

I. Általános elvárások és előírások a vendéglátásban és a turizmusban

- ▶ A tananyag a **Turizmus-vendéglátás ágazat** szakmáira jelentkezők számára készült.
 - ▶ A Turizmus-vendéglátás ágazatban az egyes szakmák ágazati alapoktatásának **komplex alapvizsgájára** segíti a vizsgázók egyéni felkészülését.
- ▶ **Szerzők:** a HSzC Corvin Mátyás Technikum és Kollégium oktatói
 - ▶ **A tananyagot készítette:** Bereczkiné Palócz Gyöngyi, Török Ferenc
 - ▶ **Szerkesztette:** Bádonyi Mihály
 - ▶ **Szakmai lektor:** Bádonyi Mihály

A Képzési és Kimeneti Követelmények letöltése: <https://akkreditativizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Készült: a Hódmezővásárhelyi Szakképzési Centrum megbízásából

Hódmezővásárhely, 2024. november



Tartalomjegyzék

(Az egyes témakörök a hivatkozásra kattintva érhetők el!)

- ▶ [Általános elvárások](#)
- ▶ [Kompetencia elvárások](#)
- ▶ [A termék-előállítás személyi feltételei](#)
- ▶ [Személyi higiéniai követelmények](#)
- ▶ [A HACCP rendszer](#)
- ▶ [Élelmiszerbiztonsági követelmények és előírások](#)
- ▶ [Munkavédelmi és balesetvédelmi előírások](#)
- ▶ [Környezetvédelmi alapismeretek](#)

Általános elvárások

- ▶ A következőkben a vendéglátás termelési dolgozóira (szakács, cukrász) vonatkozó általános elvárásokat ismertetjük.
 - ▶ Ezek az elvárások a vendéglátás értékesítési dolgozóira (pincér-vendégtéri szakember), és a turizmusban dolgozókra is vonatkoznak.
 - ▶ Az egyes szakmák eltérő sajátosságait az adott fejezetekben külön tárgyaljuk.

Kompetencia elvárások

- ▶ A vendéglátásban és a turizmusban dolgozó munkavállalók sikeres tevékenységéhez az alábbi fontos képességekre van szüksége (a teljesség igénye nélkül):
 - ▶ kezűgyesség
 - ▶ jó ízérzékelés
 - ▶ pontosság
 - ▶ esztétikai érzék
 - ▶ kreativitás
 - ▶ jó problémamegoldó- és stressztűrő képesség
 - ▶ együttműködési képesség
 - ▶ nagy terhelhetőség

A termék-előállítás személyi feltételei

- ▶ A vendéglátásban a termékek előállítását csak olyan személy végezheti, aki megfelel a:
 - ▶ **képzési feltételeknek;**
 - ▶ csak szakképzett dolgozó felügyeletével lehet előállítani terméket
 - ▶ **szakmai feltételeknek;**
 - ▶ megfelelő érzékszervek, technológiai tudás, számolási képesség
 - ▶ **erkölcsi követelményeknek;**
 - ▶ magatartásával nem károsítja sem a munkáltatót, sem a vevőt
 - ▶ munkáját felelősségteljesen végzi

A termék-előállítás személyi feltételei

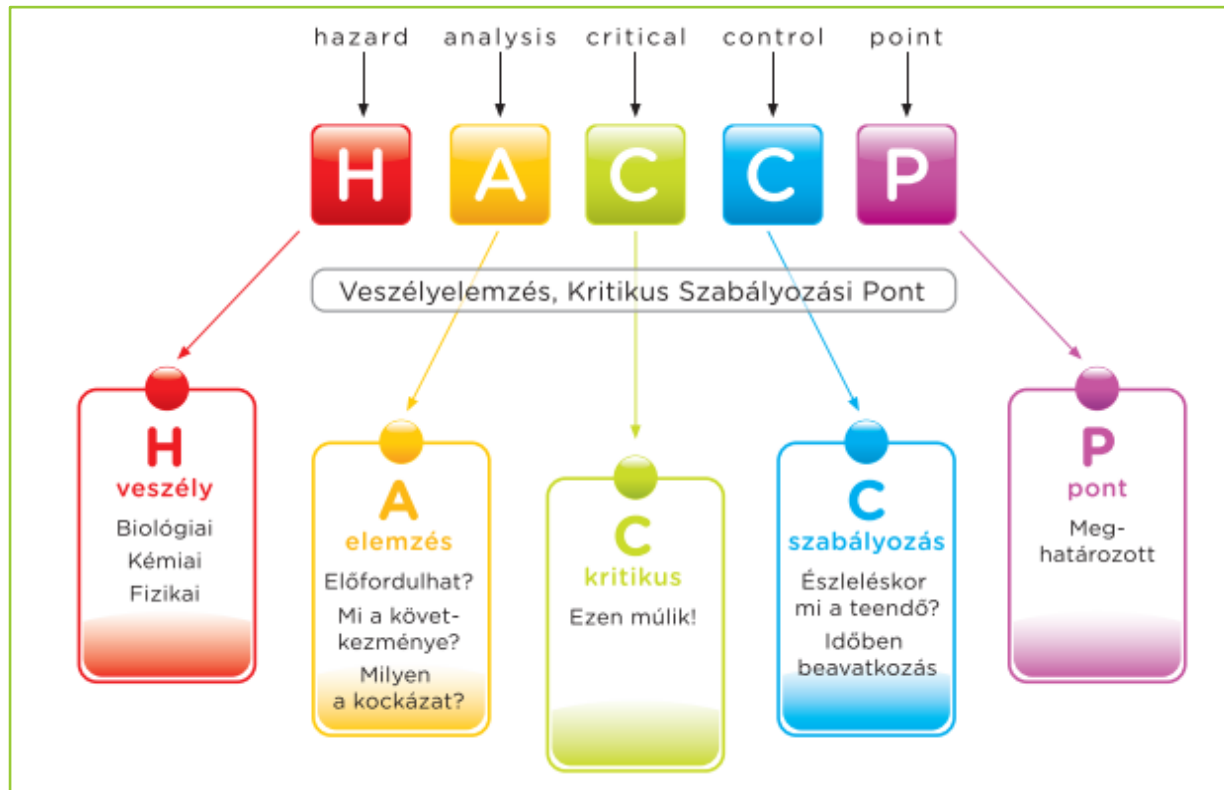
- ▶ A vendéglátóipari termékek előállítását csak olyan személy végezheti, aki megfelel az:
 - ▶ **egészségügyi feltételeknek;**
 - ▶ a munkavállaló csak olyan munkát végezhet, olyan munkakörben foglalkoztatható, amelynek ellátására egészségileg alkalmas
 - ▶ a vizsgálat az adott munkakör betöltéséhez szükséges egészségi szempontokra terjed ki, vagyis más-más vizsgálatokat tartalmazhat a különböző munkakörök esetén
 - ▶ munkaköri alkalmassági vizsgálatot foglalkozás-egészségügyi szakorvos végzi, és a munkáltató finanszírozza.
 - ▶ **A munkaköri alkalmassági vizsgálat típusai az alábbiak:**
 - ▶ előzetes munkaköri alkalmassági vizsgálat
 - ▶ időszakos munkaköri alkalmassági vizsgálat
 - ▶ soron kívüli foglalkozás-egészségügyi vizsgálat
 - ▶ záróvizsgálat

Személyi higiéniai követelmények

- ▶ Minden élelmiszer előállításal foglalkozó személynek kötelező a személyi tisztaságra ügyelni!
- ▶ Az egész test tisztasága mellett rendkívül fontos a kezek tisztán tartása!
- ▶ Kezet kell mosni:
 - ▶ munkakezdekor, WC használatkor, dohányzás orrfújás, vagy olyan munkafolyamatok után, ami a kezet szennyezi!
- ▶ Munkavégzés közben gyűrű, karkötő viselése tilos!
- ▶ A körmöket, rövidre vágva, tisztán kell tartani. Lakkozott körömmel, vagy műkörömmel, csak gumikesztyűben lehet dolgozni!
- ▶ A munkát csak tiszta, vasalt munkaruhában végezhetjük!
 - ▶ A munkaruha részei (szakmámként eltérő!):
 - ▶ A termelő szakmákban:
 - ▶ Fehér póló vagy szakácskabát, hosszú szárú nadrág, sapka vagy hajháló, kötény, csúszásmentes talpú zárt cipő.

A HACCP rendszer

- ▶ A „HACCP” egy angol kifejezésből eredő rövidítés (Hazard Analysis and Critical Control Points). Magyarra fordítva: veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok.
- ▶ A HACCP-rendszer a HACCP-alapelvek szerint kidolgozott és működtetett önellenőrző élelmiszerbiztonsági rendszer.



- ▶ Forrás: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21392/2018_GHP_2_kiadas_online.pdf/53bef22b-c3d2-2a7f-cd7e-307ad586db21

Élelmiszerbiztonsági követelmények és előírások

- ▶ A vendéglátóipari termékeket szigorú higiéniai rendszer, a HACCP minőségbiztosítási rendszer figyelembevételével állítják elő.
- ▶ A cél, hogy az állandó ellenőrzések kizárják, vagy csökkentsék azokat a kockázatokat, amelyek veszélyeztetik a fogyasztók egészségét!
 - ▶ Hazard - veszély
 - ▶ Analysis - elemzés
 - ▶ Critical - kritikus
 - ▶ Control - szabályozási
 - ▶ Point - pont

Élelmiszerbiztonsági követelmények és előírások

- ▶ A fogyasztók egészségét fenyegető veszélyek az előállítás bármelyik pontján bekerülhetnek az előállított termékekbe. A veszélyek lehetnek:
 - ▶ **Fizikai veszélyek**
 - ▶ Például: idegen anyagok - maghéj, tojáshéj, műanyagdarab, hajsza, műköröm darab stb.
 - ▶ **Kémiai veszélyek**
 - ▶ Például: az élelmiszerben előforduló kémiai anyagok – vegyszerek, fertőtlenítő- és mosogatószer, gépolaj, égett sütési zsiradékok stb.
 - ▶ **Biológiai veszélyek**
 - ▶ Például: mikrobiológiai veszélyek - algák, penészek, élesztőgombák, mikroorganizmusok, rovarkártevők stb.

Élelmiszerbiztonsági követelmények és előírások

- ▶ A vendéglátás valamennyi **fő folyamatában** (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés), valamint a **mellékfolyamatokban** (előkészítés, elkészítés, mosogatás, takarítás stb.) rendszeresen ellenőrizni kell minden kritikus szabályozási pontot.
- ▶ Az ellenőrzések tényét dokumentumokkal kell alátámasztani.
- ▶ Az egymást követő ellenőrzésekkel tudjuk elkerülni a veszélyforrásokat.
- ▶ A kritikus ellenőrzési pontok sorrendje:
 - ▶ személyi higiénia
 - ▶ áruátvétel
 - ▶ nyersanyagok raktározása
 - ▶ előkészítő műveletek
 - ▶ műhely (termelőüzem) higiénája
 - ▶ termékkészítés higiénája
 - ▶ tárolás higiénája
 - ▶ értékesítés higiénája
 - ▶ szállítás higiénája

Élelmiszerbiztonsági követelmények és előírások

► Személyi higiénia:

- a vendéglátóiparban dolgozó munkavállalóknak ügyelni kell a test tisztaságára, fokozottan a kezek és a munkaruha tisztaságára

► Áruátvétel:

- kizárólag megbízható beszállítótól szabad árut rendelni, aki nyilatkozik arról, hogy a szállított áru megfelel az élelmiszerbiztonsági követelményeknek
- áruátvételnél meg kell győződni a csomagolás tisztaságáról, az áru épségéről, mennyiségéről, minőségéről, lejárat idejéről, érzékszervi tulajdonságairól

► Nyersanyag raktározás:

- áruátvétel után az anyagokat szakosított raktárakban kell tárolni
- külön a raktárhelyiségben, tárolóterekben kell tárolni a hűtést igénylő, a hűtést nem igénylő és a termékekbe be nem kerülő anyagokat
- a beérkező anyagokról nyilvántartást kell vezetni!
- a nyersanyagok raktári elhelyezésekor és árukiadásakor kötelező a FIFO elv betartása!

Élelmiszerbiztonsági követelmények és előírások

► A FIFO elv

► A raktározott készletekből történő kiválasztás alapvető szempontja a **FIFO elv** (a **First In, First Out** angol kifejezésből), másképpen **EBEK elvének** betartása. (Először Beérkezett Először Kiadva).

► Ez a napi gyakorlatban azt jelenti, hogy a kiválasztáskor mindig azt a nyersanyagot kell a raktárból először vételezni, aminek a minőség-megőrzési időtartama a legkorábban lejár.

► Ez nem jelenti feltétlenül azt, hogy a legrégebben beérkezett termékeket kell először felhasználni!

► A kiadott termékeket feldolgozás előtt a lejáratí idő és egyéb minőségi jellemzők alapján kell kiválasztani.

► Az élelmi anyagok kiválasztásánál - majd az előkészítésénél is – figyelmet kell fordítani arra, hogy a felhasználásra kerülő nyersanyagok milyen árutulajdonságokkal rendelkeznek.

► Ismerni kell azt is, hogy a különböző hőkezelési eljárások, technológiai műveletek milyen hatást gyakorolnak az egyes nyersanyagokra.

Élelmiszerbiztonsági követelmények és előírások

▶ A termelőüzem (műhely) higiéniája:

- ▶ a szennyezett felületeken nagy számú baktérium lehet, ezért termelés közben és a műszak végén a termelés berendezéseit, gépeit, edényeit, padozatát rendszeresen mosni és fertőtleníteni kell

▶ Termékkészítés higiéniája:

- ▶ az előkészített, megtisztított nyersanyagból hőkezeléssel, és különböző műveletekkel fogyasztásra alkalmas cukrászati termékeket, ételeket, italokat állítunk elő

▶ Előkészítő műveletek:

- ▶ a raktárból, csak előkészítés után kerülhet a nyersanyag a termelés helyiségeibe
- ▶ az előkészítő helyiségekben válnak alkalmassá az alap- és járulékos anyagok a felhasználásra (Például: tojás fertőtlenítése, mosása, leengedése, zöldségfélék, gyümölcsök mosása, húsok szeletelése, darabolása stb.)
- ▶ a hőkezelés (sütés, főzés stb.) célja a nyersanyagokban esetlegesen fellelhető mikroorganizmusok elpusztítása, valamint a megfelelő íz és állag elérése
- ▶ a termékkészítést tiszta munkaasztalon, edényekben, eszközökkel, gépekkel kell végezni!

Élelmiszerbiztonsági követelmények és előírások

► A tárolás higiéniája:

- az elkészített termékek gyártási idejét minden terméken, tálcán fel kell tüntetni. A félkész termékek eltartatósági idejét be kell tartani. A késztermékek túltermelése romláshoz vezethet. A romlott terméket le kell selejtezni, el kell távolítani. A hűtést nem igénylő termékeket le kell takarni, vagy fedeles ládába kell tenni. A hűtést igénylő termékeket 0 - + 5°C között kell tárolni.

► Értékesítés higiéniája:

- késztermékekből, az adott árucsoportból azt értékesítjük, ami legkorábban készítettünk el. A süteménypultok, tálalópultok, kiszolgáló pultok tisztaságára figyelni kell. Az elkészült élelmiszerekhez csak megfelelő tálaló/adagoló eszközzel, vagy eldobható műanyag kesztyűvel szabad nyúlni.

► Szállítás higiéniája:

- a kiszállításra kerülő termékeket zárt autóban, megfelelő hőmérsékleten, szakosítva lehet szállítani. Fokozottan figyelni kell a szállító gépjármű, a szállító rekeszek, ládák tisztaságára, és a szállítást végző személyi higiéniájára.

Munkavédelmi és balesetvédelmi előírások

- ▶ A termelésben részt vevő dolgozónak, tanulónak munkavédelmi és balesetvédelmi oktatáson kell részt vennie, valamint az előírásokat be kell tartania.
- ▶ Munkavédelmi előírások:
 - ▶ az előírt munkaruha viselése kötelező! A munkaruhának szorosan begombolva kell lennie. A hosszú hajat összekötve a sapka alá kell tűrni.
 - ▶ forró edények, lemezek mozgatásakor védőkesztyűt kell használni
 - ▶ nagy tömegű terheket egyenes háttal kell emelni. A nők 20 kg-ot, a férfiak 50 kg-ot emelhetnek
 - ▶ gépek, eszközök használatát körültekintően kell végezni. Meg kell győződni, hogy megfelelő állapotban vannak.
 - ▶ hibás, törött eszközzel, géppen dolgozni tilos. Előírás szerint lehet csak őket használni.

Munkavédelmi és balesetvédelmi előírások

- ▶ **Baleseti veszélyforrások, munkavédelmi előírások** (a teljesség igénye nélkül)
 - ▶ **Csúszásveszély:** a kiömlő folyadékot fel kell törölni, csak megfelelő lábbeliben szabad dolgozni.
 - ▶ **Égési balesetek:** a forró lemezeket, edényeket csak védőkesztyűben mozgatjuk. Fontos az odafigyelés.
 - ▶ **Elektromos gépek, berendezések:** üzemelő, áram alatt lévő gépbe nyúlni tilos. A végőrács használata kötelező. Darálóban belenyúlni, vágófejhez nyúlni tilos. Csak áramtalanított gépet szabad tisztítani.
 - ▶ **Vágóeszközök:** használatukkor a szerszámos megfelelő irányba kell tartani. Fontos az odafigyelés.
 - ▶ **Gázüzemű berendezések:** gázszivárgás esetén az ablakot ki kell nyitni, a gázcsapot el kell zárni. Nyílt láng használata tilos!
 - ▶ **Tisztító és fertőtlenítő szerek, zsíroldószer:** az adagolási utasítást be kell tartani. A műveletet gumikesztyűben lehet végezni. Vigyázzunk, hogy szembe ne kerüljön!

Munkavédelmi és balesetvédelmi előírások:

► **Teendők baleset bekövetkezése esetén:**

- A baleset bekövetkezése esetén azonnal szólni kell a munkahelyi vezetőnek, oktatónak!
- A kisebb baleseteket el kell látni (vágás bekötözése, égett bőrt hideg víz alá tartani stb.)!
- Súlyosabb baleset esetén mentőt kell hívni!
- **Veszélyhelyzet esetén hívható segélyhívó telefon: 112.**

Környezetvédelmi alapismeretek

- ▶ **A környezet az ember életfeltételeit meghatározó természeti és társadalmi tényezők együttese.**
- ▶ Környezetünk egy összetett, bonyolult rendszer, amely fizikai, kémiai, biológiai körülmények összességéből áll; az embert körülvevő élő és élettelen dolgok összessége.
- ▶ A tudomány a környezetet több egységre tagolja, melyek a következők:
 - ▶ a levegő
 - ▶ a talaj a felszíni és felszín alatti vizek
 - ▶ az élővilág (ide tartoznak a növények és az állatok)
 - ▶ a táj és az épített környezet

Környezetvédelmi alapismeretek

- ▶ **A vendéglátás legnagyobb mértékű környezetkárosító hatásának alapvető okai lehetnek:**
 - ▶ a termelési, értékesítési és szolgáltatási tevékenységek során történő **kontrollálatlan vízfelhasználás**
 - ▶ a vízfelhasználás csökkentése egyaránt fontos a környezeti szempontok miatt, de a vállalkozás gazdálkodása szempontjából is meghatározó, mivel a hatékony vízhasználattal jelentős **költségek takaríthatók** meg
 - ▶ a tevékenységek végzése során keletkezett **szennyvíz** nem megfelelő összetétele
 - ▶ a keletkező hulladékok nem megfelelő tárolása, elhelyezése

Környezetvédelmi alapismeretek

A hulladékok kezelése a vendéglátásban

- ▶ A vendéglátó egységekben keletkező hulladékok többsége a **„kommunális hulladékok”** csoportjába tartozik.
 - ▶ A vendéglátó egységben keletkezett kommunális hulladékokat **szelektíven, tehát elkülönítve** kell összegyűjteni, és a felhalmozódás mértékének megfelelően az engedélyezett lerakó-, illetve ártalmatlanító helyre rendszeresen el kell szállíttatni, illetve szállítani.
- ▶ A **szelektív hulladékgyűjtés** fogalma alatt a hulladékok **anyagfajta szerinti elkülönített gyűjtését** értjük.
 - ▶ A vendéglátás területén a legnagyobb mennyiségben a különféle termékek és azok csomagolóanyagai válnak hulladékká. Ezek többsége alkalmas hasznosításra, így elkülönített gyűjtésükkel lehetővé tesszük azok ismételt feldolgozását.
- ▶ **Szelektíven kell gyűjteni:**
 - ▶ a **műanyagokat** (például: ásványvizes és üdítő PET palackok, tejtermékek csomagolóanyagai, zsugorfóliák stb.)
 - ▶ a **papírt** (például: papírdobozok, nem szennyezett csomagolópapírok, irodai papírhulladékok, szórólapok, reklámkiadványok stb.)
 - ▶ a **nem visszaváltható fehér és színes üvegárukat** (például befőttes üvegek, üvegpalackok, röviditalok üvegpalackjai, borosüvegek, sörösüvegek stb.)
 - ▶ a **fémeket** (például: italdobozok, konzervdobozok, alufólia, fém zárókupakok stb.)

Környezetvédelmi alapismeretek

- ▶ **Veszélyes hulladékok a vendéglátásban** (a teljesség igénye nélkül)
- ▶ **Veszélyes hulladéknak tekintjük** azt az anyagot (anyagmaradványt) amely önmaga, vagy bármelyik bomlásterméke, közvetlenül vagy közvetve, azonnal vagy késleltetetten az emberi életre, egészségre illetve az élővilágra károsító hatást fejthet ki.
- ▶ **Nem megfelelő kezelés, tárolás** esetén a vendéglátás tevékenysége során is keletkezhetnek veszélyes hulladékok. **Ezek közül a legjelentősebbek:**
 - ▶ a mosogatás során keletkező szennyvíz
 - ▶ az elhasznált sütőzsiradékok
 - ▶ az élelmiszer- hulladékok
- ▶ **Veszélyes hulladéknak tekinthetők:**
 - ▶ az elhasznált sütőzsiradékok (például: sütőzsiradékok)
 - ▶ az élelmiszer-hulladékok (például: ételmaradékok)

Forrásjegyzék

- **Az ebben a fejezetben felhasznált források, hivatkozások az egyes szakmákhoz tartozó diasorozatok végén találhatók!**

II. Cukrász / cukrász szaktechnikus alapképzés

Turizmus-vendéglátás ágazat

- ▶ A tananyag a **Turizmus-vendéglátás ágazat** szakmáira jelentkezők számára készült
 - ▶ A Turizmus-vendéglátás ágazatban az egyes szakmák ágazati alapoktatásának **komplex alapvizsgájára** segíti a vizsgázók egyéni felkészülését.
- ▶ **Szerzők:** a HSzC Corvin Mátyás Technikum és Kollégium oktatói
 - ▶ **A tananyagot készítette:** Bereczkiné Palócz Gyöngyi
 - ▶ **Szerkesztette:** Bádonyi Mihály
 - ▶ **Szakmai lektor:** Bádonyi Mihály

A Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) letöltése: <https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Készült: a Hódmezővásárhelyi Szakképzési Centrum megbízásából

Hódmezővásárhely, 2024. november



Hivatkozások

- ▶ Az ebben a fejezetben megjelenő tananyagtartalmak megértéséhez először el kell sajátítania az **I. fejezetben részletezett** ismereteket!
- ▶ Lásd.: I. Általános elvárások és előírások a vendéglátásban és a turizmusban
- ▶ Az I. fejezet olyan információkat tartalmaz, amelyek szükségesek a további tananyagtartalmak (meghatározások, fogalmak stb.) megértéséhez

Tartalomjegyzék

(Az egyes témakörök a hivatkozásra kattintva érhetők el!)

CUKRÁSZÜZEMI ISMERETEK

- ▶ [A cukrászüzem felépítése](#)
- ▶ [A cukrászüzem helyiségei](#)
- ▶ [1. Raktárak](#)
- ▶ [2. Előkészítő helyiségek](#)
- ▶ [3. A cukrászműhely: az áru útja](#)
- ▶ [4. Mosogatók](#)
- ▶ [5. Kiegészítő helyiségek](#)

A CUKRÁSZÜZEM GÉPEI, BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

- ▶ [A cukrászüzem gépei](#)
- ▶ [A termelés gépei](#)
- ▶ [Előkészítő műveletek gépei](#)
- ▶ [A cukrászüzem berendezései](#)
- ▶ [Sütő- és hőközlő berendezések](#)
- ▶ [Hűtőberendezések](#)
- ▶ [Cukrászüzem munkaeszközei](#)

Tartalomjegyzék

(Az egyes témakörök a hivatkozásra kattintva érhetők el!)

A NYERSANYAGOK TULAJDONSÁGAI

- ▶ [A cukrászati nyersanyagok tulajdonságai](#)
- ▶ [Malomipari termékek](#)
- ▶ [Természetes édesítők](#)
- ▶ [Tojás](#)
- ▶ [Zsiradékok](#)
- ▶ [Tej- és tejkészítmények](#)
- ▶ [Kakaó- és csokoládétermékek](#)
- ▶ [Allergiát és / vagy intoleranciát kiváltó anyagok](#)

CUKRÁSZATI TERMÉKEK ALAPMŰVELETEI

- ▶ [Alapműveletek](#)
- ▶ [Töltelékek](#)
- ▶ [Bevonóanyagok](#)
- ▶ [Tészták készítése, feldolgozása, sütése](#)
- ▶ [Cukrász termékcsoportok előállítása](#)

CUKRÁSZ ALAPOZÓ GYAKORLATOK

- ▶ [Az ágazati gyakorlati alapvizsga feladatai](#)
- ▶ [Forrásjegyzék](#)

II. CUKRÁSZ ALAPKÉPZÉS

CUKRÁSZÜZEMI ISMERETEK

A cukrászüzem felépítése



A cukrászüzem felépítése

- ▶ Az üzem alapterülete, felszereltsége, gépesítettsége attól függ, hogy milyen termékeket állít elő, és mennyi dolgozót foglalkoztat.
- ▶ A cukrászüzem több bejárattal és kijáráttal rendelkezik. Ezek az alábbiak:
 - ▶ Személyzeti bejárat: a dolgozók itt érkeznek be az üzembe, utcai ruhában.
 - ▶ Gazdasági bejárat (raktári bejárat): itt érkezik be az áru.
 - ▶ Expediálójárat: a kiszállításra váró áru itt hagyja el az üzemet.
 - ▶ Vendégbejárat (ha az üzemhez közvetlenül értékesítő tér is kapcsolódik).

A cukrászüzem helyiségei

- ▶ 1. Raktárak
- ▶ 2. Előkészítő helyiségek
- ▶ 3. Cukrászműhely
- ▶ 4. Mosogatók
- ▶ 5. Egyéb helyiségek (expediáló helyiség, szociális helyiségek, irodák)

1. Raktárak

- ▶ A nyersanyagok külön bejáraton érkeznek a raktárba!
- ▶ A raktárhelyiségeket úgy kell kialakítani, hogy
 - ▶ biztosítsák az alapanyagok optimális tárolási feltételeit, így:
 - ▶ a megfelelő páratartalmat
 - ▶ a megfelelő hőmérsékletet
 - ▶ a kereszt-szennyeződés elkerülése érdekében biztosítani kell a megfelelő szakosítottságot (árufajtánkénti elkülönítettséget)
 - ▶ a raktárak a közlekedő folyosót követően közvetlenül kapcsolódnak az előkészítőkhöz
 - ▶ tiszta út elve: nyers alapanyag útja nem keresztezheti az előkészített-, vagy késztermék útját.
 - ▶ egyenes út elve: a nyersanyag a lehető legrövidebb úton jusson a feldolgozás helyére.
- ▶ Fokozottan figyelni kell, a rágcsálók és rovarok elleni védekezésre
- ▶ Az árut úgy kell elhelyezni, hogy a takarítást és a közlekedést ne zavarja az áru, továbbá ne jelentsen

Raktárak

- ▶ Nehézáru raktár
- ▶ Szárazáru raktár
- ▶ Hűtőraktár
- ▶ Kéziraktár
- ▶ Félkészáruraktár
- ▶ Készáru raktár
- ▶ Egyéb raktárak

Nehézáru raktár

- ▶ Nagy mennyiségű alapanyagok tárolására alkalmas
- ▶ A lisztet, cukrot, sót, őrleményeket raklapos formában is tárolhatunk itt
- ▶ A dolgozók biztonsága érdekében rendkívül fontos a munkavédelmi szabályok betartása!



Szárazáru raktár

- ▶ Konzervek, adalékanyagok, járulékos anyagok és fűszerek tárolására
- ▶ Polcokra kell helyezni az árut
- ▶ Fontos, hogy az anyagok íz- és illatanyagai ne vegyék át egymás aromáját
- ▶ Az eredeti csomagolást meg kell őrizni a felhasználhatósági idő miatt!



Hűtőraktárak

- ▶ Különböző tisztaságú, könnyen romló élelmiszereket tárolunk itt, elkülönítve hűtőkamrában, hűtőszekrényben, mélyhűtőládában
- ▶ Külön hűtőket (hűtőkamrákat) alakítunk ki a következő termékeknek:
 - ▶ Tejhűtő (0 - +5°C között)
 - ▶ Tojáshűtő (héjas tojás +2 - +18°C, pasztörözött létojás 0 - +5°C között)
 - ▶ Zsiradékűtő (0- + 5°C között, vagy amit a gyártó előír)
 - ▶ Földesáruhűtő (zöldségnek, gyümölcsnek +2 - +10°C között, válogatni, selejtezni kell)
 - ▶ Fagyasztott áruk mélyhűtője (-18°C alatt)
 - ▶ HACCP dokumentáció: hűtőhőmérséklet ellenőrzési lap és nyilvántartás!
- ▶ A hűtőberendezéseket különálló helyiségben vagy a szárazáru raktárban is elhelyezhetjük

Kéziraktár

- ▶ Kis mennyiségű anyagok, aromák, festékek , díszek tárolására használjuk
- ▶ Lehet, hogy csak egy polc vagy szekrény az üzemben



Félkészáru raktár

- ▶ Itt történik a hűtést nem igénylő félkésztermékek tárolása, fóliával letakarva polcokon, ládákban
- ▶ Piskótakarikák, betöltetlen lapok, linzerek tárolása a hullámozó üzemi termelés kiegyenlítésének megfelelően
- ▶ A hűtést igénylő félkésztermékek esetében a tésztákat és töltelékeket külön hűtőben kell tárolni a tésztaműhelyben



Készáru raktár

- ▶ A termékek egy részét hűtőkamrában, míg a hűtést nem igénylő termékeket fóliafüggönnyel letakart polcon tároljuk
- ▶ A hűtőberendezések és polcok a cukrászműhely és az expedíció területén vannak.

Egyéb raktárak

A cukrászati termékbe nem épülő egyéb anyagok raktárai

- ▶ Fogyóeszköz raktár (csomagolóanyagok, sütőpapírok, habtálcák, műanyagzacskók fóliák tárolása polcokon)
- ▶ Göngyölegraktár (az előkészítés/termelés során kiürült üveg és műanyag kannák, ládák tárolása)
- ▶ Tisztítoszerraktár (mosó- és tisztítószeres, fertőtlenítőszeres, rovarirtó szeres, vegyszerek tárolása KÜLÖN, kulccsal zárható helyiségben!)
 - ▶ Az egyes szeres veszélyes anyagnak minősülnek, ezért rendelkezniük kell biztonsági adatlappal!)

2. Előkészítő helyiségek

- ▶ A nyersanyagok csak megfelelő előkészítés után kerülhetnek a cukrászműhelybe.
- ▶ Az előkészítést szakosítva kell végezni.
- ▶ Tojás- és gyümölcs -előkészítő helyiséget a cukrászüzemben kötelező kialakítani.
- ▶ Az előkészítő helyiségnek külön (közvetlen) bejárattal kell kapcsolódnia a raktárakhoz és a cukrászműhelyhez.

Tojás-előkészítő helyiség

- ▶ A helyiségben keverőcsappal ellátott, kétmedencés, lecsepegető tálcás rozsdamentes mosogatót és rozsdamentes munkaasztalt kell elhelyezni.
- ▶ A helyiségben végezzük a héjas tojás mosását, fertőtlenítését illetve a leengedést.
- ▶ A tojásfertőtlenítési utasítás tartalmazza az alkalmazott szer adagolását, töménységét, a víz hőmérsékletét. (HACCP dokumentáció: tojásfelhasználási és tojás fertőtlenítési nyilvántartás!)
- ▶ Az itt található eszközöket nem lehet bevinni a műhelybe!

A tojás-előkészítés fázisai

- ▶ Első fázis: zuhanyzó mosással megtisztítjuk a tojást a fizikai szennyeződésektől
- ▶ Második fázis: fertőtlenítőszeres oldatban áztatjuk a tojást a fertőzést okozó szalmonella baktériumos ellen
 - ▶ 2%-os Hypo oldat: 10 liter vízhez 2 dl Hypo
- ▶ Fertőtlenítés után leöblítjük, lecsepegtetjük és megszáritjuk a tojást
- ▶ Ezután a tojásokat feltörjük
- ▶ A kereskedelemben kapható ózonnal fertőtlenített és uv. fénnel csíráatlanított tojást is meg kell mosni

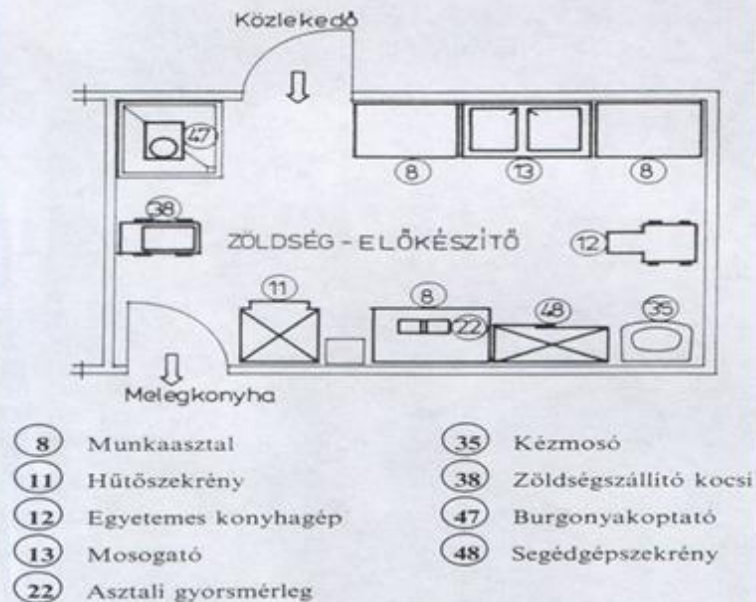
Gyümölcs- és zöldség-előkészítő helyiség

- ▶ A helyiségben keverőcsappal ellátott, kétmedencés, lecsepegető tálcás rozsdamentes mosogatót és rozsdamentes munkaasztalt kell elhelyezni.
- ▶ A gyümölcsöket válogatjuk, mossuk és a tiszta asztalon tisztítjuk és daraboljuk.
- ▶ Az itt található eszközöket nem lehet bevinni a műhelybe!

A gyümölcs- és zöldség-előkészítő helyiség kialakítása, berendezései

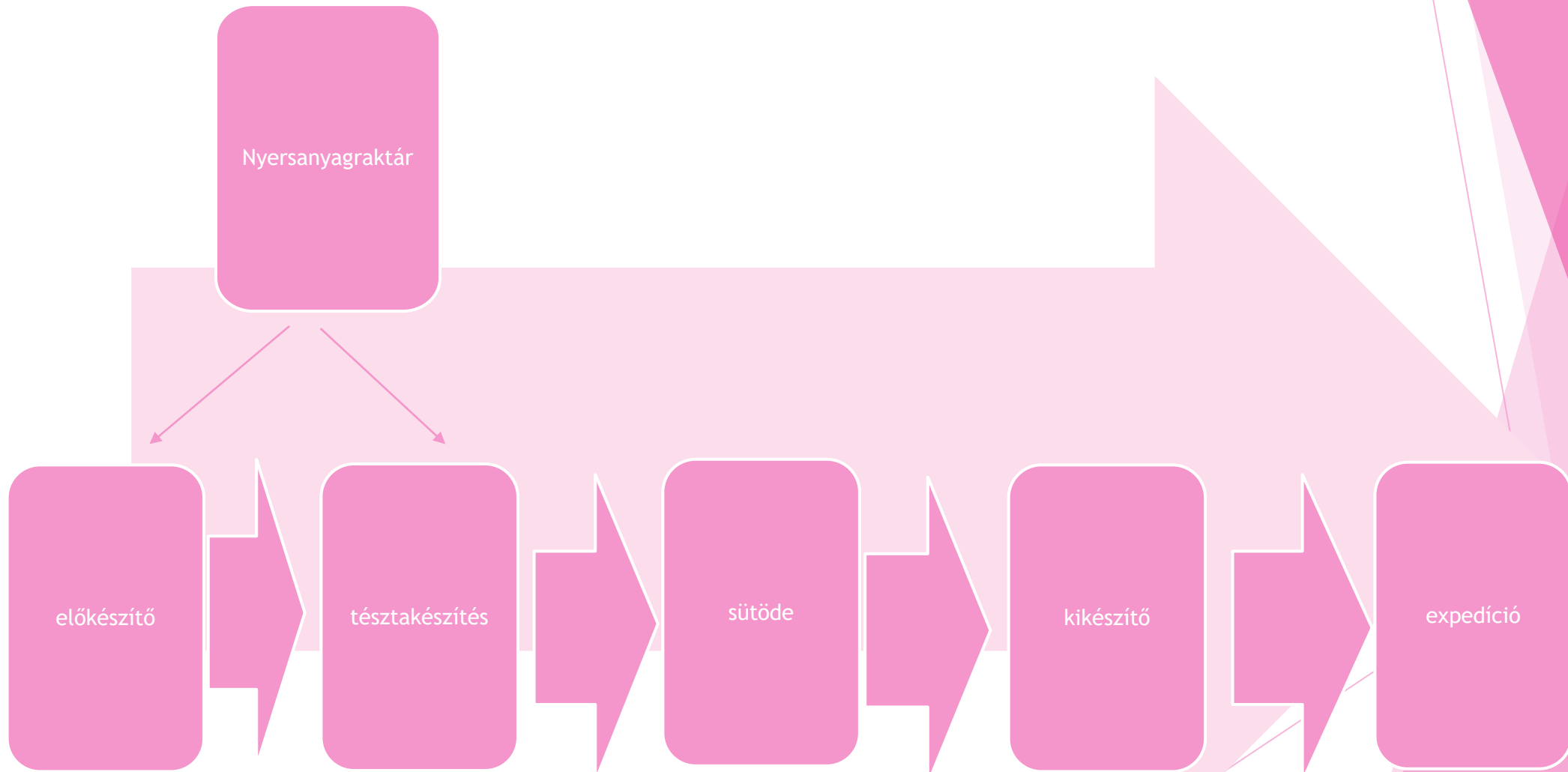


Zöldség előkészítő



20. ábra
A zöldség-előkészítő alaprajzi elrendezése

3. A cukrászműhely: az áru útja



Cukrászműhely

- ▶ A termelés és a kapcsolódó folyamatok (előkészítés, expedíálás) helyszíne
- ▶ A célszerűen kialakított és tagolt üzembrész követi a technológia folyamatát az előkészített nyersanyagoktól a készárú befogadó és gyűjtőraktárig.
- ▶ Kisebb üzemekben a műveleteket nem külön helyiségekben, hanem időbeli elkülönítésben végzik.
- ▶ Berendezései: munkaasztalok, szekrények
- ▶ A közép- és nagyüzemekben a munkaszervezést munkamegosztással végzik, úgynevezett **POSZTOKAT** alakítanak ki.

Poszt

- ▶ Posztnak, vagy részlegnek nevezzük azt a helyiséget vagy helyiségrészt, amely technológiai részfolyamatok végzésére vagy egy-egy süteménycsoport előállítására különítenek el.
- ▶ Például: tésztaposzt, teasüteményposzt, masszaposzt, sütőposzt

Tésztasütő helyiség

- ▶ Általában külön üzemrész, vagy a tésztapozszton elhelyezett sűtőberendezésekben sűtnek
- ▶ Berendezései: sűtőasztal, regálok (gurulós, vagy stabil tálcaállványok), kelesztőszekrény
- ▶ Gépei: sűtőberendezés, dagasztó, nyújtó és habverőgépek

Kikészítő helyiség

- ▶ Betöltő- és áthúzó posztokat alakítanak ki rajta
 - ▶ A betöltésnél külön kell kezelni a vajkrémes és tejszínes süteményeket
- ▶ Áthúzó poszton történik a bevonás, egyszerű díszítés, gyümölcsfelrakás, zselézés
- ▶ A kikészítő üzemrész felosztható süteménycsoportok szerint is, így kialakítható torta-poszt, minyon-poszt, csemege-poszt, tejszínes-poszt, díszítő-poszt
- ▶ A helyiségben fém-, vagy márvány munkalappal ellátott munkaasztalok találhatóak
- ▶ A kikészítő műveletek sokszor hűtést igényelnek, ezért a megfelelő hűtést is biztosítani kell

Fagylalkészítő helyiség

- ▶ Fagylaltot csak külön elkülönített üzetrészben lehet előállítani és tárolni. Ehhez külön mosogatót, edényzetet és eszközöket kell biztosítani!
- ▶ A fagylaltgyártás alapanyagait a többi nyersanyagtól külön kell tárolni!



4. Mosogatók

- ▶ A mosogatás a termelés szempontjából fontos higiéniai mellékfolyamat
- ▶ Fekete mosogató (konyhai edény mosogató):
 - ▶ a termelés eszközeit mosogatjuk el itt (kivéve a fagylalkészítő helyiség eszközei!)
 - ▶ berendezései: keverőcsapos (hideg + meleg vizes) vízellátás, kétmedencés lecsepegtető tálcás, rozsdamentes mosogató. Mosogató gépet is használhatnak. A tiszta edények perforált polcokon száradnak.
- ▶ Fehér mosogató (vendégedény-mosogató):
 - ▶ értékesítő helyiséggel rendelkező cukrászdák vendéggel érintkező eszközeit – tányérok, poharak stb. - mosogatják itt.

5. Kiegészítő helyiségek

▶ **Expedíció:**

- ▶ a kiszállítást végző üzemek itt készítik össze a megrendelt süteményeket. Itt történik a csomagolás.
- ▶ Munkaasztalok, polcok és késztermék-hűtők találhatóak itt.

▶ **Szociális helyiségek:**

- ▶ férfi és női öltözők, WC-k, mosdó és zuhanyzó helyiségek, valamint étkező helyiség.

▶ **Iroda:**

- ▶ itt történik a rendelésvétel, a cukrászüzemhez tartozó ügyviteli tevékenység, és a tárgyalások

CUKRÁSZ ALAPKÉPZÉS

A cukrászüzem gépei,
berendezései, eszközei

A cukrászüzem gépei

- ▶ A nyersanyagok mellett gépekre, berendezésekre és eszközökre is szükség van, munkánk elvégzéséhez. Ezek a szakma fejlődésével folyamatosan változnak.
- ▶ Fontos, hogy jól tisztíthatók legyenek, fertőtleníthető felülettel rendelkezzenek, és nem tartalmazhatnak egészségre ártalmas kioldódó anyagokat.

A cukrászüzem gépei

- ▶ Alkalmasak a fizikai munka:
 - ▶ megkönnyítésére
 - ▶ gyorsítására
 - ▶ a minőség javítására
- ▶ Mindegyik forgó, mozgó alkatrészeket tartalmaz
 - ▶ Főbb részeik:
 - ▶ rögzített gépállvány (géptest), elektromotor
 - ▶ gép fajtájától függetlenül keverőfej, forgócsiga
 - ▶ üstök, dagasztóteknők
 - ▶ szerszámok: habverők, keverőkarok, őrlőtárcsák
 - ▶ burkolat, adagolók, védőrácsok

Cukrászüzemben használatos gépek

- ▶ Univerzális konyhagép
- ▶ Dagasztó
- ▶ Tésztanyújtó gép
- ▶ Macaron és teasütemény adagoló(dresszírozó) gép
- ▶ Emulgeátor
- ▶ Csokoládészóró pisztoly
- ▶ Festékszóró kompresszor

A termelés gépei

Univerzális konyhagép

- ▶ Több sebességfokozattal rendelkezik
- ▶ Minden esetben védőberendezéssel van ellátva
- ▶ A gép sebessége fokozatkapcsolóval állítható
- ▶ Különböző méretekben és űrtartalommal készülnek
- ▶ Alaptartozéka: gyúrókar, keverő és habverő
- ▶ Végezhető műveletek: krém-, tészta keverése, habverés, tejszín felferés, tésztadagasztás



A termelés gépei

Gyúrógép

- ▶ lehet egy-, vagy kettős karú
- ▶ tészták egyneműsítésére használjuk
- ▶ ismert a teknős-, és csészés változat



A termelés gépei

Tésztanyújtó gép

- ▶ Különféle tészták nyújtására szolgál
- ▶ Többszöri átengedés
- ▶ Leveles tésztáknál hatalmas segítség



A termelés gépei

- ▶ **Macaron és teasütemény adagoló (dresszírozó) gép:**

- ▶ Nagyobb mennyiségű készítmény adagolásához
- ▶ Programozható
- ▶ Bekapcsolás után idomcsöveken keresztül jut a tészta a lemezre

- ▶ **Emulgeátor:**

- ▶ A fagylaltban lévő zsírszemcsék aprítására, homogenizálására használjuk
- ▶ Ettől lesz krémes állagú a fagylalt

A termelés gépei

▶ Csokoládé pisztoly

- ▶ A torták, desszertek felületének bársonyos fújására használjuk
- ▶ A felhasznált anyag: csokoládé és kakaóvaj

▶ Festékszóró kompresszor

- ▶ Marcipánból és cukormasszából készült díszek színezését végezzük vele

Előkészítő műveletek gépei

▶ Mérlegek

- ▶ Hitelesítéssel kell rendelkezniük
- ▶ Mechanikus és elektromos mérlegeket is alkalmazunk
- ▶ Az asztali mérlegek kilós mérésre alkalmasak
- ▶ A digitális mérlegek grammos mennyiségeket mérnek
- ▶ A raktári mérlegeket az áruátvétel során használjuk



Előkészítő műveletek gépei

► Tojásmosó gép

- Belül helyezkedik el a mosótartály
- 40°C-on, mosó- és fertőtlenítő szert tartalmazó vizet használ
- A szennyezett vizet leereszti, majd szárítja a tojásokat



Előkészítő műveletek gépei

- ▶ **Lisztisztáló gép**
 - ▶ Zsákos lisztek szitálására használjuk
 - ▶ Forgó csiga továbbítja a lisztet
 - ▶ A szitadobot használat után meg kell tisztítani



Előkészítő műveletek gépei

▶ Mandulahámozó

- ▶ A külső csonthéj eltávolítása után leforrázzuk (blansírozzuk) a mandulát, majd a szemeket betöltjük a gépbe
- ▶ A gép belsejében gumi hengerpárok végzik a héj eltávolítását



Előkészítő műveletek gépei

- ▶ **Általános daráló és szeletelő gép**
- ▶ Segítségével magvakat, édesmorzsát, csokoládét, sajtot darálhatunk, reszelhetünk, csíkozhatunk, vágathatunk
- ▶ **A nyomófa használata kötelező!**



Előkészítő műveletek gépei

▶ Kutter

- ▶ Aprító berendezés
- ▶ Praliné, nugátok, gyümölcspép előállítására
- ▶ Dió, piskóta, magvak, fűszerek aprítására
- ▶ Az aprítást gyorsan forgó kétélű vágókés végzi



Előkészítő műveletek gépei

▶ **Botmixer**

- ▶ A végén elhelyezett vágókés végzi az aprítást
- ▶ Tojás, gyümölcs, lekvár krémek egyneműsítésére használjuk
- ▶ Az indítást is az anyagban kell végezni a fröccsenés veszélye miatt



Előkészítő műveletek gépei

▶ Citrusprés

- ▶ Citrusfélék levének facsarására és szűrésére használjuk
- ▶ A forgó bordázott kúpra rászorítjuk a gyümölcsöt



Előkészítő műveletek gépei

▶ Passzírozó gép

- ▶ Gyümölcs vagy főzött almatöltelék passzírozására használjuk
- ▶ A gyümölcshéjat és a magot a gyümölcshústól elkülönítve, külön gyűjti
- ▶ A gyümölcshúst töltelékek készítéséhez használjuk



A cukrászüzem berendezései

- ▶ Idetartoznak:
 - ▶ a bútorok
 - ▶ a sütő- és hőközlő berendezések, valamint
 - ▶ a hűtők

Bútorok: munkaasztalok

- ▶ 80-100 cm magasak, 100-120 cm szélesek, hosszuk dolgozónként 2 folyóméter
- ▶ Helyi adottságoktól függően elhelyezhetők a fal mellett és közében is.
- ▶ Fából és rozsdamentes fémből is készülhet
- ▶ Az asztalok tetőlapját a technológiai céloknak megfelelő anyagból készítik
 - ▶ Megkülönböztetünk hideg- (fém, márvány), és meleg tapintású (fa, műanyag) asztalokat:
 - ▶ Keményfa tetőlappal ellátott munkaasztal valamennyi térsztamunkához
 - ▶ Rozsdamentes fém tetőlappal ellátott munkaasztal sütőmunkákhoz, massa poszthoz, kikészítőmunkákhoz
 - ▶ Műanyag borítású munkaasztal a hidegen végzendő munkafolyamatokhoz
 - ▶ Márvány tetőlappal ellátott munkaasztal a díszítőmunkákhoz

Bútorok: állványok

- ▶ Szakmai elnevezésük: **regál**
- ▶ Többféle célt szolgálnak
 - ▶ Alkalmasak az üres, megtisztított esetleg előkészített sütőlemezek tárolására
 - ▶ Sütés előtt a regálokra kerül a sütésre váró tészta, itt pihentetjük, esetleg kelesztjük azokat.
 - ▶ A kisült süteményeket lemeztartókon hagyjuk kihűlni.
- ▶ Végül:
 - ▶ a regálon szállítjuk a félkész és a késztermékeket az üzem részek és az expedíciók között
- ▶ Fajtái:
 - ▶ Falra erősített regál
 - ▶ Szabadon álló regál
 - ▶ Gördíthető regál



Bútorok: szekrények

- ▶ Egy, vagy több ajtós szekrények
- ▶ Anyaga: fa, fém, vagy műanyag lehet
- ▶ A nagyobb edényeket a szekrények alsó részében és a kisebb eszközöket a szekrény polcain vagy fiókjaiban tároljuk



EMAX-2020

Bútorok, egyéb eszközök: ládák

- ▶ Ömlesztett anyagok tárolására használjuk
- ▶ Ilyen pl.: liszt, cukor, magféle, morzsa
- ▶ Jellemzői: könnyen mozgatható



Sütő- és hőközlő berendezések

Ezeket a berendezéseket csak a kezelésre kioktatott személy működtetheti!

▶ Típusai:

- ▶ Etázs sütő
- ▶ Légkeveréses sütő
- ▶ Forgókocsis kemence
- ▶ Kelesztő berendezés
- ▶ Gáztűzhely, gázszámoly
- ▶ Indukciós rezsó
- ▶ Mikrohullámú melegítő
- ▶ Krémfőző berendezés
- ▶ Fagylaltpasztörizáló berendezés
- ▶ Csokoládétemperáló berendezés
- ▶ Csokoládémelegítő

Sütő- és hőközlő berendezések

▶ Etázs sütő:

- ▶ többszintes, szintenként szabályozható. Digitális kapcsolórendszerrel, állítható hőfokszabályzóval, gőzös és gőzmentes sütési móddal.

▶ Légkeveréses sütő:

- ▶ a forró levegőt ventilátor keveri. Biztosított az egyenletes hő és páratartalom eloszlás. Beállítható hőmérséklet, páratartalom, ventilátor sebessége. Több modul egymás fölé építhető.

▶ Forgókocsis kemence:

- ▶ a terméket lemezen a sütőkocsiba helyezik, és azt tolják a felfűtött sütőtérbe. Indítás után a kocsi forog, ez biztosítja, hogy a termék egyenletesen sül.

Sütő- és hőközlő berendezések

▶ **Kelesztőberendezés:**

- ▶ az élesztős tészták kelesztését ebben végezhetjük. A hőmérséklet, és a páratartalom szabályozható. Etázs, vagy légkeveréses kemence alsó modulja is lehet.

▶ **Gáztűzhely, gázzsámoly:**

- ▶ a tűzhelyen kisebb, a zsámolyon nagyobb üstökben főzünk.

▶ **Indukciós rezsó:**

- ▶ elektromos árammal működik. Külön kialakítású edénnyel működik. Az indukció lényege, hogy a hő közvetlenül az edényben keletkezik, ezért használata gyorsabb, és biztonságosabb, mint a hagyományos eszköze.

▶ **Mikrohullámú melegítő:**

- ▶ nagyfrekvenciás hullámmal melegítenek. Kisebb mennyiségek olvasztására, melegítésére, főzésére használjuk. Csak megfelelő edénnyel használható.

Sütő- és hőközlő berendezések

▶ **Krémfőző berendezés:**

- ▶ krémek, lekvárok, fagylaltalaplé főzésére. Beállítható a melegítési idő, a hőtartási és hűtési idő, és a keverési fordulatszám.

▶ **Fagylaltpasztörizáló berendezés:**

- ▶ fagylalt-alaplevek kíméletes hőkezelésére. A pasztörözés azt jelenti, hogy a fagylaltkeveréket magas hőmérsékletre melegítik, majd rövid idő alatt lehűtik.

▶ **Csokoládétemperáló berendezés:**

- ▶ a csokoládét automatikusan megolvasztja, lehűti és a megfelelő hőfokon tartja.

▶ **Csokoládémelegítő:**

- ▶ temperált csokoládé tárolására, bevonók olvasztására alkalmas. Hőmérséklete szabályozható.

Hűtőberendezések

- ▶ A cukrászati termékek, félkésztermékeket és nyersanyagok nagy részét frissen tartásuk érdekében hűtve kell tárolni.
 - ▶ Normál hűtésű hűtőszekrény, kamra: 0 - +5°C
 - ▶ Mélyhűtő: -18 - 20°C
 - ▶ Sokkoló (gyorsfagyasztó): -40 - -45°C
- ▶ **Fagylaltfagyasztó:** folyamatos keverés mellett a vékony rétegben megfagyott alaplevet, a keverőlapát lekaparja. A folyamatos keverés mellett a jégkristályok leválása következtében habos szerkezet alakul ki.

A cukrászüzem munkaeszközei

- ▶ A munkaeszközök közé soroljuk a kézi eszközöket, a felszereléseket és az edényeket.



A cukrászüzem munkaeszközei

► Az egyes műveletek elvégzéséhez nélkülözhetetlenek. Fontos, hogy jól tisztítható legyen és kopásálló anyagból készüljenek. Ide tartoznak:

1. Nyújtószerszámok
2. Kések
3. Aprító, vágó, szűrő szerszámok
4. Edények
5. Formák
6. Keverő, habverő, adagoló szerszámok
7. Lemezek
8. Lemezre helyezhető szilikonlapok
9. Kiszúrók
10. Mérőeszközök
11. Egyéb szerszámok
12. Díszítőeszközök

1. Nyújtószerszámok



- ▶ A tészták nyújtására, felületük mintázására használjuk. Fából, fémből vagy műanyagból készülnek.
- ▶ **Típusai**
 1. Tésztanyújtófa: 40-60 cm hosszú, 7-10 cm átmérőjű nyeles tömörfa
 2. Mintázó nyújtófa: A felületére bemart mélyedés a tészta vagy marcipán felületét mintázza. Fémből vagy műanyagból készül.
 3. Beosztó nyújtófa: Fémből készül, tésztacsík elvágásához használjuk.
 4. Magyar nyújtófa (sodrófa): Keményfából, szilikonos műanyagból készül. Díszítőmunkához használjuk.
 5. Tüskés nyújtófa: Tésztalapok szurkálására alkalmas

2. Kések

- ▶ **Vágásra, kenésre használatos kézi eszközök**
- ▶ Pengéjük fém(szélessége 1-5cm), nyele fa vagy műanyag. Hosszuk 8-40 cm közötti

- ▶ **Típusai:**
 1. Szeletelőkés
 2. Kenőkés
 3. Tésztavágó kés
 4. Dobos kés
 5. Konyhakés
 6. Kaparókés

Kések

▶ Szeletelőkések:

- ▶ jó minőségű, acél pengéje keskeny, éles (fűrészfogú szeletelő-vágókések)



▶ Kenőkések:

- ▶ hosszú, hajlékony, széles kések. Betöltéshez, krémek, habok eloszlatásához, kenéséhez használjuk.



▶ Tésztavágó kések:

- ▶ rövid pengéjű, széles, erős kések. Tészta darabolására használatos eszköz.

Kések

▶ Dobos kés:

- ▶ 3-4mm vastagságú penge nehezen melegszik át így grillázs, dobos cukor vágására alkalmas.



▶ Konyhakések:

- ▶ Rövid pengéjű, műanyag nyelű kések (gyümölcsök tisztítására szelésére)



▶ Kaparókések (spakli):

- ▶ Háromszög alakú rugalmas fémlemezről áll. (88-15cm), kaparóéle 6-12cm.



3. Aprító, vágó, szűrő szerszámok

- ▶ **Reszelő** (4 oldalú)



- ▶ Pizzavágó- és tésztaosztó kés

- ▶ **Tészta szurkáló:** gördíthető szerszám



4. Edények

- ▶ **Egyenes fenekű üst:**
 - ▶ elektromos főzőlapon való főzésre
- ▶ **Gömbölyű fenekű üst:**
 - ▶ krémek, habok keverésére, főzésre
- ▶ **Nyeles edény (fandli): egyenes talpú**
 - ▶ Folyadékok forralására, hőkezelésre
- ▶ **Tál:**
 - ▶ különböző méretű és anyagú eszköz. Mérésre, keverésre, mikróban való melegítésre használjuk
- ▶ **Gyümölcs és tojásmosó tál:**
 - ▶ perforált eszköz mosásra, öblítésre.



5. Formák

- ▶ Kosárka forma: különböző méretű linzer vagy felvert kosárhoz
- ▶ Kuglóf forma: kevert vagy élesztős tésztához
- ▶ Gyümölcskenyér forma: kevert omlós, vagy felvert süteményhez
- ▶ Gyümölcstorta forma: hagyományos gyümölcstortához
- ▶ Muffinforma: 6-12 mélyedéssel
- ▶ Madeline forma: kagyló alakú teasüteményhez
- ▶ Tortaforma: változó méretben
- ▶ Szögletes fémkeret (kapszli)
- ▶ Desszertgyűrű: formában dermesztett desszertekhez
- ▶ Tartletgyűrű: perforált anyagból omlós tésztához
- ▶ Szilikon gumiforma: teasüteményekhez, desszertekhez
- ▶ Bonbonforma: üreges, átlátszó műanyagból öntött csokoládébonbonokhoz

6. Keverő, habverő, adagoló szerszámok

- ▶ **Fakanál:**
 - ▶ különböző méretű kivitelben, krémek, tészták, lekvárok, stb. keverésére
- ▶ **Gumivégű spatula:**
 - ▶ hajlékony végű keverő szerszám. Hőálló kivitelben is van
- ▶ **Kézi adagolótölcsér:**
 - ▶ kúp alakú. Elzárószeleppel ellátott. Zselék, krémek, szirupok, töltelékek adagolására
- ▶ **Kézi habverő:**
 - ▶ rozsdamentes fémhuzalból készül. Krémek, tészták, öntetek keverésére
- ▶ **Merőkanál**
- ▶ **Fagylaltadagoló kanál:**
 - ▶ rozsdamentes, rugós kivitel

Keverő, habverő, adagoló szerszámok

- ▶ **Lisztlapát:**

- ▶ fémből, műanyagból készül. Ömlesztett nyersanyagok adagolására szolgál.

- ▶ **Habkártya:**

- ▶ anyaga hajlékony műanyag. Felverték, tészták, krémek, bevonóanyagok adagolására, összekaparására.

- ▶ **Idomcsövek:**

- ▶ Krémek, habok alakítására, fecskendezésre, díszek készítésére alkalmas eszközök. Fémből készül, többféle méretű. (Például: simacső, csillagcső)

- ▶ **Nyomózsákok:**

- ▶ Olyan textíliából készülnek ami nem engedi át a vizet és a zsiradékot , így a zsák külső része száraz marad.

7. Lemezek

▶ **Lemezek**

- ▶ Anyaguk alumínium, rozsdamentes acél, fekete égetett vaslemez.
- ▶ Ismert a teli és a lyukacsozott változat is.
- ▶ Két végén, vagy körben peremes
- ▶ Tészták sütésére és a termékek hűtőben való tárolására használjuk

8. Lemezre helyezhető szilikonlapok

- ▶ **Silpat lap:**
 - ▶ sütéshez, karamell és grillázsmunkákhoz használjuk
- ▶ **Macaron silpat sütőlap:**
 - ▶ kör alakú minták segítik a dresszírozást
- ▶ **Silpain sütőlap:**
 - ▶ lyukacsos kialakítású. Átereszti a sütés közben keletkező gőzöket.
- ▶ **Keretes szilikon sütőlap:**
 - ▶ felverték kikenésére és sütésére

9. Kiszúrók

▶ Kiszúrók:

- ▶ rozsdamentes lemezből, vagy öntött vasból, esetleg műanyagból készülnek változatos formában. Vannak szettek és egyedi kiszúrók

▶ Rugós kiszúrók:

- ▶ kinyújtott cukrászmassza, plasztik csokoládé, kiszúrására alkalmas. Változatos forma és méret jellemző rá.



10. Mérőeszközök

▶ Űrmérték:

- ▶ műanyag edény 1-5 liter űrtartalommal. Decis és milliliteres beosztással is készül

▶ Digitális érintőhőmérő:

- ▶ csokoládé temperáláskor a hőmérséklet ellenőrzésére, krémek, cukorszirupok főzési hőmérsékletére, nyersanyagok maghőmérsékletének ellenőrzésére használjuk.

▶ Cukorhőmérő:

- ▶ fémrács védi. Cukorszirup hőmérsékletének ellenőrzésére. °C és °R (Réaumur) fokban mér.

11. Egyéb szerszámok

- ▶ **Rács (gitter):**
 - ▶ sütemények bevonása, mártása után a terméket rácsra helyezzük.
- ▶ **Mártóvilla:**
 - ▶ különböző fejű villákkal csokoládéba, fondánba mártjuk ki a teasüteményeket, bonbonokat, desszerteket.
- ▶ **Ecset:**
 - ▶ tojás, zsiradék, fondant, csokoládé lekenésére szolgál
- ▶ **Lisztkefe:**
 - ▶ liszt, porcukor, morzsa eltávolítására, a lemezek tisztítására szolgál
- ▶ **Vágódeszka:**
 - ▶ műanyagból készül

Egyéb szerszámok

- ▶ **Szita és szűrő:**

- ▶ liszt, porcukor kakaó hintésére, tisztítására szolgál. A szűrővel a folyékony anyagokból eltávolíthatjuk a csomókat. A túrót szitán át kell törni felhasználás előtt.

- ▶ **Tortabeosztó:**

- ▶ fémből, vagy műanyagból készül. 12-14-16-20 szeletre jelölésére alkalmas

- ▶ **Fóliázó:**

- ▶ krémek, tészták felületének lezárására használjuk.

12. Díszítőeszközök

- ▶ **Modellező készlet** (mintázófácska):
 - ▶ díszek elkészítéséhez használjuk
- ▶ **Levélmintázó:**
 - ▶ gumiból készül. Pozitív és negatív oldala is van. Cukormassza, karamell levél és virág készítéséhez használjuk
- ▶ **Fésűkártya:**
 - ▶ csokoládé és krémbevonatok mintázására
- ▶ **Gázpisztoly:**
 - ▶ a lángja habok pörkölésére alkalmas. Cukordíszeket is ragaszthatunk vele.

CUKRÁSZ ALAPKÉPZÉS

A cukrászati nyersanyagok tulajdonságai

Nyersanyagok

- ▶ A cukrászkészítmények előállításához szükséges nyersanyagok technológiai szerepük alapján lehetnek:
 - ▶ alapanyagok (nagy mennyiségben használjuk fel, nélkülük az adott termék nem állítható elő)
 - ▶ járulékos anyagok (kisebb mennyiségben használjuk fel, az adott termék jellegét határozzák meg)
- ▶ A következő diákon **kizárólag** az ágazati vizsgához kötődő alapanyagok technológiai szerepét tekintjük át!

Nyersanyagok csoportosítása

- ▶ Malomipari termékek
- ▶ Természetes édesítők és édesítő szerek
- ▶ Tojás
- ▶ Zsiradékok
- ▶ Tej és tejtermékek, tejkészítmények
- ▶ Kakaó és csokoládétermékek
- ▶ Gyümölcsök
- ▶ Olajos magvak
- ▶ Ízesítő anyagok, fűszerek

Malomipari termékek

- ▶ Előállításához különböző gabonaféléket használnak fel
- ▶ **Jellemző rájuk:**
 - ▶ a magas keményítő és fehérjetartalom és az alacsony zsírtartalom
 - ▶ a gabonaszemek héjában sok vitamin található
 - ▶ ásványi anyag- és rosttartalmuk segíti az emésztést
- ▶ A malomipari termékeket az alábbi módon állítják elő:
 - ▶ őrléssel (lisztek)
 - ▶ hántolással (rizs, zab,...)
 - ▶ puffasztással és pelyhesítéssel (puffasztott rizs)

Malomipari termékek

- ▶ **Lisztek csoportosítása**
 - ▶ **Gabona fajtája alapján**
 - ▶ Búza
 - ▶ Tönkölybúza
 - ▶ Rozs
 - ▶ Kukorica
 - ▶ Stb.
 - ▶ **Szemcseméret alapján**
 - ▶ sima liszt
 - ▶ fogós liszt
 - ▶ **Hamutartalom alapján** (befolyásolja a liszt összetételét, színét)

Malomipari termékek

- ▶ A cukrászati termékekhez általában búzából készült:
 - ▶ kis szemcseméretű, fehér színű **finomlisztet** (BL-55), vagy
 - ▶ nagyobb szemcseméretű **fogós lisztet** (BFF-55) használunk.
- ▶ A tésztakészítést befolyásolja:
 - ▶ a liszt vízfelvevő képessége
 - ▶ gáztermelő és gázmegtartó képessége
 - ▶ enzimes állapota
 - ▶ sikértulajdonságai

Malomipari termékek

▶ Sikér

- ▶ A búzaszemben egy **fehérje**: a sikér, vagy más néven **glutén** található.
 - ▶ A glutén gliadinból és gluteninből áll.
- ▶ A búzafehérje nem oldódik vízben, de víz hozzáadásának hatására dagasztás közben egy térhálós szerkezetű, rugalmas anyaggá alakul, ami képes magában tartani a tésztában keletkező gázokat.
- ▶ A **glutén ételallergiát kiváltó összetevő!**
 - ▶ A „**lisztérzékenységben**” szenvedők szervezete nem tudja feldolgozni a sikérképző fehérjét, ezért számukra **gluténmentes lisztek**ből kell süteményt készíteni.

Malomipari termékek

▶ Lisztek felhasználása

- ▶ Gyenge sikértartalmú liszt: felverték
- ▶ Közepes sikértartalmú liszt: omlós, mézes tészta
- ▶ Magas sikértartalmú liszt: hajtogatott, élesztős, leveles és forrázott tészta

▶ Lisztek előkészítő műveletei

- ▶ Kimérés
- ▶ Szitálás

Természetes édesítők

- ▶ A cukrászati termékek többségéhez cukortartalmú **természetes édesítőket**,
 - ▶ A hozzáadott cukor nélküli vagy csökkentett szénhidráttartalmú termékekhez **édesítő szereket** használunk.
- ▶ A cukrok édes ízűek, jól oldódnak szénhidrát és energiatartalmuk magas.
- ▶ Kereskedelmi forgalomban a cukrok az alábbi formákban szerezhetők be:
 - ▶ kristálycukor
 - ▶ kockacukor
 - ▶ porcukor
 - ▶ finomszemcséjű porcukor
 - ▶ szirup
- ▶ A barna cukor finomítatlan, melasztartalmú kristályos cukor.

Természetes édesítők

- ▶ **A cukor technológiai tulajdonságai**
 - ▶ Természetes tartósítószer
 - ▶ Hő hatására megbarnul, karamellizálódik
 - ▶ Növeli a habok stabilitását
 - ▶ Befolyásolja a biológiai lazítás mértékét
 - ▶ Befolyásolja a fagyás- és forráspontot

Természetes édesítők

- ▶ **Az édesítőszeres természetes eredetűek, vagy mesterségesen előállítottak lehetnek.**
- ▶ **Természetes édesítőszeres:**
 - ▶ répacukor (szacharóz)
 - ▶ gyümölcscukor (fruktóz)
 - ▶ malátacukor (maltóz)
 - ▶ tejcukor (laktóz)
 - ▶ méz
 - ▶ stevia
 - ▶ Stb.

Természetes édesítők

- ▶ A cukrászati termékek döntő többségét répacukorból készítik
- ▶ **A cukorgyártás lépései:**
 1. A cukorrépa mosása, vágása, szeletelése
 2. A cukor kioldódása, nyerslé készítése
 3. A cukoroldat tisztítása, híglé készítése
 4. A híglé bepárlása, sűrűlé készítése
 5. Kristályosítás, centrifugálás

Természetes édesítők

- ▶ **A cukrok előkészítő műveletei termékkészítéskor**
 - ▶ Kristálycukor: kimérés
 - ▶ Porcukor: kimérés, szitálás
 - ▶ Méz: kimérés, esetleg melegítés
- ▶ **Cukor felhasználása:**
 - ▶ Kristálycukor: tészták (felvert), krémek, habok, töltelékek készítéséhez
 - ▶ Porcukor: tészták (omlós, élesztős, hengerelt) készítéséhez
 - ▶ Méz: mézes tészták és töltelékek készítéséhez

Tojás

- ▶ **A cukrászatban kizárólag tyúktojást lehet felhasználni!**
- ▶ **A tojás tulajdonságai**
 - ▶ Könnyen emészthető
 - ▶ Értékes fehérjét tartalmaz
 - ▶ Alacsony zsírtartalom
 - ▶ Jelentős vitamintartalom: A, B1, B2, B8, B12, E, D
 - ▶ Fontos ásványianyag forrás

Tojás

▶ A tojás technológiai jellemzői:

▶ Tojásfehérje

- ▶ Habverés közben levegőt köt meg, nő a térfogata, ezért a krémek, tészták lazíthatóak vele
- ▶ Hő hatására kicsapódik, megalvad
- ▶ Nagy mennyiségű vizet képes megkötni

▶ Tojássárgája

- ▶ Magas zsíradéktartalmával hozzájárul a tészta állagához, olmoságához
- ▶ Megakadályozza a kiszáradást
- ▶ Emulgeáló hatású, selymessé teszi a tésztát
- ▶ Sárgára színezi a terméket
- ▶ Jó sűrítőanyag
- ▶ Kellemes ízt ad a terméknek
- ▶ Sütés közben a sárgájával megkent termék megbarnul

Tojás

- ▶ **A tojás felhasználása a cukrászatban:**
 - ▶ héjas tojás
 - ▶ pasztörizált tojáslé és
 - ▶ tojáspor formájában valósul meg
- ▶ **A tojás előkészítő műveletei:**
 - ▶ héjas tojás esetén mosás, fertőtlenítés, felütés, szétválasztás
 - ▶ pasztörizált tojáslé esetén kimérés
 - ▶ tojáspor esetén kimérés és vízben való oldás

Zsiradékok

- ▶ A zsiradékok elsősorban energiaszolgáltató tápanyagok, de élettani hatásuk is fontos
- ▶ Nélkülözhetetlen zsírsavakat tartalmaznak, a zsírban oldódó vitaminok (A,D,E,K) felszívódását segítik
- ▶ Részt vesznek a szervezet hőfokszabályozásában, szerepük van az idegrendszer működésében
- ▶ Csoportosításuk:
 - ▶ állati eredetű zsiradékok
 - ▶ növényi eredetű zsiradékok

Zsiradékok

- ▶ **Állati eredetű zsiradékok**
 - ▶ Vaj
 - ▶ Sertézsír
 - ▶ Tepertő
- ▶ **Növényi eredetű zsiradékok**
 - ▶ Kakaóvaj
 - ▶ Étkezési olajok
 - ▶ Margarin
 - ▶ Kókuszolaj/kókuszszsír

Állati eredetű zsiradékok

▶ Vaj:

- ▶ tejszírből álló étkezési zsiradék, amely gyorsan és könnyen emészthető és gyorsabban szívódik fel, mint a többi zsiradék
- ▶ a cukrászatban a legmagasabb minőséget jelenti a zsiradékok közül
- ▶ a tészta- és krémkészítés alapanyaga.
 - ▶ ízt és aromát ad a terméknek, késlelteti a tészta öregedését, elősegíti nyújthatóságát, képlékenységet
- ▶ a cukrászatban legalább 82% zsiradéktartalmú vajat használunk fel!
- ▶ hűtve tárolandó 5°C-on. Felhasználás előtt szobahőmérsékleten hagyjuk felmelegedni.

Állati eredetű zsiradékok

▶ **Zsír:**

- ▶ az állat (sertés, kacsa, liba) zsírdús kötőszövetének kiolvasztásával készül
- ▶ a cukrászok házas süteményekbe, leveles és forrázott tésztába használják fel
- ▶ késlelteti a tészta öregedését, növeli az omlósságát
- ▶ tésztakészítéshez a fehér-, vágható-, tisztított zsír is felhasználható
- ▶ hűtve tároljuk

Növényi eredetű zsiradékok

▶ **Margarin:**

- ▶ gyártáskor a növényi olajokat tejes vagy vizes alappal egyneműsítik, majd kémiai műveletekkel keményítik, ízesítik
- ▶ zsiradéktartalmuk 80%
- ▶ különféle technológiai folyamatokhoz más- más margarínokat készítenek. Fajtái:
 - ▶ krémmargarin
 - ▶ leveles margarín
 - ▶ sütőmargarin
- ▶ Hűtve tárolandó!

Zsiradékok

▶ A zsiradékok technológiai szerepe:

- ▶ a termék később szárad ki
- ▶ keverés közben a zsiradék levegőt köt meg, ezért növeli a térfogatot
- ▶ kiemeli a hozzáadott anyagok ízét
- ▶ gátolja a tojásfehérje felverődését
- ▶ omlós tésztánál gátolja a síkerváz kialakulását, így a tészta morzsalékos szerkezetű lesz
- ▶ hajtogatott tésztáknál a behajtott zsiradék elősegíti a tészta lazítását, leveles szerkezetének kialakulását

Tej- és tejkészítmények

- ▶ A tejben, tejkészítményekben és tejtermékekben számos értékes tápanyag: fehérjék, zsírok, szénhidrátok, vitaminok és ásványi anyagok találhatóak meg.
 - ▶ A kalcium (Ca) ebből az élelmiszercsoportból hasznosul a legjobban
- ▶ A **tejkészítmények** a tej eredeti összetételét és folyékony állapotát többé- kevésbé megtartó, magas biológiai értékű élelmiszerek.
- ▶ A cukrászat savanyított, és dúsított zsírtartalmú tejkészítményeket használ.
- ▶ **Tejkészítmények:**
 - ▶ Joghurt
 - ▶ Kefir
 - ▶ Tejszín
 - ▶ Tejföl

Tej- és tejkészítmények

▶ Tejszín:

- ▶ A tejszín a tej fölözésével, pasztörözéssel, érleléssel, hűtéssel készült termék
- ▶ Sűrű állományú, folyékony, kellemes illatú készítmény
- ▶ Zsírtartalma minimum 30 %
- ▶ A cukrászatban a 32 és 35%-os zsírtartalmú tejszínt használjuk fel habkészítésre.
- ▶ Habverés előtt a tejszínt hűtőben 12 órán át pihentetni kell. Csak utána tudunk belőle habot verni. Ízesítésére kristálycukrot használunk.

Kakaó- és csokoládétermékek

- ▶ A cukrászati termékek ízét, minőségét nagyban befolyásolják a **kakaó- és csokoládétermékek**.
- ▶ A kakaómassza, a kakaópor, és a csokoládé a trópusi kakaófa termésének magjából, a kakaóbabból készül
- ▶ A cukrászati termékekhez leggyakrabban az alábbi édesipari termékeket adjuk:
 - ▶ kakaó és csokoládétermékeket
 - ▶ bevonómasszákat

Kakaó- és csokoládétermékek

- ▶ A gyártás során a kakaómasszát hengergépen őrlik, majd finomítják, és hozzáadják a zsiradékot, cukrot és emulgeáló szereket. A finomítás hatására kialakul az íz és az illat. Majd formázzák és hűtik.
- ▶ Bevonómassza esetében a kakaóvaj helyett más, olcsó növényi zsírt adnak a masszához, ezért azt nem nevezhetik csokoládénak. A bevonómasszát ét-, tej-, és fehér, újabban rózsaszín formában hozzák forgalomba
- ▶ Temperálást nem igényel, olvasztás és olajjal való hígítás után felhasználható ízesítésre, díszítésre

Allergiát és / vagy intoleranciát kiváltó anyagok

- ▶ A cukrászati termékek előállítása felelősségteljes feladat. Az allergén összetevőkről **a vevőket minden esetben tájékoztatni kell.**
- ▶ Különbséget teszünk az ételallergia és az ételintolerancia között.
 - ▶ **Ételallergia:** a szervezet kóros immunválasza a bevitt táplálék valamely alkotórészére, amely ellen a szervezet elkezd ellenanyagot termelni. Ez a fogyasztó számára súlyos, életveszélyes következménnyel járhat.
 - ▶ Tünetei: torokduzzadás, csalánkiütés, ájulás, légzési nehézségek, fulladás.
 - ▶ **Ételintolerancia:** az emésztőrendszer működési zavara következtében a tápanyagokat nem megfelelően bontja le a szervezet. Ezt sokszor enzimhiány okozza.
 - ▶ Ez a fogyasztó számára akár napokkal később okozhat bőrproblémát, hasmenést, egyéb kellemetlen tüneteket.

Allergiát és / vagy intoleranciát kiváltó anyagok a cukrászatban

- ▶ A vevők kérésére a cukrászatok a különleges táplálkozási igényeket, így az allergiát és intoleranciát okozó anyagokat nem tartalmazó süteményeket is készítenek.
- ▶ Az ilyen süteményeket a többi terméktől **elkülönített üzemrészben kell gyártani**, hogy a keresztszennyeződést elkerüljük. Ha ez nem megoldható, azt a terméken fel kell tüntetni!
- ▶ Leggyakrabban allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok a cukrászatban:
 - ▶ Glutént tartalmazó gabonafélék
 - ▶ Tojás
 - ▶ Tej
 - ▶ Diófélék, földimogyoró
 - ▶ Szezámmag
 - ▶ Szója

Cukrászati termékek alapműveletei

Alapműveletek

- ▶ A gyártási folyamatok azon részét, amelyek döntően meghatározzák a késztermék jellegét és minőségét, technológiai **alapműveletnek** nevezzük
- ▶ Alapműveletek csoportosítása:
 - ▶ Előkészítő műveletek
 - ▶ Félkésztermékek előállítása
 - ▶ Cukrász termékcsoporthoz előállítása

Előkészítő műveletek

1. Anyagok előkészítése

- ▶ **Anyagok előkészítése**
 - ▶ Lisztek: mérés, szitálás, szellőztetés
 - ▶ Cukor és édesítőszeresek: mérés, szitálás, esetleg főzés, melegítés
 - ▶ Zsiradékok: mérés, esetleg melegítés
 - ▶ Tojás: mosás, fertőtlenítés, feltörés
 - ▶ Olajos magok: mérés, darálás, pörkölés
 - ▶ Tejtermékek: mérés, melegítés, áttörés, reszelés

Előkészítő műveletek

2. Gépek és eszközök előkészítése

- ▶ A munkát tiszta műhelyben kezdjük
- ▶ A sütőlemezeket papírral fedjük, vagy zsírozzuk, lisztezzük
- ▶ A tortakarikákat fémkereteket papírral fedett lemezre tesszük
- ▶ A sütőformákat kizsírozzuk, lisztezzük
- ▶ A sütőket megfelelő hőfokra beállítjuk

Cukrász technológiai alpműveletek

- ▶ A félkésztermékek előállítása az alábbi műveleteket foglalja magába:
 - ▶ töltelékek készítése
 - ▶ bevonóanyagok készítése
 - ▶ tészták készítése, feldolgozása, sütése, sütés utáni műveletek
- ▶ A cukrász késztermékek előállítása az alábbi műveleteket tartalmazza:
 - ▶ uzsonnasütemények előállítása
 - ▶ teasütemények előállítása
 - ▶ kikészített sütemények előállítása, befejező műveletek
 - ▶ bonbonok előállítása
 - ▶ fagylalt előállítása

Töltelékek

- ▶ Töltelékek nevezzük azokat a félkésztermékeknek, amelyek:
 - ▶ meghatározzák a sütemények jellegét, fajtáját
 - ▶ növelik a termék élvezeti értékét
 - ▶ befolyásolják a táplálkozás- élettani hatását
- ▶ Ízhatás szerint lehetnek édesek, vagy sósak
 - ▶ Édes töltelékek:
 - ▶ gyümölcs töltelékek
 - ▶ olajos magvakból készült töltelékek
 - ▶ tartós töltelékek
 - ▶ vajkrémek
 - ▶ tojáskrémek
 - ▶ tejszínrémek
 - ▶ egyéb édes töltelékek

Bevonóanyagok

- ▶ **Csokoládé:** a cukrászatban készen vásárolják.
 - ▶ Felhasználás előtt felolvasztjuk és temperáljuk
- ▶ **Fondán:** a cukrászüzemek készen vásárolják. Felhasználás előtt melegítjük, hígítjuk.
- ▶ **Zselé:** gyümölcsleéből, gyümölcspüréből, cukorból és zselésítő anyagból főzzük.
- ▶ **Tükörbevonó:** tükörfényes, zselés állagú bevonóanyag. Cukorból, vízből, glükózsirupból, sűrített tejből, zselatinból és csokoládéból készül.
- ▶ **Áthúzó ganache** (szakmai zsargonban a kiejtése: „ganázs”): forró tejszín, glükóz és csokoládé keveréke.
- ▶ Bevonóanyagként krémeket, habokat és olvasztott cukrot is használunk

Tészták készítése, feldolgozása, sütése és a sütés utáni műveletek

- ▶ **Tészták készítése:** az anyaghányadban szereplő alap- és járulékos anyagokat gyúrással, dagasztással, keveréssel, habveréssel vagy hengereléssel tesszük egyneművé.
- ▶ Azért hogy a tészták megfelelő állagúak legyenek különféle lazítási módokat alkalmazunk
- ▶ **Lazítási módok:**
 - ▶ Biológiai (élesztővel)
 - ▶ Vegyszeres - kémiai (sütőporral)
 - ▶ Mechanikai (hajtogatással)
 - ▶ Tojásfehérje habbal
 - ▶ Zsiradékkal történő

Tészták készítése, feldolgozása

Alaptészták csoportosítása:

- ▶ élesztős tészta (gyúrt, kevert, hajtogatott, omlós)
- ▶ omlós tészta (gyúrt, kevert)
- ▶ vajas tészta
- ▶ felvert tészta (hideg, meleg, könnyű, nehéz)
- ▶ forrázott tészta
- ▶ hengerelt tészta
- ▶ mézes tészta

Tészták készítése, feldolgozása

▶ Tészták feldolgozása:

- ▶ a kész tésztákat különböző **tésztakészítő műveletekkel** alakítjuk ki

Ezek a következőek lehetnek:

- ▶ **gyúrással készült tészták:** gyúrás, nyújtás után kiszúrással, vágással alakítjuk ki
- ▶ **keveréssel készült tészták:** lágy állaguk miatt nyomózsákból alakítjuk vagy lapnak kenjük, esetleg formában sütjük
- ▶ **habveréssel készült tészták:** állaguk miatt nyomózsákból alakítjuk, lapnak kenjük, vagy formában sütjük
- ▶ **hengereléssel készült tészták:** régen gránithengereken hengerelték át. Ma már kutterben készülnek. Nyomózsákból formázzuk, vagy kézzel alakítjuk ki.

Tészták sütése

- ▶ Ezzel a művelettel tesszük fogyaszthatóvá a nyers tésztát.
 - ▶ Általában sütőberendezésben végezzük.
- ▶ A cukrászati tészták fajtája, víztartalma, lazítási módja, vastagsága, mérete, formája befolyásolja a sütés hőfokát és időtartamát.
 - ▶ Folyadékdús tésztáknál hosszabb ideig először magas, majd alacsony hőfokon két ütemben sütünk.
 - ▶ Folyadékszegény tésztáknál rövidebb ideig azonos hőmérsékleten egy ütemben sütünk.
 - ▶ A sütést végezhetjük gőzös, vagy gőzmentes sütőben.

Sütés utáni műveletek

- ▶ Sütés után az elkészült félkésztermékekkel az alábbi műveleteket végezzük:
 - ▶ a lemezen sült tészták alá tiszta kenőkéssel „alávágunk”
 - ▶ a felverteket sütés után még melegen meghintjük liszttel, édesmorzsával és átfordítjuk a lemezen, hogy felületük egyenes legyen. Ezzel a kiszáradást is megakadályozzuk.
 - ▶ kihűlés után összeszedjük őket a lemezről és megfelelő körülmények között tároljuk a betöltésig

Cukrász termékcsoporthok előállítása

Uzsonnasütemények előállítása

- ▶ Reggelire, vagy uzsonnára fogyasztjuk őket
- ▶ Szinte minden alaptésztából tudunk uzsonnasütemény készíteni(pl: briós, almás lepény, búrkifli, Rotchild piskóta, mandulás kifli)
- ▶ Csoportosítása:
 - ▶ töltött uzsonnasütemények
 - ▶ töltetlen uzsonnasütemények
- ▶ Kialakításukat fonással, vágással, töltéssel, darabolással, és kiszúrással alakítjuk ki.
- ▶ Díszítő művelete: porcukrozás, fényezés, bevonás

Cukrász termékcsoportok előállítása

Teasütemények előállítása

- ▶ **Jellemzőik:**
 - ▶ apró, súlyra értékesített cukrászati készítmények
- ▶ **Csoportosításuk:**
 - ▶ édes
 - ▶ sós
 - ▶ töltött
 - ▶ töltetlen
- ▶ A teasüteményeket kiszúrással, vágással, dresszírozással, kézzel formázhatjuk, vagy süthetjük formában is.
- ▶ Díszítő művelete: töltés, mártás, hintés, fecskendezés, szeletelés

Cukrász termékcsoportok előállítása

Kikészített sütemények előállítása

- ▶ A kikészített sütemények összetett cukrászati termékek, amelyek különféle félkésztermékekből vannak összeállítva.
- ▶ A termékkészítést az alábbi műveletekkel készítjük:
 - ▶ felvágás, vagy kiszúrás
 - ▶ töltés
 - ▶ összeillesztés
 - ▶ bevonás
 - ▶ beszórás vagy burkolás
 - ▶ dermesztés
 - ▶ szeletelés
 - ▶ díszítés

Cukrász termékcsoporthok előállítása

Kikészített sütemények előállítása

- ▶ **Kikészített süteménycsoportok:**
 - ▶ torták
 - ▶ szeletek
 - ▶ roládok
 - ▶ minyonok
 - ▶ csemegék
 - ▶ desszertek
 - ▶ krémes sütemények
 - ▶ tejszínhabos sütemények
 - ▶ speciális táplálkozási igényt kielégítő sütemények

CUKRÁSZ ALAPKÉPZÉS

Cukrász alapozó gyakorlatok

**Az ágazati alapvizsgán elkészítésre kerülő
termékek előállítása**

Az ágazati gyakorlati alapvizsga feladatai (a KKK szerint)

▶ 7.3 Gyakorlati vizsga

▶ 7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

▶ 7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

B) vizsgarész:

▶ Cukrászati termékkészítés:

A tanuló megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

▶ Cukrászati termékek:

- ▶ 1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve
- ▶ 2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve
- ▶ 3) 500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve, forrázott tésztából
- ▶ 4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

Az ágazati gyakorlati vizsga feladatai

► Készítsen:

- 10 szelet piskóta roládót barackízzel töltve, **vagy**
- 10 db linzerkarikát barackízzel töltve, **vagy**
- 500 gramm fánkocskát ízesített tejszínhabbal töltve - forrázott tésztából, **vagy**
- 500 gramm barackízzel töltött Néró teasüteményt

Piskóta rolád barack ízel töltve

▶ Kalkuláció

▶ Piskóta tészta:

- ▶ 6 db tojás
- ▶ 12 dkg cukor
- ▶ 15 dkg liszt
- ▶ **tölteléke:** 20 dkg sárgabarack lekvár
- ▶ **díszítés:** porcukor

Javasolt link: <https://www.youtube.com/watch?v=ClOu4j4N52Y&list=PLTHKboT3muieUkrYgPIETde-wEgpiLBGy&index=8>

Piskóta rolád barack ízel töltve

► Technológia

- A tojások sárgáját a cukor $\frac{1}{3}$ részével habosra keverjük.
- A fehérjét kemény habbá verjük és hozzáadjuk a maradék $\frac{2}{3}$ rész cukrot és addig keverjük, míg a cukor elolvad benne.
- A kész fehérje habot ráhalmozzuk a kihabosított cukros sárgájára és óvatosan belekeverjük a lisztet.
- Papírral fedett sütőlemezre kikenjük és $170\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on megsütjük.
- Kihűlés után baracklekvárral betöltve papírba tekerve rövid ideig dermesztjük, majd szeletelés után porcukrozva tálaljuk.

