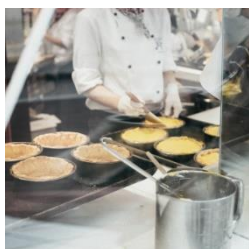


ÁLLAMILAG TÁMOGATOTT SZAKMAJEGYZÉK SZERINTI SZAKMAI OKTATÁS (FELNŐTTKÉPZÉSI JOGVISZONY)

2023-as augusztusban induló ingyenes képzéseink

A Turizmus-vendéglátás ágazatba tartozó szakmák rendkívül népszerűek. Nem véletlenül, hiszen egy folyamatosan fejlődő ágazatról van szó. A szakács, cukrász, vendégtéri szakember iránt nagy a munkaerőpiaci-igény hazánkban és külföldön egyaránt.

Minden 16. életévét betöltött személy (felső korhatár nélkül) részt vehet a felnőtteknek meghirdetett képzésekben. Intézményünkben az első két szakma megszerzése ingyenes. Iskolákban lehetőség van rugalmas keretek között, akár munka mellett rövid idő alatt szakmát tanulni.



CUKRÁSZ (4 10132301)

Iskolarendszerű képzési idő: 860/900/845 óra (1 év), ingyenes

A cukrász cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kreativitás, kez ügyesség, jó esztétikai érzék, problémamegoldó- képesség, önálló munkavégzés, együttműködő képesség, jó szervezőkészség, nagy terhelhetőség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felveszi a megrendeléseket;
- kiválasztja a szükséges alapanyagokat;
- kiszámítja és előkészíti az elkészítendő termékekhez a hozzávaló mennyiségeket;
- elkészíti a tésztákat, töltelékeket, bevonatokat;
- munkáját kézzel és gépekkel végzi pl. gyúró-, keverő nyújtógépet használ;
- sütési és főzési műveleteket végez;
- kéziszerszámok segítségével a termékeket megadott méretűre alakítja, formázza, díszíti;
- az összetettebb termékeknél, a kisült tésztákat krémekkel rétegezi, dermeszti, majd a terméket bevonja és díszíti;
- alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánsága szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít;
- fagyaltokat főz és fagyaszt;
- csokoládéból bonbonokat, díszeket készít.

A KÉPZÉS TERVEZETT INDULÓ IDŐPONTJA:

2023. AUGUSZTUS





SZAKÁCS (4 10132305)

Iskolarendszerű képzési idő: 860/900/845 óra (1 év), ingyenes

A szakács tevékenysége során a mindennapi étkezési igények kielégítése mellett kulináris élményt nyújt a vendégek számára. A vendéglátás több területen dolgozhat. Közétkeztetésben, szállodai szakácsként, hideg-konyhán, pizza-konyhán, protokoll-, vagy a la carte szakácsként.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kiváló ízérzék, kreativitás, nagy terhelhetőség, önálló munkavégzés, a szakma iránti elkötelezettség, jó problémamegoldó-, és stressztűrő képesség, együttműködési képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a vezetőszakács utasításait követve ételt készít, tálal, díszít a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembevételével;
- előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket hajt végre;
- árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva;
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;
- anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a rábízott javakért;
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazza;
- képes a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani.

A KÉPZÉS TERVEZETT INDULÓ IDŐPONTJA:

2023. AUGUSZTUS



A KÉPZÉS LEBONYOLÍTÁSA

A képzés során elméleti órákat, szakmai tanüzemi gyakorlatokat tartunk, melyeket e-learning tananyag, valamint digitális tananyag egészít ki.

A vizsgaszpecifikus képzés során az oktatásban részt vevők az elméleti és gyakorlati szakmai ismeretek órák mellett élelmiszerismeretet, anyaggazdálkodást, valamint szakmai idegen nyelvet (angol) tanulnak. Az idegen nyelvből előzetes ismeretek szükségesek.

Az elméleti és gyakorlati konzultációkra hetente kétszer 15:00 és 21:00 óra között kerül sor.

hétfő – szerda VAGY kedd – csütörtök (órarendfüggő, nem választható)

A SZAKMAI OKTATÁS ÜTEMEZÉSE:

- Az oktatásban résztvevő a 2. hónap végén ágazati vizsgát tesz
- A 4. hónap végén félévi tantárgyi beszámoló
- Az ágazati vizsgát követően munkahelyi gyakorlat
- A képzés végén szakmai portfólió leadása



TÁJÉKOZTATÁS A JELENTKEZÉS FELTÉTELEIRŐL



Kérjük, hogy a beiratkozáskor az alábbi dokumentumokat hozza magával, vagy elektronikus formában küldje el a felnottkepzes@vikiskola.hu e-mail címre

- legmagasabb iskolai végzettséget igazoló oklevél/bizonyítvány
- személyi igazolvány
- lakcímkártya
- TAJ kártya
- adókártya
- érvényes egészségügyi kiskönyv
- a választott szakmára vonatkozó elsőfokú munkaköri alkalmasság igazolása
(Akinek van, friss tüdőszűrő lelettel érvényesítheti a háziorvosnál, akinek nincs, a nyomtatványboltban tud vásárolni, és azzal elmenni a háziorvoshoz)

BEIRATKOZÁS IDŐPONTJA:

2023. júniustól ügyfélfogadási időben

BEIRATKOZÁS HELYSZÍNE:

1078 Budapest, Hernád utca 3. (2.em.–Titkárság)

TOVÁBBI INFORMÁCIÓ:

felnottkepzes@vikiskola.hu