adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit.	során figyelembe veszi az egyéni bánásmód követelményei	minden feltételt biztosít.
9.	Alkalmazza a generációkról megtanult ismereteit az oktató munkája során.	Megérti a generációs különbségeket, azok jellemzőit, és a diákjai beilleszkedésének elősegítése érdekében bemutatja munkatársainak ismereteit a gyakorlat során.	Elfogadja a generációs különbségeket, és megbecsüli a generációs jellemzőkből adódó erőforrásokat.	A generációs ismeretek birtokában irányítja az oktatói munkát.
10.	Alkalmazza a Z generációról megtanult tudását a tanulói motiválása során	Ismeri a generációs különbségekből adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit, felismeri a megfelelő motivációs módszereket.	Igénye van rá, hogy megértse más generációk sajátosságait, és viselkedési motivációit és lehetőség szerint figyelembe vegye azokat az oktatói munkája során.	A gyakorlati oktató munkája során fellelőséget vállal a tanulók hatékony motivációjának biztosítása érdekében.
11.	Képes a másik helyzetének átérzése. Empátiás képességét alkalmazza a diákjaival	Felismeri az egyéni, társadalmi, kulturális és generációs különbségeket.	Figyelemmel kíséri a másik ember fizikai és pszichés állapotváltozását. A másik fél aktuális állapota	Értő figyelemmel hangolódik rá a másik fél közlésére. A helyzethez alkalmazkodva gyakorolja a másik

	való oktatói munka során.	Kapcsolataiban alkalmazni tudja a megértés és az együttműködés és kommunikációs formáit.	felé nyitott, arra érzékenyen reagál.	álláspontjának megértését.
12.	A gyakorlati oktató munkájában együttműködő kommunikációt alkalmaz a szociális interakciók során..	Ismeri az együttműködő kommunikáció alapvető szabályszerűségeit, és képes annak helyzethez illő alkalmazására.	Az együttműködést szem előtt tartva érintkezik kollegáival és tanulóival. Nyitott, pozitív érzelmekkel teli interakciót képvisel.	Társas kapcsolataiban betartja az együttműködő kommunikáció szabályait, korlátozó, agresszív vagy gátlással teli kommunikációt kerüli.
13.	Képes a nyitott, pozitív, odaforduló, mások szükségleteire reagáló kommunikációra.	Érti és azonosítja a nem megfelelő kommunikációs helyzeteket, kiválasztja az oda illő adekvát kommunikációs stratégiát.	Az oktatói munka során szem előtt tartja mások kommunikációs stílusát, tanulói számára példaértékűen képviseli a nyitott, pozitív kommunikációs stílust.	Gyakorlati oktatóként felelősséget vállal a kommunikációjáért, korrigálja saját vagy mások hibás helyzetfelismerését.
14.	Erőszakmentes és konstruktív konfliktusmegoldásokat alkalmaz a munkatevékenysége során.	Ismeri az erőszakmentes kommunikáció eszköztárát, és ennek segítségével képes a konfliktushelyzetben	Törekszik a fennálló probléma sokoldalú megközelítésére, a különböző perspektívák megismerésére, és a helyzetnek megfelelő kommunikációs-	A konfliktuskezelés különböző stratégiáinak ismeretében képességeihez mérten a legmegfelelőbb módon kommunikál, és erre ösztönzi tanulóit, kollegáit is.

		konstruktív, építő módon reagálni. Felismeri, hogy az adott szituációban milyen típusú konfliktuskezelési stratégiát érdemes alkalmazni, és képességeihez mérten használja is azokat.	és viselkedésmód kiválasztására.	
15.	Oktatói munkájában a dokumentációs feladatait, adminisztrációs kötelezettségeinek megfelelően, pontosan készíti el.	A mesterjelölt ismeri a rá vonatkozó dokumentációs feladatokat, azok elkészítésének időkereteit, meghatározóit	A gyakorlati oktató szakmai munkája mellett önmagára nézve kötelezőnek tartja az adminisztráció pontos tervezését és vezetését is	A gyakorlati oktató vezeti a szükséges dokumentációkat, az adminisztrációs feladatok pontos elvégzéséért felelősséget vállal.
16.	A gyakorlatban alkalmazza a tanuló foglalkoztatásának feltételeit érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a duális szakmai képzésben a jogok és kötelezettségek fogalmát, a tanuló foglalkoztatásának feltételeit, a tanulói juttatások mértékét.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerése és megismertetése iránt.	Felelősséget vállal a duális szakmai képzés során a jogok és kötelezettségek betartására és betartatására.