Linzerkarika barackízzel töltve

► Kalkuláció:

► Sárga linzi tészta:

- 15 dkg porcukor
 - 30 dkg margarin
 - 45 dkg liszt
 - 2 db tojás sárgája
 - 1 zacskó vaníliás cukor (20 gramm)
 - ½ citrom reszelt héja
- **töltelék:** 20 dkg sárgabarack lekvár
- **díszítés:** porcukorral szórjuk

Javasolt link: <https://www.youtube.com/watch?v=BegPs0fhbx&list=PLTHKboT3muieUkrYgPIETde-wEgpiLBGy&index=6&pp=iAQB>

Linzerkarika barackízzel töltve

► Technológia

- A lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk, hozzá adjuk a porcukrot, az ízesítő anyagokat és a sárgáját, majd gyors mozdulattal összegyúrjuk.
- Hűtőben rövid ideig pihentetjük, majd lisztezett asztalon fél cm vékonyra kinyújtjuk, és hullámos szaggatóval kiszaggatjuk.
- A tetőt lekenhetjük tojással, és megszórhatjuk cukros dióval.
- Lemezre téve 180°C-on kisütjük.
- Kihűlés után lekvárral összetöltjük és porcukrozva tálaljuk.

Tésztafánkocska – forrázott tésztából – ízesített tejszínhabbal töltve

▶ **Kalkuláció**

▶ **Forrázott tészta**

- ▶ 1 dl víz
- ▶ 10 dkg zsír
- ▶ 10 dkg liszt
- ▶ csipet só, cukor
- ▶ 3-4 db egész tojás

Javasolt link:

<https://www.youtube.com/watch?v=Lzsds8et-F4&list=PLTHKboT3muieUkrYgPIETde-wEgpiLBGy&index=5&pp=iAQB>

▶ **Kalkuláció**

▶ **Kávés tejszínhabkrém**

- ▶ 1 dl tej
- ▶ 2 dkg krémpor
- ▶ kb. 1 evőkanálnyi instant kávé
- ▶ 10 dkg cukor
- ▶ 3 cl rum
- ▶ 2 dl növényi tejszín
- ▶ 2 dl állati tejszín

▶ **Díszítés:** porcukorral megszórjuk

Tésztafánkocska – forrázott tésztából – ízesített tejszínhabbal töltve

► Technológia:

- A tésztához a vizet, a zsírt a csipet sóval, cukorral felforraljuk, és ekkor hozzáadjuk a lisztet.
- Fakanállal folyamatosan keverve addig főzzük (reszteljük), míg el nem válik az edény oldalától és a fakanáltól. Ekkor levesszük a tűzről és géppel elkezdjük kevertetni, és egyenként hozzáadjuk a 3 vagy 4 tojást. Attól függ, mennyi tojás kell bele, hogy a resztelést meddig végeztük.
- Csillagcsöves nyomózsákból papírral fedett sütőlemezre mogyorónyi halmokat dresszírozunk és gőzös sütőtérben 210-190 °C-on két ütemben megsütjük.
- Kihűlés után kettévágjuk.
- A töltelékhez a tejből, krémporból, cukorból pudingot főzünk, és főzés után forróm még hozzáadjuk a rumot és az instant kávé.
- Kihűlés után a tejszínhabot felferjük és a rumos-kávés pudingba óvatosan belekeverjük.
- Csillagcsöves zsákból a félbevágott fánkokat megtöltjük vele és porcukrozva tálaljuk.

Néró teasütemény barackízzel töltve

▶ **Kalkuláció**

▶ **Kevert omlós tészta**

- ▶ 16 dkg vaj
- ▶ 10 dkg porcukor
- ▶ 25 dkg liszt
- ▶ ½ citrom reszelt héja
- ▶ 1 zacskó vaníliás cukor (20 gramm)
- ▶ 5 db tojás sárgája
- ▶ 2 db egész tojás

▶ **Tölteléke:** 20 dkg sárgabarack lekvár

▶ **Díszítés:** 20 dkg csokoládé

Néró teasütemény barackízzel töltve

► Technológia

- A zsiradékot a porcukorral (gépben) habosra keverjük.
- Hozzáadjuk a tojás sárgáját és az egész tojást egyenként, és tovább habosítjuk. Hozzáadjuk az ízesítő anyagokat, végül óvatosan fakanállal belekeverjük a lisztet.
- Simacsöves nyomózsákból félgömböket dresszírozunk papírral fedett sütőlemezre és 180°C-on megsütjük.
- Kihűlés után 2-2 darabot összetöltünk sárgabarack lekvárral, és dermesztés után olvasztott csokoládéval díszítjük.
- Tálaljuk.

Javasolt link: <https://www.youtube.com/watch?v=wbY51om6pWg&list=PLTHKboT3muieUkrYgPIETde-wEgpiLBGy&index=7&pp=iAQB>

Forrásjegyzék

- ▶ **Tankönyv:**

- ▶ Kemény Andrásné: A cukrászati termelés alapjai. Műszaki Kiadó, Piliscsév, 2024. (MK- 5814)

- ▶ **Alapvizsga gyakorlati videó-anyagok:**

- ▶ Metro Magyarország lejátszási lista

- ▶ **Másolja ki az alábbi linket, majd illessze be a böngészőbe!**

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLTHKboT3muieUkrYgPlETde-wEgpiLBGy>

- ▶ **Töltse le a megtekinteni kívánt videót!**

III. Pincér-vendégtéri szakember / vendégtéri szaktechnikus alapképzés Turizmus-vendéglátás ágazat

- ▶ A tananyag a **Turizmus-vendéglátás ágazat** szakmáira jelentkezők számára készült
 - ▶ A Turizmus-vendéglátás ágazatban az egyes szakmák ágazati alapoktatásának **komplex alapvizsgájára** segíti a vizsgázók egyéni felkészülését.
- ▶ **Szerzők:** a HSzC Corvin Mátyás Technikum és Kollégium oktatói
 - ▶ **A tananyagot készítette:** Török Ferenc
 - ▶ **Szerkesztette:** Bádonyi Mihály
 - ▶ **Lektor:** Bádonyi Mihály

A Képzési és Kimeneti Követelmények letöltése:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Készült: a Hódmezővásárhelyi Szakképzési Centrum megbízásából

Hódmezővásárhely, 2024. november



Hivatkozások

- ▶ Az ebben a fejezetben megjelenő tananyagtartalmak megértéséhez először el kell sajátítania az I. fejezetben részletezett ismereteket!
- ▶ Lásd.: I. Általános elvárások és előírások a vendéglátásban és a turizmusban
- ▶ Az I. fejezet olyan információkat tartalmaz, amelyek szükségesek a további tananyagtartalmak (meghatározások, fogalmak stb.) megértéséhez

Tartalomjegyzék

(Az egyes témakörök a hivatkozásra kattintva érhetők el!)

- ▶ [1. Az éttermi eszközök csoportosítása](#)
- ▶ [2. Éttermi berendezések](#)
- ▶ [3. A terítés folyamata](#)
- ▶ [4. Egyszerű éttermi terítés](#)
- ▶ [5. Ételsorok váltásai](#)
 - ▶ [5.1. Az étrendi terítés eszközei](#)
- ▶ [6. A vendégfogadás szabályai, felszolgálati módok](#)
- ▶ [7. Vendég előtt „készített” ételek](#)
- ▶ [8. A kevert italok készítésének szabályai](#)
- ▶ [9. A kevert italok készítésének alapvizsga követelményei ...](#)
- ▶ [10. Az ágazati gyakorlati alapvizsga feladatai](#)
- ▶ [Forrásjegyzék](#)

1. Az éttermi eszközök csoportosítása

(A teljesség igénye nélkül)

- ▶ **1.1. A vendéglátásban használt eszközök csoportosítása anyaguk szerint:**
 - ▶ Fém (például: evőeszközök)
 - ▶ Kerámia (például: porcelán tányérok, csészék)
 - ▶ Üveg (például: poharak)
 - ▶ Textíliák (például: abroszok, szalvéták)
 - ▶ Egyéb anyagok (például: papírszalvéta, valamint egyéb eszközök: dekorációs anyagok stb.)

1. Az éttermi eszközök csoportosítása

(A teljesség igénye nélkül)

- ▶ **1.2. Evőeszközök (fém eszközök)**
 - ▶ **Egyszerű evőeszközök (az alapvizsgán ezeket használjuk!)**
 - ▶ Különleges eszközök (a szakképzési szakaszban fogjuk részletezni!)



- ▶ Eszközök (balról jobbra): halvilla, desszertvilla, nagyvilla (evővilla), halkés, desszertkés, nagykés (evőkés), mokkás kanál, teás kanál, erőleveses kanál, desszertkanál, evőkanál.

1. Az éttermi eszközök csoportosítása

(A teljesség igénye nélkül)

▶ 1.3. Kerámia eszközök (porcelán: tányérok, csészék)

▶ Ezek közül az alapvizsgán használjuk:



- ▶ Balról: desszert tányér rajta: zsemletányér (couvert tányér)
- ▶ Felette: erőleves csészealj és csésze
- ▶ Középen: svájci tányér (32-33 cm), rajta lapostányér (23-25 cm)
- ▶ Lent: só- és borsszóró (a virágvázával együtt: inventár)
- ▶ Körben: a kávé- és teafelszolgálat eszközei

1. Az éttermi eszközök csoportosítása

(A teljesség igénye nélkül)

► 1.4. Poharak (üveg eszközök)



1. Az éttermi eszközök csoportosítása

(A teljesség igénye nélkül)

► 1.4. Poharak (üveg eszközök)



Henger- (juice-s) poharak



Old fashioned típusú poharak

1. Az éttermi eszközök csoportosítása

(A teljesség igénye nélkül)

► 1.4. Poharak (üveg eszközök)

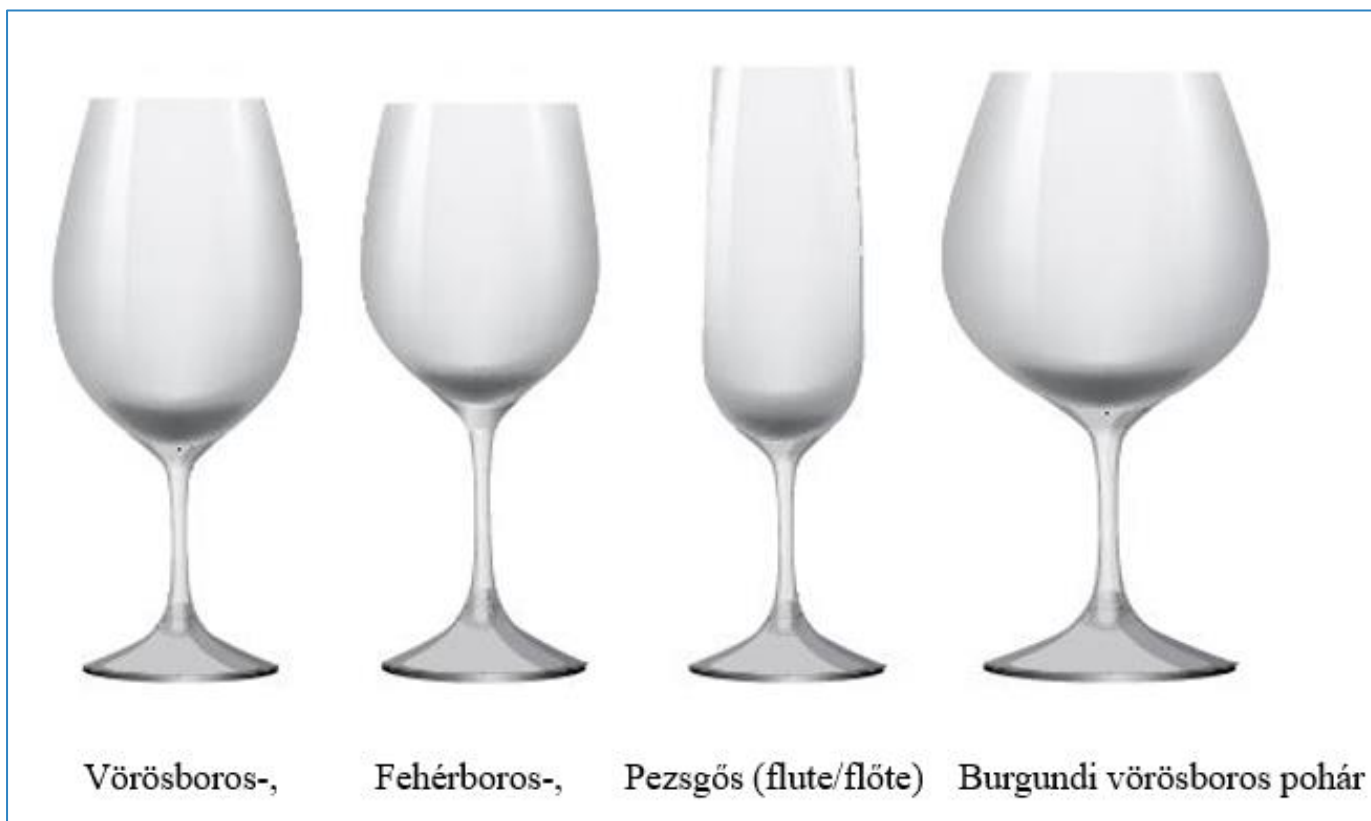


Likörboros pohár Y pohár (Martinis/vermutos) Hurricane (koktélos) Margarita pohár

1. Az éttermi eszközök csoportosítása

(A teljesség igénye nélkül)

► 1.4. Poharak (üveg eszközök)



2. Éttermi berendezések

2.1. Asztalok

- ▶ **Asztalok:** ahány étterem, annyi nagyságú, formájú és stílusú asztallal találkozhatunk.
 - ▶ Az éttermi asztal általános mérete 80 x 120 cm. Ezeken kívül találkozhatunk még jellemzően 90 x 150 cm-es asztalokkal is.
 - ▶ A jelenleg forgalomba kerülő asztalok lábai általában állítható magasságú aljjal rendelkeznek, így a padló egyenetlenségeit tudjuk kiküszöbölni.
 - ▶ Ennek hiányában a régi módszerhez kell folyamodni: a dugózáshoz. Ennek jelentése: egy parafa dugót kellő magasságúra vágunk és azt helyezzük el az asztal megfelelő lába alá. Az asztalok magassága a padlótól az evőfelületig 72-75 cm.
 - ▶ Vannak magasabb asztalok is, ezek már az állófogadások kellékei és inkább az állófogadás alatt kapott ételek és italok átmeneti lehelyezésére vagy „könyöklőként” szolgálnak mintsem tényleges étkezőhelyként.
 - ▶ Az asztalokat boríthatják posztóval, mely több célt szolgál: nem csúszkál a terítő, nem koppan az evőeszköz, felszívja a kiömlő italokat. Rendezvényhelyszíneken előnyben részesítik az összeecsukható lábú asztalokat, melyek tároláskor kisebb helyet foglalnak el.

2. Éttermi berendezések

▶ 2.2. Székek

- ▶ Hasonlóan az asztalokhoz rengeteg típus, méret, szín, forma elérhető. Lényeges, hogy kényelmes legyen, általában egyenes támlájú és kellő magasságú.
 - ▶ Kárpitozott és kárpit nélküli is lehet, a lábain elhelyezhető védőfilc vagy más gumi/műanyag vég, ami biztosítja, hogy nem karcolja föl a padlót és könnyebb csúszást biztosít.
- ▶ Teraszokra, kerthelyiségekbe műanyag vagy fából készült székek kerülnek az étterem kategóriájától függően.
 - ▶ Rendezvényeknél „rakásolható”, azaz egymásba illeszthető székeket szoktak használni, amelyek előnye könnyű tárolásuk ugyanúgy, mint az összecsuksukható lábú asztaloknak.

3. A terítés folyamata

3.1. A terítés célja

- ▶ A terítés az ételek és italok elfogyasztásához szükséges eszközök elhelyezését jelenti a vendégek asztalán.
 - ▶ A terítés célja, hogy a vendégeknek biztosítsuk a fogyasztás eszközeit, kialakítsuk az étkezés és italfogyasztás lehető legmegfelelőbb körülményeit, és az alkalomhoz illő hangulatot (feeling).
- ▶ Alapterítés alatt a vendég érkezéséig az asztalon lévő eszközöket értjük. Melegkonyhás üzletekben a főétkezésekhez általában egységes terítést, alapterítést alkalmazunk.
 - ▶ **Az asztalokat még a vendég érkezése előtt elő tudjuk készíteni, tehát már terített asztallal várjuk és fogadjuk a vendéget.**

3. A terítés folyamata

3.2. Alapterítés

- ▶ Általában előre nem ismerjük a fogyasztani kívánt ételeket és italokat, ezért csak alapterítéket tudunk elhelyezni az asztalon, ami szükség szerint, a rendelésnek megfelelően kiegészítésre kerülhet.
 - ▶ Az alapterítéket befolyásolja az étkezés jellege (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora, színházi vacsora stb.), az üzlet színvonala, az üzlet jellege és a vendégek igényei.
- ▶ A terítés megkezdése előtt győződjünk meg a terem és a berendezési tárgyak, eszközök tisztaságáról és épségéről.
- ▶ Javasolt link: [Ágazati vizsga felkészítés: Terítés](#)

3. A terítés folyamata

3.3. A terítés során használt szakmai kifejezések, eszközök, előírások

- ▶ **Kisleltár (inventár):**
 - ▶ só, bors (feltöltése és tisztítása naponta)
 - ▶ virágváza vízzel feltöltve, virággal (élővirág esetén)
 - ▶ fogvájó (ízesített, csomagolt) – nem tesszük fel, a tálalóasztalra tesszük
 - ▶ hamutál: a dohányzásra vonatkozó rendelet értelmében nem tesszük fel

3. A terítés folyamata

A terítés során használt szakmai kifejezések, eszközök, előírások

- ▶ **Kisváltás (kiskés, kisvilla):**

- ▶ ha az ételt kistányéron szervírozzuk
- ▶ előételeknél: nagykés, nagyvilla, nagytányér

- ▶ **Nagyváltás (nagykés, nagyvilla):**

- ▶ ha az ételt nagytányéron szolgáljuk fel
 - ▶ középtányéron – 23 - 25 cm / svájci tányéron 32 – 33 cm)

3. A terítés folyamata

A terítés során használt szakmai kifejezések, eszközök, előírások

- ▶ **Couvert-tányér (zsemletányér):**

- ▶ bal oldalon, felső széle egy vonalban az alaptányér felső részével (4 felhelyezési mód lehetséges!)
- ▶ rajta, a tányér szélén vajkés / kiskés. (4 felhelyezési mód lehetséges!)

