

TÁJÉKOZTATÓ

SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉSEINK

Bajai SzC Bányai Júlia Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája

Tartalom

34 341 01 Eladó.....	1
34 811 01 Cukrász	3
34 811 03 Pincér.....	4
34 811 04 Szakács.....	5

34 341 01 Eladó

3 éves képzés: OKJ-s bizonyítványt kap a tanuló.

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

A kereskedelmi egységekben kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat. Ellátja az áruk átvételével, raktározásával, állagmegóvásával, értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével kapcsolatos feladatokat.

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.

Az élelmiszerek, vegyi áruk és forgalmazása

TÁJÉKOZTATÓ

SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉSEINK

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. Legyenek képesek a vegyi áruk minőségi csoportosítására jellemzői alapján, legyenek tisztában a tárolási követelményekkel.

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.

A fent említett árucsoportoknál legyenek képesek az elmülethez szorosán 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.

A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)

- Élelmiszer- és vegyiáru-eladó
- Áruházi eladó
- Műszakicikk eladó
- Kultúrcikk eladó
- Ruha-, textil eladó
- Porcelán- és edényáru-eladó
- Árupénztáros

TÁJÉKOZTATÓ

SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉSEINK

34 811 01 Cukrász

3 éves képzés: OKJ-s bizonyítványt kap a tanuló.

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

A higiéniai és munkavédelmi előírások betartása mellett cukrászsüteményeket, fagylaltokat, és más hidegcukrászati készítményeket állít elő, figyel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlási, megrendelési igényekre.

A képzés lehetővé teszi a cukrász szakmához szükséges elméleti alapok elsajátítását, amely magában foglalja a különféle nyersanyagokat, alapl műveleteket, 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, dísz torták, tányérdesszertek tervezésének rajzos elsajátítása.

A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)

- Süteménykészítő
- Tortakészítő
- Fagylaltkészítő
- Marcipánfigura készítő
- Karamell dísz készítő
- Bonbonkészítő

TÁJÉKOZTATÓ

SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉSEINK

34 811 03 Pincér

3 éves képzés: OKJ-s bizonyítványt kap a tanuló.

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

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.

A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)

- Pincér

TÁJÉKOZTATÓ

SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉSEINK

34 811 04 Szakács

3 éves képzés: OKJ-s bizonyítványt kap a tanuló.

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

A szakács 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.

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.

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.

A szakképiséssel betölthető munkakör(ök)

- Étkezdei szakács
- Grill szakács
- Hajószakács
- Hidegkonyhai szakács
- Közétkeztetési szakács
- Melegkonyhai szakács
- Pizzakészítő szakács