17.	Vezeti a tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos kötelező tanügyi és egyéb dokumentumokat.	Ismeri a duális képzés során alkalmazandó dokumentációk tartalmát, a kitöltésére vonatkozó szabályokat.	Rendszeresen nyomon követi a tanulói jelenlétet, a dokumentációk szabályszerű vezetését.	Felelősséget vállal a dokumentációk vezetéséért, tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.
18.	Napra készen vezeti és adminisztrálja a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) folyamatát, szüneteltetését, megszűnését, megszüntetését.	Ismeri és alkalmazza a szakképzési munkaszerződéssel (kifutó jelleggel tanuló szerződéssel) kapcsolatos tartalmi követelményeket és jogszabályi előírásokat.	Rendszeresen nyomon követi a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) tartalmi megfeleltetését, felülvizsgálja és aktualizálja az adatokat.	Felelősséget vállal a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) gondozásáért.
19.	Konstruktív, didaktikai szemléletmódot alakít ki az oktatásban. Gondoskodik az oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével.	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzetéhez illő alkalmazására.	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.
20.	Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási	Ismeri a szerkezeti kultúra megte	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési

folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	rvezésének folyamatát, meghatározza a az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	a tanulók optimális fejlődése érdekében.	módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő nevelésért a szakmai oktatás során.
--	---	--	--

6.4 A mesterképzés vállalkozásvezetési szakmai követelményei:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Ellátja a vállalkozás alapításával, működtetésével kapcsolatos feladatokat, intézi a működési engedélyek beszerzését.	Ismeri az egyes vállalkozási formák közötti különbséget, azok alapítási és esetleges változásbejegyzési folyamatait.	Belátja a vállalkozás működtetésének jogi előírásainak fontosságát. Együtt működik a különféle hivatalok szakembereivel.	Szakmai segítség igénybevételel irányítja a vállalkozás alapításával, működtetésével kapcsolatos feladatokat.
2.	Képes a vállalkozása fenntartható működtetésére, előrelátó módon, a jogi és társadalmi környezet elvárásai szerint folyamatosan tervezi a tevékenységét, ellenőrzi a tevékenysége megfelelőségét, a	Ismeri a rá vonatkozó jogszabályi környezet változásait, tisztában van vállalkozása folyamataival, tudja, mikor, milyen követelmények vonatkoznak rá.	Folyamatosan figyelemmel kíséri a vállalkozást érintő változásokat, igényes és naprakész ismereteket akar szerezni minden, a vállalkozását és a vállalkozásában zajló folyamatokat érintő kérdésben.	Tudja, hogy tevékenysége befolyásolja a saját, a közvetlen környezete és a hazája jövőjét. Érti, hogy a vállalkozás hosszútávra szóló anyagi és erkölcsi felelősséget is jelent.

	szükséges korrekciókat elvégzi.			
3.	Jogi felügyelettel működési körében szerződéseket köt, ellenőriz, szükség esetén módosít, ill. jognyilatkozatokat tesz.	Ismeri a rá vonatkozó egyes szerződések alapvető alaki és tartalmi követelményeit. Tisztában van a szerződéskötés, módosítás, megszüntetés, ill. nyilatkozattétel alapvető szabályaival.	Felismeri és igényli a speciális jogi szaktudás igénybevételét. Figyelemmel kíséri a vállalkozása életét befolyásoló jogszabályi környezetet.	Betartja és betartatja a kötelemkből (szerződésekből) fakadó kötelezettségeket, jogait pedig érvényesíti. Felelősséggel köt szerződéseket.
4.	Főbb vonalakban meghatározza a marketing mix elemeit, a vállalkozása marketingtevékenységét menedzseli. Hatékony marketinggel többletbevételt ér el, feleslegesen nem költ marketingre.	Ismeri a marketing mix elemeit, azokat felismeri a saját vállalkozása, munkahelye kapcsán, alkalmazza a marketing mix elemeit a saját feladatköre, valamint hozzá beosztott munkavállalók, tanulók feladatellátása során.	Törekszik a vállalkozás marketing tevékenységét átfogóan szemlélni, hatni rá a saját maga területén is.	Kreatívan dolgozik együtt a marketing területen tevékenykedő munkatársakkal, külső vállalkozásokkal.
5.	PR- és kommunikációs tevékenységet végez, feltérképezi a versenytársait, azok tevékenységét. Meghatározza a PR és kommunikáció, ill. versenytárselemz	Átlátja a PR- és kommunikációs területeket a saját vállalkozása, munkahelye és a versenytársak kapcsán. Megnevezi és azonosítja az egyes kommunikációs tevékenységeket.	Szem előtt tartja a PR- és kommunikációs technikákat és módszereket, amelyeket a vállalkozása bevezet és alkalmaz. Nyitott az újdonságokra, reagál a versenytársak kihívásaira.	Új megoldásokat kezdeményez, következetesen végzi a vállalkozás PR- és kommunikációs tevékenységének megfelelő részét. Beosztott munkatársainak ilyen irányú