- ▶ **Desszertváltás (kisváltás):**

- ▶ kisvilla, desszert kanál
- ▶ kivételek a régi szabályok szerint (pl. a farsangi fánk: 2 db desszertvilla)

- ▶ **Evőeszközök:**

- ▶ jobb oldalon, bal oldalon 3 pár, plusz a consommés kanál, de csak a csészében felszolgált levesekhez (evőkanál – nagykanál - ha a levest mélytányérból fogyasztják)

3. A terítés folyamata

A terítés során használt szakmai kifejezések, eszközök, előírások

▶ Poharak:

- ▶ felrakásuk nagyság szerint, a felszolgálati sorrendben a kés hegyétől kiindulva, ez a vizespohár helye (kivétel, ha a vizespohár a borospohárnál nagyobb)
- ▶ négy db pohárnál többet nem teszünk fel (1 vizes, 3 boros)
- ▶ a pezsgőspoharat nem terítjük fel az alapterítékbe

▶ Menükártya:

- ▶ elhelyezése: a teríték jobb oldalán

▶ Ültetőkártya:

- ▶ elhelyezése bal oldalon, a nagyvilla felett

4. Egyszerű éttermi terítés

(Alapvizsga követelmény!)

4.1. A vendégasztal megterítésének lépései

- ▶ **1. A vendégasztal (120 x 80) és a kisegítő asztal (40 x 80), valamint a székek tisztaságának ellenőrzése**
 - ▶ Szükség esetén le kell törölni, figyeljünk a székek morzsátlanítására, az asztalok és székek lábainak tisztaságára.
- ▶ **2. Az asztalok beállítása**
 - ▶ Legyen elég helye az asztaloknak és hozzá a székeknek is, az asztalok egymástól egyforma távolságra kerüljenek.
 - ▶ Legyenek beállítva a szélső, első asztalhoz, figyeljünk a párhuzamosságra és a merőlegességre.
- ▶ **3. Az asztalok rögzítése**
 - ▶ Beállításkor meg kell győződni arról, hogy szilárdan állnak-e a talajon, ha nem a lábait stabilizáljuk, a billegést szüntessük meg.

4. Egyszerű éttermi terítés

(Alapvizsga követelmény!)

A vendégasztal megterítésének lépései

▶ 4. Az abrosz felterítése

- ▶ Csak tiszta, ép (hibátlan) abroszt terítsünk fel.
- ▶ Figyeljünk a vasalásokra, és az abrosz egyforma „lelógásra” (minden oldalon).

▶ 5. A teríték helyének meghatározása

- ▶ Ezt meghatározza az asztal nagysága és a vendégek száma.
- ▶ Fő alapelv, hogy (rendezvényi terítéskor) a vendégeket úgy helyezzük el, hogy:
 - ▶ Minél több hely legyen a székek között
 - ▶ az asztallábak elhelyezkedése ne okozzon kényelmetlenséget („táblaasztalnál”)
 - ▶ mindent láthasson a környezetéből.

4. Egyszerű éttermi terítés

(Alapvizsga követelmény!)

A vendégasztal megterítésének lépései

▶ 6. Az abrosz felterítése

▶ Figyeljünk arra, hogy csak tiszta, ép abroszt terítsünk fel. Figyeljünk a vasalásokra és azok egyforma lelógásra (minden oldalon).

▶ 7. A teríték helyének meghatározása

▶ Ezt meghatározza az asztal nagysága és a vendégek száma.

▶ Fő alapelv, hogy (rendezvényi terítéskor) a vendégeket úgy helyezzük el, hogy:

▶ minél több hely legyen a székek között

▶ az asztallábak elhelyezkedése ne okozzon kényelmetlenséget („táblaasztalnál”)

▶ mindent láthasson a környezetéből.

4. Egyszerű éttermi terítés

(Alapvizsga követelmény!)

A vendégasztal megterítésének lépései

- ▶ **8. Az alapteríték tányérok felhelyezése**
 - ▶ Az asztal szélétől számított 1 cm-es távolságra helyezzük fel a tányérokat.
 - ▶ Terítéktányérként felhelyezhető lapostányér (24 cm) és svájci tányér (33 cm) is.
 - ▶ Figyeljünk a tányér mintázatára, márkajelzésére, amelyeknek az asztalközép felé nézniük.

4. Egyszerű éttermi terítés

(Alapvizsga követelmény!)

A vendégasztal megterítésének lépései

▶ 9. Az evőeszközök felhelyezése

▶ Az ebéd terítékhez nagykesre, nagyvillára, nagykanálra, kiskanálra és kisvillára van szükség. Vacsora terítésnél a nagykanalat levesszük, helyette még egy nagyváltást (nagykes és nagyvilla) terítünk fel.

▶ A nagykes az alapteríték tányér jobb oldalára kerül, élével a tányér felé, elvágólag.

▶ A nagyvilla balra kerül, szintén elvágólag a tányér szélétől.

▶ A nagykanál a kes mellé kerül, elvágólag.

▶ A tányér fölé helyezzük középre a desszertváltást (kisvilla és kiskanál):

▶ alul a villa: a nyele balra néz

▶ fölé a kanál: a nyele jobbra néz (figyeljünk a párhuzamosságokra!).

4. Egyszerű éttermi terítés

(Alapvizsga követelmény!)

A vendégasztal megterítésének lépései

▶ 9. A zsemletányér és a vajkés felhelyezése

▶ A zsemletányér a nagyvilla mellé kerül, 2 ujjnyi távolságra. A peremére helyezzük a vajkést, amelynek éle úgy áll, mint a nagykésé. Figyeljünk arra, hogy a vendég könnyen elérhesse!

▶ 10. A poharak felhelyezése

▶ A vizes poharat a kés hegyétől számított 1 cm-re helyezzük középre.

▶ Ehhez képest állítjuk be a fehérboros poharat úgy, hogy a kelyhek között egy golyóstollnyi távolság maradjon.

▶ 11. A szalvéta felhelyezése

▶ A hajtogatott szalvétát helyezhetjük a zsemletányérba, a terítéktányérba, vagy bal oldalra, a villa mellé, a terítőre. Fontos, hogy nem kell túlhajtogatni! Egy mozdulattal nyitható legyen.

4. Egyszerű éttermi terítés

(Alapvizsga követelmény!)

A vendégasztal megterítésének lépései

▶ 12. A teríték ellenőrzése



Alapteríték leves és főétel fogyasztásához



Alapteríték főétel és desszert fogyasztásához

▶ 13. A székek beállítása

- ▶ A terítés munkafolyamata a szék beállításával ér véget.
- ▶ A széket a teríték középvonalában helyezzük el, úgy, hogy a lelógó terítő elvágólag elhaladjon a szék ülőlapja széle mellett.

5. Ételsorok váltásai

(A teljesség igénye nélkül)

▶ Hideg előétel:

- ▶ nagyváltás (nagytányér / középtányér: 22 - 25 cm)

▶ Leves:

- ▶ consommés kanál (ha csészében szolgáljuk fel), vagy
- ▶ nagykanál (ha leveses tálban szolgáljuk fel, és a vendégek mélytányérból fogyasztják)

▶ Meleg előétel:

- ▶ nagyváltás (nagytányér / középtányér: 22 - 25 cm, svájci tányér: 30 / 33 cm)

▶ Sorbet (jégkása jellegű étrendi elem, a bevezető fogásokat követően):

- ▶ sorbet pohár alátét, kiskanál

▶ Főétel:

- ▶ nagyváltás (nagytányér / középtányér: 22 - 25 cm, svájci tányér: 30 / 33 cm)

5. Ételsorok váltásai

(A teljesség igénye nélkül)

▶ **Sajt:**

- ▶ sajtváltás / nagyáltás (nagytányér / középtányér: 22 - 25 cm)

▶ **Desszert (édesség):**

- ▶ desszertváltás – (nagytányér / középtányér 22 - 25 cm)

▶ **Gyümölcs:**

- ▶ gyümölcsváltás / kisváltás, a gyümölcs jellegének megfelelő tányér (nagytányér / középtányér 22 - 25 cm)

▶ **Fekete kávé:**

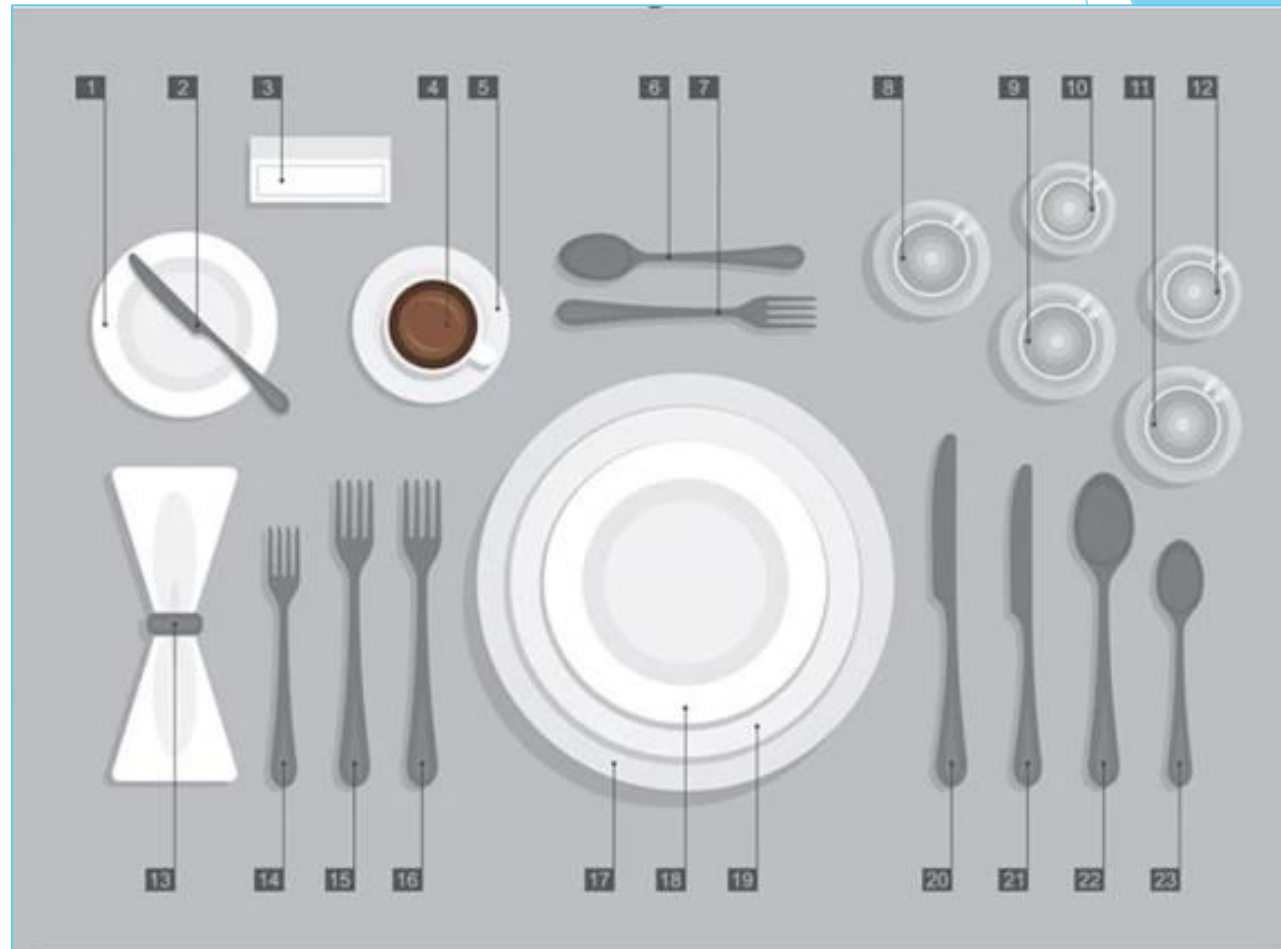
- ▶ kávé kínáló eszközök

5.1. Az étrendi terítés eszközei

(A teljesség igénye nélkül)

Eszközök felhelyezése étrendi terítés esetén (díszétkezelések)

1. Couvert tányér (zsemletányér) 2. Vajkés
3. Ültetőkártya 4. kávé csésze (nem tesszük fel) 5. kávé csésze alj (nem tesszük fel)
6. desszert kanál 7. desszert villa 8. vizes pohár
9. fehérboros pohár
10. vörösboros pohár 11. desszertboros pohár (nem tesszük fel) 12. pezsgős pohár (nem tesszük fel)
13. szalvéta
14. salátavilla/kisvilla (nem tesszük fel)
15. halvilla 16. evővilla 17. alapteríték tányér (svájci tányér)
18. alapteríték tányér/középtányér (nem tesszük fel) 19. mélytányér (nem tesszük fel)
20. nagykés/evőkés 21. halkés 22. leveses kanál 23. salátás kanál (nem tesszük fel)



6. A vendégfogadás szabályai, felszolgálási módok

(A teljesség igénye nélkül)

6.1. A vendégfogadás szabályai

- ▶ **1. Köszönés**
 - ▶ a napszaknak megfelelően
 - ▶ udvariasan, mosolyogva
 - ▶ ne legyen túl harsány
 - ▶ mindig előre köszönünk
 - ▶ nézzünk a vendég szemébe
 - ▶ érezze a vendég, hogy szívesen látjuk

6. A vendégfogadás szabályai, felszolgálási módok

(A teljesség igénye nélkül)

A vendégfogadás szabályai

- ▶ 2. A vendégek fogadása
 - ▶ belépéskor fogadjuk a vendéget, eljünk megyünk
 - ▶ tisztázzuk, hogy van-e foglalása, hányan érkeznek, milyen kívánságaik vannak
 - ▶ a vendéget az asztalhoz vezetjük, utat mutatva előre megyünk
 - ▶ lesegítjük a kabátot
 - ▶ segédkezünk a leülésben, a széket kihúzzuk és kifordítjuk, majd a leülő vendég alá „toljuk”
 - ▶ ismertetjük a kínálatot
 - ▶ felmérjük a vendégigényeket

6. A vendégfogadás szabályai, felszolgálási módok (a teljesség igénye nélkül)

6.1. Felszolgálási mód az ágazati alapvizsgán

- ▶ **Svájci (amerikai) felszolgálási mód (alapvizsga követelmény):**
 - ▶ másképpen tányérszerviznek nevezzük
 - ▶ a szakács az ételeket adagolva, előmelegített, vagy előhűtött tányérokra tálalja
 - ▶ magasabb színvonalú éttermekben tányérfedővel (cloche – ejtsd: klós) lefedjük az ételt, és úgy visszük a vendég asztalához
 - ▶ a felszolgáló kendőt (hangedli), hosszában kiterítjük a bal karunkra, így fogjuk meg vele a tányért
 - ▶ a tányért jobb oldalról, jobb kézzel a vendég elé helyezzük
 - ▶ ha tányérfedőt (cloche-t) alkalmazunk, határozott, gyors mozdulattal, felfordítva leemeljük (jobb oldalról)
 - ▶ a kenyér bekínálása a bal oldalról történik
 - ▶ a lerámolás szintén a jobb oldalról történik
- ▶ **Javasolt link a felszolgáláshoz:** Terítés a Gundel Étteremben. Ágazati alapvizsga

<https://www.youtube.com/watch?v=joy3NFRzm1U>

7. Vendég előtt „készített” ételek

(A teljesség igénye nélkül)

- ▶ **Célja, hogy fokozzuk a vendég étvágyát, emeljük a vendéglátás színvonalát**
 - ▶ élménygasztronómia biztosítása
 - ▶ fontos a szakszerű eszköz-előkészítés
 - ▶ munka közben folyamatosan kontaktusban vagyunk a vendéggel
 - ▶ csak olyan műveleteket végzünk a vendég előtt, amely az élvezeti értéket fokozzák
- ▶ **A tevékenységet a kisegítő asztalon / szervizkocsin / flambírozó kocsin végezzük**

7. Vendég előtt „készített” ételek

(A teljesség igénye nélkül)

7.1. Salátakeverés

- ▶ előkészítve hozzuk ki a saláta összetevőit, külön tálkákban és az ízesítőket, fűszereket
- ▶ gondoskodunk a megfelelő tányérok és szervizeszközök előkészítéséről
- ▶ salátakeverő tálba helyezzük az alapanyagokat, salátáskanállal és salátásvillával összekeverjük, dresszinget adunk hozzá és beízesítjük
- ▶ a bekészített előhűtött tányérokra szervírozzuk és a fenti svájci felszolgálati mód szerint felszolgáljuk

7. Vendég előtt „készített” ételek

(A teljesség igénye nélkül)

7.2. Flambírozás

- ▶ az egyik leglátványosabb vendég előtti munkavégzés
- ▶ leggyakrabban a befejező fogások felszolgálása során alkalmazzuk
- ▶ fontos a szakszerű előkészítés, a megfelelő eszköz, és alapanyag előkészítés
- ▶ a flambírozáshoz (meggyújtás) olyan alkoholos italt válasszunk, amely magas alkoholtartalommal rendelkezik (pl. rum)
 - ▶ **Figyelem!** Ne öntsük a szeszesitalt közvetlenül az üvegből a serpenyőbe!
 - ▶ Legbiztosabb **kezdő módszer:** egy merőkanálból locsoljuk a serpenyőben lévő desszertre az alkoholt (pl. Crêpes Suzette), majd gyújtjuk meg, és várunk addig a szervírozással, amíg a láng elalszik, az alkoholtartalom teljesen kiég!
- ▶ Javasolt link: <https://www.youtube.com/watch?v=AzZQRSGxPPM>

8. A kevert italok készítésének szabályai (alapvizsga követelmény!)

(A teljesség igénye nélkül)

8.1. A kevert italok készítésének eszközei

- (1) 3 részes shaker (séker)
- (2) Boston shaker
- (3) Boston keverőpohár bárkanállal
- (4) Hawthorn (spirál-) szűrő
- (5) Julep szűrő
- (6) elektromos mini keverő / habosító



8. A kevert italok készítésének szabályai (alapvizsga követelmény!) (A teljesség igénye nélkül)

8.2. A kevert italok készítésének eszközei

- ▶ (7) szívószál tartó
- ▶ (8) kézi jégdaráló
 - ▶ elektromos változata: blender
- ▶ (9) citrusprés / narancsprés
- ▶ (10) jégvödör és jégfogó



8. A kevert italok készítésének szabályai (alapvizsga követelmény) (A teljesség igénye nélkül)

8.3. A kevert italok készítésének eszközei

▶ Shaker

- ▶ A shaker a bártender („mixer”) legalapvetőbb felszerelése.
- ▶ A shakert rendszerint olyan italokhoz használjuk, amelyekben sűrű likőrök, szirupok, gyümölcslevek és egyéb olyan alapanyagok találhatók.
- ▶ A shakert mindig úgy kell megtölteni, hogy két italnak és a hozzá tartozó jégnek egyaránt el kell férnie benne.
- ▶ A legismertebb és legnépszerűbb shakerek rendszerint azok, amelyek rozsdamentes acélból készülnek, és a fedelükbe egy külön szűrő került beépítésre, sapkájuk pedig mérceként is alkalmazható. (3 részes shaker)
- ▶ Napjainkban a látványosság miatt a leggyakoribb a Boston shaker + a Boston shaker alkalmazása.

