

Javítóvizsga anyaga Ételkészítés alapjai elmélet kilencedik évfolyam 2020-2021 tanév

Témakör	Ismeretanyag
Baleset-, munka-, és tűzvédelmi oktatás	Baleset-, munka és tűzvédelmi szabályok és a vonatkozó jogszabályok.
HACCP	Alapvető higiéniai ismeretek. A HACCP fogalma, jogszabályi háttere, kötelező érvényűség.
Környezetvédelem	A környezetvédelem fogalma. A környezetvédelem területei. A környezetvédelem és a vendéglátás kapcsolata.
Konyhai hierarchia, a szakács szakma felépítése	A tanuló, szakács, chef és a feladatköreik. A szakács szakma alapkövetelményei
A konyha felépítése	Helyiségkapcsolatok, technikai felépítés.
Alapvető konyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások	Az ételkészítési alpműveletek rendszerelmélete
	Növényi eredetű nyersanyagok előkészítése
	Állati eredetű nyersanyagok előkészítése
	Állati eredetű nyersanyagok előkészítése
	Hőbehatási eljárások
	Kiegészítő műveletek
Ételismeret	Befejező műveletek
	Levesek technológiája
	Köreték és főzelékek technológiája
	Mártások, öntetek, dresszingek technológiája
	Saláták technológiája
	Halakból készíthető ételek technológiája
	Szárnyasokból készíthető ételek technológiája
Meleg előételek technológiája	