	és ideális módját és költségét.			feladatait koordinálja és a végrehajtását ellenőrzi.
6.	Részt vesz az éves beszámoló, elkészítésében, együttműködik a beszámoló készítő szakemberekkel.	Főbb vonalakban ismeri a vállalkozások éves beszámolóit, főbb egységeit, képes azokat átlátni. Ismeri a bevétel, költség és eredmény, hatékonyság, eredményesség kategóriák tartalmát. Tisztában van a beszámoló elemeivel, határidejével, jogi jelentőségével.	Igényli a vállalkozását érintő pénzügyi és számviteli adatok bemutatását. Kész együttműködni az eredményesség és a hatékonyság fokozása érdekében a vállalkozás vezetőivel, a könyvelővel és a könyvvizsgálóval.	
7.	Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat, bizonylatokat állít ki, rendszerez és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok bevallási gyakoriságát és befizetési kötelezettségeit. Tisztában van a bizonylati renddel.	Komplexitásában átlátja a vállalkozások adórendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan törekszik a tisztességes, és jogkövető adózási magatartásra. Belátja és elfogadja a közteherviselés szabályait.	Felelősen állítja ki a szakterületéhez tartozó alapvető pénzügyi-számviteli bizonylatokat. Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információ szolgáltatást.
8.	Menedzseli vállalkozása finanszírozását, likviditását. Részt vesz a vállalkozások hitelkérelmének összeállításában,	Ismeri a vállalkozások finanszírozási elveit, likviditását, hitelezési lehetőségeit és azok alapvető feltételrendszerét	Kész együttműködni a pénzügyi szakemberekkel, a pénzügyintézetek ügyintézőivel. Kiemelten kezeli a vállalkozások	Vezetői irányítás mellett hatékonyan együttműködik a bevételek realizálásában, a költségek és

banki ügyintézésben együttműködik.		likviditását. Tudatosan törekszik a bevételek és költségek üzleti terv szerinti betartására. Reagál a külső és belső változások likvidi- tást érintő hatásaira, bevételi és kiadási oldalán egyaránt.	ráfordítások hatékony felhasználásban. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali ügyintézésrel járó feladatokat.
--	--	---	---

7. A Mestervizsga követelményei

7.1 A mestervizsgára bocsátás feltétele:

A mestervizsga felkészítés, elméleti és gyakorlati óráin való 80%-os kötelező részvétel.

A felkészítési idő alatt a feladatok hiánytalan elvégzése.

A képzésre jelentkezés feltételei mellett a szakma sajátosságaiból adódó egyéb elvárások.

7.1.1 Szakmai előképzettség:

A szakma/ szakképesítés/ szakképzettség		
Megnevezése	azonosító száma	elvárt szakmai gyakorlati idő (év)
Szakács/ szakács szaktechnikus	34 811 04 / 4 1013 23 05 5 1013 23 02	5 év
Vendéglátás szervező/ szakács szakképesítő vizsgával	54 811 01	5 év
Vendéglátó szakmenedzser/ szakács szakképesítő vizsgával	55 812 01	5 év
	Oklevélben szereplő végzettség megnevezése	
Turizmus-vendéglátás alapképzési szak/ szakács szakképesítő vizsgával	Közgazdász turizmus- vendéglátás alapképzési szakon (BA)	5 év

Üzleti szakoktató alapképzési szak/ szakács szakképesítő vizsgával	Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányon (BA)	5 év
Tanári mesterképzési szak közgazdász tanári szakon/ szakács szakképesítő vizsgával	Okleveles közgazdász tanár (turizmus-vendéglátás) szakirányon (BA)	5 év

7.1.2 Egyéb feltételek: Elfogadható az ezzel egyenértékű régebbi hiteles végzettség is. (pl.szakács szakmunkás bizonyítvány.)

7.2 Központi interaktív vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése:

Vendéglátó tevékenységgel kapcsolatos komplex szakmai feladatok megoldása.

7.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Vizsga feladatban a vendéglátó gazdálkodási tevékenység, vendéglátó tevékenységek, szakmai idegen nyelv, ételkészítéshez kapcsolódó ismereteket méri.

