

Szakács:

A turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. Szinte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek, így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek íz érzékével és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkal. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll-, vagy a’ la carte szakácsként.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS

Remek íz érzék, nagy terhelhetőség, jó stressz tűrő képesség, jó kommunikációs készség, a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat, jó problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő 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.

Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágnak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.