

TÁJÉKOZTATÓ

SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉSEINK

Bajai Szakképzési Centrum Bányai Júlia Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája

Tartalom

34 811 01 CUKRÁSZ	1
34 811 04 SZAKÁCS.....	2
34 811 03 PINCÉR	3
34 341 01 ELADÓ	4

34 811 01 CUKRÁSZ

Képzési idő: 3év

A cukrász szakember a cukrászatban, cukrászüzemben, fagylaltozóban a termelési tevékenységeket végzi, felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért.

A képzés lehetővé teszi a cukrász szakmához szükséges elméleti alapok elsajátítását, amely magában foglalja a különféle nyersanyagokat,

TÁJÉKOZTATÓ

SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉSEINK

alapműveleteket, technológiákat és készítményeket. Az itt megszerzett tudás stabil alapot biztosít a gyakorlati munkához.

A képzés célja még az esztétikai érzék formálása különböző díszítési lehetőségeken keresztül. Színek alkalmazásának, összhangjának, harmóniájának, színkeverési lehetőségeinek megismerése. Sütemények, dísztorták, tányérdesszertek tervezésének rajzos elsajátítása.

34 811 04 SZAKÁCS

Képzési idő: 3év



A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon

történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó ipari egységekben, háztartásokban.

A képzés célja az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készentartás, tálalás folyamatában.

- A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.
- A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

TÁJÉKOZTATÓ

SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉSEINK

- A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek technológiáinak elméleti elsajátítása, technológia újdonságok bevezetésének elméleti megalapozása, kínálattervezés.



34 811 03 PINCÉR

Képzési idő: 3év



A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálat előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

A képzés célja az étrend és étlap összeállításához szükséges ital és étel ismeret megszerzése, vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése, az értékesítés elszámolása, üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása.

Fontos még a nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy tájegységekhez kötődő étkezési szokások, előírások megismerése, valamint az informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban



TÁJÉKOZTATÓ

SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉSEINK

34 341 01 ELADÓ

Képzési idő: 3év

Az eladó képzés 3 képzési területet foglal magába:

1. A ruházati cikkek és a vegyesiparcikkek forgalmazása

- A Ruházati áruismeret elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók biztonsággal eligazodjanak a textilipari és a konfekcióipari termékek jellemzői között, legyenek képesek csoportosítani azokat és elméleti tájékoztatást nyújtani a vevőknek. A vegyes iparcikkek esetében a csoportosításon és a jellemzőkön túlmenően ismerjék a minőségi követelményeket és a hozzájuk tartozó felhasználói tapasztalatokat.

- Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegővásra.

2. Az élelmiszerek, vegyi áruk és gyógynövények forgalmazása

- Az Élelmiszer áruismeret elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók elsajátítsák az élelmiszerek jellemzőit, minőségi követelményeit, legyenek képesek csoportosítani azokat. Ismerjék az élelmiszerbiztonsági lánc folyamatait, tartsák be az élelmiszerbiztonsági előírásokat és tudják vezetni a kapcsolódó nyilvántartásokat. A gyógynövényeket képesek legyenek csoportosítani, ismerjék jellemzőiket és hatásukat. Legyenek képesek a vegyi áruk minőségi csoportosítására jellemzői alapján, legyenek tisztában a tárolási követelményekkel.

TÁJÉKOZTATÓ

SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉSEINK

- Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

3. A műszaki cikkek forgalmazása

- A Műszaki áruismeret elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók ismerjék a műszaki cikkek széles skáláját, jellemzőit, minőségi követelményeit és ezek alapján legyenek képesek csoportosítani azokat. Értsék és alkalmazzák a használati útmutatókat, biztonsággal tudjanak felhasználói tanácsokat adni a vevőknek, azonos termékkörön belül vásárlási javaslatokat nyújtani.

- Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.