1. vizsgarész: (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

Készletgazdálkodás

Kalkuláció

Árképzés

Kalóriaszámítás

Tömegnövekedés és veszteség,

Költségekkel kapcsolatos számítás

Járulék és adó számítás

Jövedelmezőségi és eredmény,(nyereség) számítás

Gazdasági elemző számítás

Alapanyag ismeret, kémiai összetétel
Tartósítási eljárások, mikrobiológia
Élelmiszerbiztonság (HACCP) (GHP)
Szakmai idegen nyelvi kifejezések, elnevezések értelmezése
Modern gépek, berendezések működésének ismerete
Hazai és nemzetközi alapanyagok ismerete, előkészítése
Ételkészítési és molekuláris technológiák ismerete
Alapanyag és technológia párosítás
Hagyományos és modern hőközlési eljárások

2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik)

Pedagógiai módszertan elmélete interaktív vizsga

Az interaktív vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- a pedagógia háttere és lényege,
- a pedagógia alkalmazása a gyakorlati képzés folyamatában,
- az oktatás és a gyakorlati képzés elveinek és folyamatának ismerete (ellenőrzés és értékelés),
- fejlődés lélektani ismeretek, generációs ismeretek, fókuszban a serdülőkor,
- az érzelmi intelligencia és az intelligencia területeinek ismerete,
- az énkép szerepe, önismeret, önmagunk iránti tudatosság, az önismeret és önszabályozás megjelenése a szakmai oktatás folyamatában,
- mások érzéseinek felismerése, a társas együttműködés készségei és megjelenésük a szakmai oktatás folyamatában,
- a szakmaszocializáció és a szervezeti kultúra a szakképzés folyamatában,
- sajátos nevelési igényű tanulók a szakképzésben,
- a szakmai elméleti képzés elvei és folyamata,
- a gyakorlatvezető tevékenység tervezése-szervezése, a tevékenységhez tartozó képességek,
- kommunikációs alapismeretek (erőszakmentes kommunikáció módszere, Gordon hatékony kommunikáció módszere),
- konfliktusok típusai és konfliktuskezelési stratégiák.
- szakmai gyakorlati képzés folyamata, alapfogalmai és struktúrája,
- a duális képzőhelyé válás lépései és nyilvántartása, a személyi és tárgyi feltételekre vonatkozó szabályok,
- a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés), szakképzési előszerződés funkciója, tartalmi kritériumok,
- a tanulói juttatások és azok dokumentálása,
- munka- és pihenőidő, valamint tanulói hiányzás kezelése,
- a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) szüneteltetése, megszűnése, megszüntetése.

Az interaktív vizsga egy feleletválasztós és feleletalkotós teszt sor (teszt lap), amely 30 kérdést tartalmaz az alábbi feladattípusokból:

- Egyszerű feleletválasztás. (A tesztkérdésekben egy egyszerűen megfogalmazott kérdéshez négy válasz tartozik, melyek közül ki kell választani a legmegfelelőbbnek tartott választ, illetve annak betűjelét.) (3 feladat)
- Többszörös feleletválasztó feladat. (A tesztkérdésekben egy egyszerűen megfogalmazott kérdéshez hat válasz tartozik, melyek közül ki kell választani a legmegfelelőbbnek tartott választ, illetve annak betűjelét, több helyes válasz is lehetséges.) (2 feladat)
- Asszociáció. (Fogalmak és állítások találhatóak, amelyek között ki kell találni a logikai kapcsolatot. Az állítások az egyik („A”), a másik („B”), illetve mindkét fogalomra („C”) vagy egyik fogalomra sem („D”) igazak. (5 feladat)
- Hibakereső, egyszerű feleletválasztás. (Négy meghatározás tartozik egy kérdéshez, melyek közül az egyik helytelen állítást tartalmaz, ennek a betűjelét kell bekarikázni.) (4 feladat)
- Igaz-hamis, egyszerű feleletválasztás. (Öt egyszerűen megfogalmazott kérdéshez öt-öt darab válasz lehetőség tartozik, ezek közül meg kell határozni, hogy melyik válasz igaz és melyik hamis. A felsorolt állítások mögé „I” (igaz) vagy „H” (hamis) betűjelet kell írni.) (7 feladat)
- Mondat kiegészítés. (A mondat kiegészítés feladatban öt olyan mondat olvasható, melyeknek egy-egy szava helyett pontok állnak, és az egy-egy beillesztendő szó teszi szakmailag, tartalmilag értelmezhetővé a mondatokat.) (4 feladat)
- Fogalom meghatározása. (5 darab definíció kifejtése). (5 feladat) A feladatsort úgy kell összeállítani, hogy abban valamennyi felsorolt tanulási eredményre vonatkozzon kérdés.

