4.1 A részszakma megnevezése: Szakácssegéd

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	**Az oktatási egység megnevezése**
3.4.1	**Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy Előkészítés; Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés; Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek; Alapkészítmények témakörei**
3.4.2	**Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; Főző- és sütőberendezések; Egyéb berendezések és gépek témakörei**

Tantárgyak	óraszám
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	10
Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	20
Rendelkezésre álló órakeret/hét	**30**

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy 520/104 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és

technológiák felhasználásával.

3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.)

kell lebonyolítani.

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Előkészítés

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.

Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás.

Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás,

valamint a rostirány fogalmával.

3.4.1.6.2 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás,

sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton

Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás

(sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

3.4.1.6.3 Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és

fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az

ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél

hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

3.4.1.6.4 Alapkészítmények

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

– fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak

– farce-ok: máj- és húsfarce-ok

– páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz

– marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.

– egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez

– duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható

21/34. oldal

– muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható

3.4.1.6.5 Sűrítési eljárások

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

– a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés

szárazon pirított liszt felhasználásával

– keményítők használata

– egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok

eltérő tulajdonságait

– az étel sűrítése saját anyagával

– sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)

– sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel

– burgonyával történő sűrítés

3.4.1.6.6 Bundázási eljárások

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

– natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

3.4.1.6.7 Mártások

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az

étkezés rendjében:

– francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése

– az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása

– hideg mártásokelőállítása

– egyéb meleg mártások készítése

3.4.1.6.8 Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

– kolbászok, hurkák

– galantinok, ballotine

– pástétomok

– terrine-ek

3.4.1.6.9 Pékáruk és cukrászati alaptészták

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és

készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.

3.4.1.6.10 Savanyítás, tartósítás

A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

3.4.2 Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 260/52 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek

biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.)

kell lebonyolítani.

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Kéziszerszámok

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót,

a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

23/34. oldal

3.4.2.6.2 Hűtő- és fagyasztóberendezések

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és

szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

3.4.2.6.3 Főző- és sütőberendezések

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott

esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

3.4.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

– Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot,

jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.

– Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A

berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.

– Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.

– VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.

– Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják

programozni és használni a sous-vide berendezést.

3.4.2.6.5 Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

Mélységében ismerika használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

– Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.

– Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök

segítségével

– A készülék funkcionális elemei

– Gőzgenerátor vízkőmentesítése

– Gőzfúvóka vízkőmentesítése

– Gőzgenerátor ürítése

– SelfCookingControl üzemmód

– Előmelegítés funkció ismerete, programozása

– Cool down program alkalmazása

– Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel