

A részszakképesítés megnevezése: **Szakácssegéd**

Iskolai előképzettség: alapkú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A képzés óraszám: 240 óra

A részszakma legjellemzőbb FEOR száma

Részszakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Szakácssegéd	9236	Konyhai kisegítő

A részszakma keretében ellátható 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 képzésben részt vevő személy kérésére **előzetes tudásmérést biztosítunk**, melynek keretében (a megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján) felmenthető a képzés tananyagegységeinek teljesítése alól.

Lehetőség van **előzetesen megszerzett tudás beszámítása** (dokumentummal igazolt – tanulmányainak beszámításának eredményeként) a képzés tananyagegységeinek teljesítése alól.

A képzés sikeres elvégzését követően **TANÚSÍTVÁNYT állítunk ki** a képzésben részt vevő személy részére.

A szakmai vizsga akkreditált vizsgaközpontba történik, melyhez az általunk kiadott TANÚSÍTVÁNY szükséges.