3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik)

A vizsga kiterjed: a jogi ismeretek, marketing ismeretek, valamint az adó- és társadalombiztosítási, valamint a pénzügyi-számviteli ismeretek elméleti és gyakorlati alkalmazási elsajátításának mérésére. A vizsga alapvetően írásbeli, mely számítástechnikai háttértámogatással készül: feleletválasztós kérdésekből, mondat kiegészítésekből, valamint igaz-hamis kérdésekből áll, időkorlátos. Amennyiben valamely vizsgázó bizonyos kompetenciák hiánya miatt nem tud írásban számot adni, vagy egyéb okból a vizsga nem szervezhető meg másként, úgy lehetőség van szóbeli vizsga szervezésére is, ebben az esetben a vizsgázónak számot kell adnia mindhárom képzési területről, átfogóan.

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

- 1. vizsgarész:** (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik) **210** perc
- 2. vizsgarész:** (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik) **60** perc

3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik) 60 perc

7.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1. vizsgarész: 81 % felett megfelelt

Bér és Készletgazdálkodás	5 %
Kalkuláció, árképzés,	15%
Tömegnövekedés és veszteség, kalóriaszámítás	5%
Költségekkel kapcsolatos, adó és járulék számítás	10%
Jövedelmezőségi és eredmény,(nyereség) számítás	10%
Alapanyag ismeret, mikrobiológia, élelmiszerbiztonság	10%
Szakmai idegen nyelvi kifejezések, elnevezések értelmezése	5%
Modern gépek, berendezések működésének ismerete	10%
Alapanyagok ismerete, előkészítése, ételkészítési ismeretek	15%
Alapanyag és technológia-párosítás, hőközlési eljárások	15%

A vizsgatevékenység rész aránya a teljes mestervizsgán belül: 20%

2. vizsgarész 60 % felett megfelelt

A tesztre összesen 50 pont szerezhető, a javítás a feladatsorhoz rendelt megoldókulcs alapján történik.

Az értékelés százalékos formában történik. A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a mesterjelölt a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

3. vizsgarész 60 % felett megfelelt

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a mesterjelölt valamennyi vizsgarészt megfelelő minősítésre teljesítette.

7.3 Projektfeladat

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Szakácsmester gyakorlati vizsga**

7.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

1. vizsgarész:

A projektfeladat két részből áll.

A) Portfólió készítés

B) Finger food(díszmunka) és ötfogásos degusztációs mester menüsor készítés

A) Portfólió készítés

A portfólió tartalmazza, a mesterjelölt képességeinek leírását, szakmai fejlődésének bemutatását, a B. vizsgarész egy hideg finger food attrakció(díszmunka) és egy ötfogásos degusztációs alkalmi menü sor kalkulációs, technológiai, konyhai idegen nyelvi élelmiszer higiéniai, valamint élelmiszer ismereti leírását, valamint finger food és az ötfogásos degusztációs mester menü sor menükártyáját.

1. **Dokumentációk**, amelyek a szakmai és személyes fejlődést hivatottak bizonyítani. A dokumentumok, típusukat tekintve széles spektrumúak lehetnek, nincs megkötés, tartalmazhatnak fényképeket, videót, könyvet, weboldalt, de akár egy kolléga, vagy a tanulók általi véleményeket, visszajelzéseket is. Pozitívumként értékelhető a minél színesebb felépítés.
2. **Napló** tartalma: a jelentkező saját maga általi szakmai értékelése. Itt kaphatunk képet a jelentkező tapasztalatairól mind a képzés, mind az eddigi életútja tekintetében. Lényeges a tapasztalatok feldolgozása és az eddig elért fejlődésének összegzése, elemzése.

A finger food és a mester menü sor kalkulációs táblázata, technológiai, élelmiszer higiéniai, valamint élelmiszer ismereti leírása. Eszközleltár mindkét vizsga remekhez. Finger food és az ötfogásos degusztációs mester menü sor ételeiről készített képek vagy rajzok

3. Menü kártya tartalma:

- A. finger food mester remekhez: fel kell tüntetni mely alkalomra készül, az ételek megnevezését, a mesterjelölt nevét és a dátumot.
- B. ötfogásos degusztációs mester menü sorhoz: fel kell tüntetni mely alkalomra készül, az ételek megnevezését, a mesterjelölt nevét és a dátumot Minden ételéhez kötelezően bort is kell ajánlani, az ételek-borok párosítási szabályai szerint.

A menü kártyákat mindkét esetben 4 példányban kell készíteni.

