

SZÉCHENYI ISTVÁN BAPTISTA TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS GIMNÁZIUM**OSZTÁLYOZÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK****TANTÁRGY: ÉTELEK TÁLALÁSA****TANÍTOTT SZAKIRÁNY: SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS 5 1013 23 06****TANÍTOTT ÉVFOLYAM: 11. ÉVFOLYAM****TANÍTOTT ÓRASZÁM: 62 / ÉV****I. félév**

- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők: egy rendezvény konyhai feladatköre, megszervezni a catering konyhára eső részét, átlátni a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációkészítés és kezelés.
- Nemzetközi ételismeret: a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagainak ismerete, kész fogásai és elkészítésük technológia.

II. félév

- Büfék összeállítása és tálalása: Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
- Kalkuláció összeállítása: A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

Osztályozó vizsga	gyakorlati	szóbeli
Időtartam	60p	10p
Arány az értékelésnél	60%	40%
A vizsga értékelése		
jeles (5)	90%-tól	
Jó (4)	75%-tól	
Közepes (3)	55%-tól	
Elégséges (2)	40%-tól	
Elégtelen (1)	0-39%-ig	