Portfólió szerkezeti felépítése:

- Előlap
- Tartalomjegyzék
- Előszó
- Eszköz leltár / mind a két vizsga-remekhez
- Kalkulációs táblázat
- Projekt leírás /dokumentáció, napló/
- Képek, táblázatok
- Felhasznált irodalom
- Menü kártyák

Portfólió formai követelményei

Elektronikus verzióját PDF formátumban kell feltölteni ajánlott paraméterei: Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sorköz, normál margó (minden

oldalán 2,5 cm), minimum 10 oldalas, nincs maximum korlát. Amennyiben tartalmaz PPT, videó stb. kiegészítést, azokat kérjük a megfelelő formátumban hivatkozásként, vagy mellékletként csatolni. A teljes anyagot pendrive-on is szükséges beadni és megadott felületre feltölteni.

Abban az esetben, ha a projektfeladat írásos része nyomtatott formátumban készül akkor a formázás megegyezik (Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sorköz, normál margó minden oldalán 2,5 cm), terjedelmét tekintve szintén minimum 10 oldal és nincs maximum határ. Fontos, hogy tartalmazzon minden kiegészítő képi anyagot.

A portfólió, valamint a menüsorok (*finger food, ötfogásos degosztációs mester menüsor*) beadásának határideje, a vizsga megkezdése előtt 60 nappal kötelező.

A mester vizsgabizottságnak döntést kell hozni, hogy leadott menük megfelelnek a mesterszintű szakmai elvárásoknak. A menüsorok elfogadásáról vagy elutasításáról a mesterjelöltet 14 napon belül kiértékelik. Elutasítás esetén a mesterjelöltnek 14 napon belül korrigálnia kell a menüsorokat.

A vizsgarész akkor eredményes, ha a mesterjelölt a portfóliót szóban is megvédte.

A portfólió szóbeli megvédésre 30 perc áll rendelkezésre.

B) Finger food és ötfogásos degosztációs mester menüsor készítés

Finger food jelentése. Apró falatkák, lekicsinyített, hideg vagy meleg egyfalatos előétel. Egy-két falatra elfogyasztható. Szükséges tartalmaznia egy fő elemet, egy köretet, egy kiegészítőt, és valamilyen mártást és ezek összhangban lévő tálalását. A finger food sokszínűsége, változatossága a séfről és konyhájáról ad képet.

Degosztációs menü jelentése: "Kóstoló menü" Az étterem vagy a séf által összeállított reprezentatív menü, amely általában italkísérettel párosul.

Ételkészítés I. / FINGER-FOOD díszmunka készítése

Egy témában vagy alkalomra, készítsen finger-food ajánlatot 3x10 adagban és egy szabadon választott témában 1x10 adagban, olyan készítményt ami méretében illeszkedik a finger-food hoz. Ez lehet például: mini szendvics, amuse, blini, bouchées, pirog, snack és chips (akár épített), petit fours, égetett tészta fánk alapú, bon-bon, de lehet egy szabadon választott termék is, (pl. mini desszert), ha a kiírásnak megfelel.

Mester-díszmunkájában kötelezően halakból, vagy egyéb hidegvérű állatokból készítsen ételt és tálaljon a finger-food szabályai szerint! Valamelyik étele legyen, laktóz és/ vagy glutén mentes.

Mestermunkája finger-food kategóriában fajtánként tálalásában, alapanyagában, technológiájában és textúrájában is mutasson eltérést, viszont az elvárásoknak megfelelően méretben egyformák legyenek.

A választott fő alapanyaghoz a többféle köret, saját készítésű tészta, pékáru és mártás készítése és tálalása kötelező elem.

Az aszpikkal való kimártás maximum egy az az (1) terrin-nél, galantin-nál vagy pástétomnál lehetséges.

De az aszpikkal való kimártás már nem kötelező elem!

Tálalás szabályai:

Finger Food díszmunkát 4x8 adagban díszasztalon szervírozva (dekorációval és menükártyával), 2x4 adag-diszplay tányéron tálalva, ebből 1-tányér a vizsgabizottság kóstolója.

A gyakorlati vizsga kezdetekor a vizsgabizottság ellenőrzi a nyers alapanyagokat! A gyakorlati vizsga során semmilyen előkészített alapanyag felhasználása nem megengedett. Alapanyagait és a készítési technológiákat úgy válassza meg, hogy a vizsgaidőbe beleférjen.

A vizsgarész elvégzésére **540 perc** áll rendelkezésre.

A vizsgabizottság pontozó lapon köteles vezetni a mesterjelöltek értékelését.

Ételkészítés II. / 5 FOGÁSOS degusztációs mester menüsor készítése.

Állítson össze egy szabadon választott témában vagy alkalomra Öt-fogásos degusztációs menüsört és készítse el öt adagra.

Az öt fogásból kötelezően egy ételének:

-egy ételnek laktóz vagy gluténmentesnek kell lennie

-egy ételnek halat vagy hidegvérű állatot kell tartalmaznia

-egy ételnek belsőségből kell készülnie

-a desszertnek legalább három különböző technológiát kell tartalmazni

-a bor ajánlás szabályainak megfelelően az ételekhez bort vagy hozzá illő italt szükséges ajánlani.

Tálalási előírás:

-1 adag. a display asztalra /kreatív, ízléses tálalási ötletekkel/

-1 adag. kóstolásra a vizsgabizottságnak

-3 adag. Angol-1 felszolgálati módban tálalva.

A gyakorlati vizsga kezdetekor a vizsgabizottság ellenőrzi az alapanyagokat! A gyakorlati vizsga során semmilyen kész vagy félkész termék felhasználása nem megengedett. Alapanyagait és a készítési technológiákat úgy válassza meg, hogy a vizsgaidőbe beleférjen.

A vizsgarész elvégzésére **480 perc** áll rendelkezésre.

A vizsgabizottság pontozó lapon köteles vezetni a mesterjelöltek értékelését.

2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik)

A mesterjelölt gyakorlati felkészültségének átfogó felmérése céljából két problémás esetet kell feldolgoznia a vizsgatevékenység végrehajtása során. A mesterképzés során elsajátított ismeretek és kompetenciák segítségével kell pedagógiai javaslatokat megfogalmaznia a vizsgázónak az esetek kapcsán. Válaszának tükröznie kell a pedagógia elméletében való jártasságát és módszertani felkészültségét.

3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik)

A vállalkozásvezetési ismeretek projektfeladata körében szóban bemutatja a saját vállalkozásának, munkahelyének (esetleg tervezett vállalkozásának)

a) jogi információit (a szervezet alakulása, alapítása, munkajogi kapcsolatok, vállalkozói szerződések típusai) Pontozás: 0- 20 pontig

b) marketing ismereteit (marketing mix érvényesülése, PR és kommunikációs módszerek, főbb versenytársakkal összehasonlítást végez) Pontozás: 0- 15pontig

c) adó- és társadalombiztosítási, pénzügyi- és számviteli területen (a vállalkozás adójogi kapcsolatai, adóbevallásai, annak bevallási és befizetési határideje, üzleti terv felépítése, mérleg- és eredmény kimutatás bemutatása és tartalma, hitelek, finanszírozás) Pontozás: 0-20 pontig

A mesterjelöltnek minden, legalább a fentiekben megjelölt részletezésben meghatározott szempontot érintenie kell a projektfeladata bemutatása során.

A mesterjelöltnek az egyes projektrészeknél is teljesítenie kell legalább 60 %-os eredményt!

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

1. vizsgarész: (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik) **1050** perc

2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik) 30 perc

3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik) 20 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1. vizsgarész

A) Portfólió:

-százalékos feladatsúlyozásokkal

- Dokumentációk szerkesztettsége	5 %
- Mesterjelölt szakami fejlődés nyomon követhetősége	10 %
- Képekkel, rajzokkal illusztrált	5 %
- Kalkulációs táblázat	20 %

-Technológiai, élelmiszer higiéniai, élelmiszer ismereti leírása	20 %
- Eszközleltár	10 %
- Menü kártyák szerkesztése	10 %
- Szóbeli védés	20 %

B) **Finger food**(díszmunka) és **ötfogásos** mester menüsor

-százalékos feladatsúlyozásokkal

Előkészítés, elkészítés műveletei, higiénés szabályok betartása	15%
Mise en place, tálalás előkészítés szakszerűsége	5%
A kitálalt adagok súlymennyiségek betartása	5%
Menükártya tartalmi egyezése az elkészített ételekkel	14%
Tálalási összhang, esztétika, elrendezési megfelelés	28/%
A tálalt ételek íz és illat harmóniája	14%
A felhasznált alapanyagok és technológiák szakszerűsége	19%

Ötfogásos mester menüsor gyakorlati értékelése

-százalékos feladatsúlyozásokkal

Előkészítés, elkészítés műveletei, higiénés szabályok betartása	15%
Mise en place, tálalás előkészítés szakszerűsége	5%
A kitálalt adagok súlymennyiségek betartása	5%
Menükártya tartalmi egyezése az elkészített ételekkel	9%
Tálalási összhang, esztétika, elrendezési megfelelés	23/%
A tálalt ételek íz és illat harmóniája	13%
A felhasznált alapanyagok és technológiák szakszerűsége	30%

A projektvizsga rész aránya:

Portfólió készítés:	20 %
-Finger food(díszmunka) és -Ötfogásos degusztációs mester menüsor készítés:	80 %

A vizsgatevékenység rész aránya a teljes mestervizsgán belül: 80%

1. vizsgarész 91% felett megfelelt

2. vizsgarész 60 % felett megfelelt

A projektfeladat során összesen 50 pont szerezhető, esetenként 25 pont adható. A javítás az esetek megoldási mintája alapján történik. Az alábbi szempontsor mentén szükséges értékelni az esetmegoldások szakmai minőségét, eredményességét:

- a helyzet pozitívumainak és negatívumainak adekvát kiszűrése: 10 %
- szakszerűen és pontosan megfogalmazott pedagógiai javaslatok: 20%
- szakszavak használata: 20%
- komplex problémafelismerés és -kezelés: 20%
- a megtanult módszerek és eszközök használata (pedagógiai, kommunikációs, konfliktuskezelő, szervezési, stb.): 20%
- Z generáció jellemzőinek ismerete: 10%

3. vizsgarész 60 % felett megfelelt

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a mesterjelölt valamennyi vizsgarészt megfelelt minősítésre teljesítette.

7.4. A mestervizsga felkészítés és vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

A mesterképzés helyszínei felszereltsége:

- Előadás tartására alkalmas – megfelelő ülőkapacitással rendelkező- terem, íráshoz/rajzhoz megfelelő felszereléssel és kivetítő technikával
- A mesterképzés létszámának megfelelő kapacitású számítógépterem.
- Melegkonyha és hidegkonyha, a feladatok elvégzéséhez szükséges berendezésekkel: munkaasztalok; tűzhelyek; sütők, rostlap, szalamander, hőlég-gőz-cirkulációs készülékek, szeletelőgép, vákuumfóliázó és fólia, sous-vide kádak, holdomat sütő, füstölő berendezés, thermomixer, pacojet, micro sütő, kézimixer, melegen tartó, találó pult, elszívó berendezések
- Az alapanyagok előkészítéséhez szükséges gépek, készülékek, berendezések, eszközök, szeletelő, passzírozó, pürésítő, daráló gépek
- Az ételek tálalásához szükséges edények, felszerelések, kézi szerszámok, tálaló edények.
- Megfelelő hűtőkapacitás, mély és sokkolóhűtők, hűtőszekrények
- Interaktív tábla, internet, WIFI
- Flipchart tábla, íróeszköz
- Számítógép, Laptop, projektor, vászon
- Bemutató programok, szoftverek, office, (pl.kalkulációs programok, power point, word, excel.pdf..stb...)

7.5 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: mestervizsga szabályzat szerint:

A mestervizsga alól felmentés nem adható. Fogyatékkal élő jelentkező esetén eredeti és hiteles, orvosi szakértői igazolással alátámasztott kérelem alapján a vizsgabizottság dönthet, illetve figyelembe veheti a vizsga időtartamának meghosszabbítása iránti kérelmet. A kérelmet a vizsgát szervező területi kamarához kell benyújtani. Ennek ideje a vizsgaidőn túl, maximum harminc (30) perc lehet.

A szakmai és vizsgakövetelményekben nem szabályozott kérdésekben a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzatában foglaltak a mérvadók.

7.6 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

Interaktív vizsga során: Csak és kizárólag számológép, kék toll és a képzést szervező területi kamara körpecsétjével ellátott fehér A4-es lap használható. A kiadott kalkulációs lapon szereplő öt adagra kalkulált, saját ötfogásos degusztációs menüsorból dolgozik. Ezt a vizsga kezdetén megkapja. Más eszköz használata a vizsgáról való kizárást vonja maga után.

Gyakorlati vizsga során: Az alapanyagokra vonatkozóan, minden nyersanyagot, saját kézi szerszámot, különleges eszközöket a vizsgázó hozza magával. A vizsga megkezdése előtt, ezeket raktározza, hűti, tárolja, biztonságba helyezi. Javaslatunk, a mesterjelölt minden mestermunka termékéről előzetesen készítsen munkafolyamat és technológiai sorrendet, leírást (itinert), anyaghányad kiszabatot. Ezt a gyakorlati vizsgáin végig használhatja.

A gyakorlati vizsga során a vizsgabizottság értékelő lapon köteles vezetni a mesterjelöltek minősítő eredményeit.

Ez tartalmazza tömören a gyakorlati eredményesség szempontrendszerét is. A pontozó lap a felkészítő tanároknak a gyakorlati felkészítést megelőzően kiadható.

7.7 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek.

A szakácmester gyakorlati vizsgák vonatkozásában a vizsgaidő egyszer nyolc (8) és egyszer kilenc(9) óra, ezért az alapanyagok raktározását figyelembe véve, célszerű ezen gyakorlati vizsganapokat egymás után következő napokra szervezni.

A portfólió anyag, beadásának időpontja a vizsga megkezdése előtt 60. nappal kötelező.

8. Egyéb feltételek, információk:-----