8. A kevert italok készítésének szabályai (alapvizsga követelmény!)

(A teljesség igénye nélkül)

8.4. A kevert italok készítésének eszközei

▶ Szűrő

- ▶ Szűrőből alapesetben két típusút használ egy mixer. Az egyik a Hawthorn, a másik a Julep.
- ▶ A Hawthorn (spirál-) szűrőt a legkönnyebben a pereme körül meghúzódnó hosszú, rugalmas spirálról ismerhetjük meg, aminek köszönhetően a legkülönbözőbb méretű shakerekbe is egyszerűen illeszthető.
- ▶ A Julep ezzel szemben inkább olyan, mint egy lyukacsos kanál, amit nagyon nehéz beszerezni, kevesen ismerik, és kevesen is használják.

▶ Mérőpohár

- ▶ A mérőpohár a koktéلكészítés eszközei közül az egyik legfontosabb mérce. Egy kis fémphárról van szó, amely többféle méretben kapható.
- ▶ A legáltalánosabb a 2 cl-es űrmértékű alsó-, és 4 cl-es űrmértékű felsőrésszel ellátott darab.

8. A kevert italok készítésének szabályai (alapvizsga követelmény!)

(A teljesség igénye nélkül)

8.5. A kevert italok készítésének eszközei

▶ Keverőpohár

- ▶ A keverőpohár a shakerhez hasonló funkcióval bír, ámde **keverésre szolgál**. Ilyen italokat keverünk vele, amelyben nincs gyümölcslé, tehát nem válnak zavarossá.

▶ Bárkanál

- ▶ Nem minden kevert ital (koktél) készül shakerben. Vannak olyanok is, amelyeket keveréssel, (keverőpohárban) állítanak össze. Ehhez a folyamathoz van szükség a bárkanálra, ami hosszított nyelű, teáskanál úrmértékű eszköz, amivel könnyedén összekeverhetjük a keverőpohárban az alap-összetevőket.

▶ Hámozókés

- ▶ A koktéلكészítés eszközei közül az egyik fontos eszköz, ami minden háztartásban megtalálható, és egy mixer eszközei közül sem hiányozhat. (Az alapanyagok, és a díszítő elemek hámozására, formázására használjuk.)

8. A kevert italok készítésének szabályai (alapvizsga követelmény!)

(A teljesség igénye nélkül)

8.6. A kevert italok készítésének eszközei

▶ Vágódeszka

- ▶ Az előkészítő / díszítő műveleteket végezzük rajta. Fontos a folyamatos tisztán tartásuk, és a higiéniai szabályok betartása!

▶ Citromfacsaró / citrusprés

- ▶ Segítségével könnyen és jól tudjuk facsarni vele a citromot, narancsot, grépfrútot, amelyek rengeteg koktél alapját képezik.

▶ Jégvödör

- ▶ A koktélok többségét jéghidegen szervírozzák, amihez rengeteg jégre van szükség. Ehhez kell a jégvödör, ami rendszerint rozsdamentes acélból vagy üvegből készül, a lényege pedig, hogy a jég ne olvadjon el hamar.

8. A kevert italok készítésének szabályai – alapvizsga követelmény)

(A teljesség igénye nélkül)

8.7. A kevert italok készítésének eszközei

▶ **Jégtörő (Muddler – madler)**

- ▶ Egyes koktélok elkészítéséhez tört jeget alkalmaznak, amihez fontos szétzúzni a nagyobb jégdarabokat és jégkockákat. Ehhez használjuk a jégtörőt, amivel apró darabkákra törhetjük a jeget, és így könnyebben lehűthetjük vele a koktélt.

▶ **Koktélvilla**

- ▶ A koktélvilla egy kicsi, ámde annál elegánsabb villa, ami első ránézésre sokaknak úgy festhet, mint bármelyik étkezéshez használt eszköz. A lényege, hogy stílusosan és higiénikusan választhassuk ki a koktélhoz használt cseresznyét vagy olíwabogyót

8. A kevert italok készítésének szabályai – alapvizsga követelmény) (A teljesség igénye nélkül)

8.8. Koktél poharak

▶ Röviditalos poharak

- ▶ Röviditalokhoz és shooterekhez használjuk, de a mérőpoharat is helyettesítheti. Űrtartalma 57 ml.

▶ Ypszilon kehely (Martinis / Vermutos kehely)

- ▶ Hosszú szára védi az italt a kéz melegétől, a V alakban elágazó kehely pedig elég széles a díszítés elhelyezéséhez. A nagyobbak űrtartalma 120-150ml, a kisebbeké 50-70ml.

▶ Collins

- ▶ A hosszú báritalok pohara, minél magasabb, annál jobb. Sok célra használhatjuk, ilyen pohárban kínálunk hosszú koktélok (long drinket), jégre töltött kevert italokat vagy például szódával feltöltött italokat. Oldalai teljesen egyenesek, befogadóképessége 230-280ml.

8. A kevert italok készítésének szabályai – alapvizsga követelmény)

(A teljesség igénye nélkül)

8.8. Koktél poharak

▶ Old fashioned

- ▶ Egyenes oldalú vizespohár, amelybe 170-230 ml ital fér. Minden olyan koktélhoz használhatjuk, amelyet „on the rocks”, vagyis jéggel kínálunk. Emellett whiskyhez a legmegfelelőbb választás. Az old fashioned poharak talp nélküliek (az aljuk határozottan vastag, a faluk rendszerint vékony
- ▶ A klasszikus változat megközelítően hengeres formájú. Whisky, 5-15 cl-es koktélok számára ideális, szélessége miatt jól díszíthető, és nagy jégkockákat is lehet benne használni.

▶ Highball

- ▶ Magas falú pohár, befogadóképessége 230-280ml. Szerepét tekintve tulajdonképpen azonos a Collins-pohárral, azonban dekoratívabb. A hosszúitalos poharak talp nélküliek, közepesen szélesek, magasak.
- ▶ A klasszikus Highball hengeres, kissé hordó formájú, de van sokszögletű verziója is. E poharak általában a nagyobb térfogatú, vagy felöntött italok jégkockákkal együtt történő tálalására alkalmasak.

8. A kevert italok készítésének szabályai – alapvizsga követelmény)

(A teljesség igénye nélkül)

8.8. Koktél poharak

▶ Hurrikán (Hurricane) pohár

- ▶ Tetszetős ívű, nagy űrtartalmú, hasas pohár, amiben bőven van hely a jég és a díszek számára. Általában egzotikus hosszúitalokat és tört jéggel felszolgált koktélokat szolgálunk fel benne. Űrtartalma 240-300 ml.

▶ Flóte (flute - flóte) poharak

- ▶ A flóték talpasak, magasak, keskenyek, és főleg pezsgőhöz, vagy az azzal felöntött koktélokhoz használatosak. Ezekben – alakjuk miatt – hosszabban, szebben gyöngyözik a szénsav.
- ▶ A flótékhoz nagyon hasonlít a pousse cafés pohár, amely szintén talpas, az öble hosszúkás, keskeny, de többé-kevésbé hengeres, így nagyon jól mutatnak benne a különböző színű italokból rétegezett koktélok.
- ▶ Egyes flótékkel ugyancsak összetéveszthető a sour pohár, amelynek szintén hosszú, keskeny feje van, alul gyengén öblösödik, felfelé haladva pedig határozottan szűkül.

9. A kevert italok készítésének alapvizsga követelményei

Alkoholmentes kevert italok készítése

9.1. Virgin Lucky Driver

▶ **Összetevők:**

- ▶ 2 cl citromlé
- ▶ 5 cl ananászlé
- ▶ 5 cl grapefruitlé
- ▶ 5 cl narancslé
- ▶ 1,5 cl cukorszirup

▶ **Díszítés:** koktélcseresznye, ananász

▶ **Pohár:** tulipánpohár

▶ **Technika:** shaker

- ▶ Javasolt link: [Ágazati vizsga felkészítés: Lucky Driver](#)

9. A kevert italok készítésének alapvizsga követelményei

Alkoholmentes kevert italok készítése

9.2. Virgin Shirley Temple

▶ **Összetevők:**

- ▶ 1,5 cl grenadin szirup
- ▶ 2 cl limelé
- ▶ feltöltés gyömbér üdítő itallal

▶ **Díszítés:** koktélcseresznye

▶ **Pohár:** long drink

▶ **Technika:** épített

- ▶ Javasolt link: [Ágazati vizsga felkészítés: Shirley Temple](#)

9. A kevert italok készítésének alapvizsga követelményei

Alkoholmentes kevert italok készítése

▶ 9.3. Virgin Mojito

▶ Összetevők:

- ▶ 3 cl limelé
- ▶ 6-8 db mentalevél
- ▶ 2 cl cukorszirup
- ▶ feltöltés szódavíz / ásványvíz

▶ Díszítés: mentalevél, lime

▶ Pohár: long drink

▶ Technika: épített

- ▶ Javasolt link: [Ágazati vizsga felkészítés: Virgin Mojito](#)

9. A kevert italok készítésének alapvizsga követelményei

Alkoholmentes kevert italok készítése

9.4. Virgin Piña Colada

- ▶ **Összetevők:**
 - ▶ 3 cl kókuszszirup
 - ▶ 2 cl tejszín
 - ▶ 10 cl ananászlé
- ▶ **Díszítés:** koktélcseresznye, ananász
- ▶ **Pohár:** tulipánpohár
- ▶ **Technika:** shaker
- ▶ Javasolt link: [Ágazati vizsga felkészítés: Pina Colada](#)

10. Az ágazati gyakorlati alapvizsga feladatai

Pincér-vendégtéri szakember (a KKK szerint)

▶ 7.3 Gyakorlati vizsga

- ▶ 7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

▶ 7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

▶ C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

- ▶ A tanuló előkészíti az éttermet, majd megterít 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt vagy levest, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek.
- ▶ A tanuló 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából), a tanult receptúra szerint.
- ▶ Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:
 - ▶ 1) Lucky Driver
 - ▶ 2) Shirley Temple
 - ▶ 3) Alkoholmentes Mojito
 - ▶ 4) Alkoholmentes Piña Colada

Forrásjegyzék

▶ **Koktélok:**

- ▶ Antal B. Gábor-Bádonyi Mihály-Szőke Szabolcs: Professzionális bártender, KIT kiadó, 2013.

▶ **Evőeszközök, kerámia (porcelán: tányérok, csészék), berendezések:**

- ▶ [food service equipment.pdf](#)

▶ **Étrendi terítés:**

- ▶ <https://www.cvlinens.com/blogs/styling-tips/basic-informal-formal-proper-table-settings>

▶ **Terítés menete, szabályok:**

- ▶ <https://schnittaegyesulet.hu/>

▶ **Ételek felszolgálása:**

- ▶ Terítés a Gundel Étteremben. Ágazati alapvizsga: <https://www.youtube.com/watch?v=joy3NFRzm1U>

▶ **Flambírozás:**

- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=AzZQRSGxPPM>

▶ **Alapvizsga videó-anyagok: Metro Magyarország lejátszási lista**

- ▶ **Másolja ki az alábbi linket, majd illessze be a böngészőbe!**
- ▶ **Keresse meg a megtekinteni kívánt videót!**

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLTHKboT3muieUkrYgPIETde-wEgpiLBGy>

IV. Szakács (Szakács szaktechnikus) alapképzés

Turizmus-vendéglátás ágazat

- ▶ A tananyag a **Turizmus-vendéglátás ágazat** szakmáira jelentkezők számára készült
 - ▶ A Turizmus-vendéglátás ágazatban az egyes szakmák ágazati alapoktatásának **komplex alapvizsgájára** segíti a vizsgázók egyéni felkészülését.
- ▶ **Szerzők:** a HSzC Corvin Mátyás Technikum és Kollégium oktatói
 - ▶ **A tananyagot készítette:** Török Ferenc
 - ▶ **Szerkesztette:** Bádonyi Mihály
 - ▶ **Lektor:** Bádonyi Mihály

A Képzési és Kimeneti Követelmények letöltése: <https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Készült: a Hódmezővásárhelyi Szakképzési Centrum megbízásából

Hódmezővásárhely, 2024. november



Tartalomjegyzék

Az egyes témakörök a hivatkozásra kattintva érhetők el!

- ▶ [Hivatkozások](#)
- ▶ [A vendéglátó egység helyiségkapcsolatai](#)
- ▶ [Ételcsoportok](#)
- ▶ [Technológiák](#)
- ▶ [Elsődleges technológiák \(hőbehatási eljárások\)](#)
- ▶ [Másodlagos technológiák \(konyhatechnológiai műveletek\)](#)
- ▶ [Másodlagos technológiák: fűszerezés](#)
- ▶ [Az ágazati gyakorlati alapvizsga feladatai](#)
- ▶ [Forrásjegyzék](#)
- ▶ [Hivatkozások](#)

Hivatkozások

- ▶ Az ebben a fejezetben megjelenő tananyagtartalmak megértéséhez először el kell sajátítania az I. fejezetben részletezett ismereteket!
- ▶ Lásd.: I. Általános elvárások és előírások a vendéglátásban és a turizmusban
- ▶ Az I. fejezet olyan információkat tartalmaz, amelyek szükségesek a további tananyagtartalmak (meghatározások, fogalmak stb.) megértéséhez

A vendéglátó egység helyiségkapcsolatai

A vendéglátó egység két – jól elkülönülő - részből áll

- ▶ **Üzem (termelő rész):**
 - ▶ **A termelés helyszíne: a „konyha”, és kapcsolódó helyisége**
 - ▶ a helyiségek megismerésekor az „áru útját” követjük
- ▶ **Üzlet:**
 - ▶ **Az értékesítés helyszíne: az értékesítő tér („vendégtér”), és kapcsolódó helyiségei**

A konyha, és kapcsolódó helyiségei

Gazdasági bejárat

- ▶ **Itt érkezik be az áru a vendéglátó egységbe**
 - ▶ Az üzlet típusától, és a forgalom nagyságától függően árucsoportonként – pl. földesáru, szárazáru, húsok stb. – lehet **több elkülönített bejárat**.
 - ▶ Ez a HACCP szempontok szerinti szakosítást, „**térbeli elhatárolást**” jelenti.
 - ▶ Kisebb üzleteknél **egy gazdasági bejáró** van, ami egyben a személyzeti bejáró is.
 - ▶ Ebben az esetben az áruk átvételét az „**időbeli elhatárolás**” elvének megfelelően kell megoldani. (A keresztszennyeződés elkerülése érdekében először a „szennyezett”, utána a „tisztá” árukat kell átvenni.)

A konyha, és kapcsolódó helyiségei

Áruátvevő helyiség

- ▶ Közvetlenül a gazdasági bejáró mellett kerül kialakításra
- ▶ Az áruátvétel helyszíne
 - ▶ Itt történik a beérkezett áruk mennyiségi, minőségi, érték szerinti átvétele
 - ▶ Eszközei: analóg mérleg („mázsa”), vagy digitális raktári mérleg, mérőeszközök, anyagmozgatásra alkalmas eszközök, például kézi kocsi stb.
- ▶ Az áruátvétel dokumentálását a gazdasági irodában az üzletvezető (tulajdonos) által megbízott, **anyagilag felelős** személyek végzik el. (Például: gazdaasszony, konyhafőnök, üzletvezető helyettes.)

Konyha, és kapcsolódó helyiségei

Közlekedő folyosó

- ▶ Az üzem „érrendszere”.
 - ▶ Itt jut el az áru a gazdasági bejárattól a szakosított raktárakba.
- ▶ Tilos tárolásra használni, elállni az utat (pl. rekeszek ideiglenes elhelyezésével)!

A konyha, és kapcsolódó helyiségei

Raktárak (a teljesség igénye nélkül)

- ▶ A raktárakra vonatkozó részletes ismereteket a kapcsolódó tananyag tartalmazza!
 - ▶ *Lásd még: II. Cukrász alapképzés: A cukrászüzem helyiségei*
- ▶ Szárazáru raktár
 - ▶ Eszközei, berendezései: polcok, raklapok, mérlegek, lapátok ...
- ▶ Földesáru („zöldség”) raktár
 - ▶ Eszközei, berendezései: zöldséges ládák, polcok, raklapok ...
- ▶ Hűtőraktár
 - ▶ Eszközei, berendezései: mélyhűtő kamra, hűtőberendezések ...
- ▶ Árucsoportok szerint
 - ▶ húsos (tőkehús, szárnyas, hal, vad), tejés, salátás, cukrász, kész ételes, ételmintás hűtők ...
- ▶ **HACCP szerinti tárolás**
 - ▶ Hűtés: 0-5°C-on
 - ▶ Fagyasztás: -18 °C alatt

Konyha, és kapcsolódó helyiségei

Raktárak

- ▶ Göngyöleg raktár:
 - ▶ csomagoló eszközök tárolására szolgáló helyiség
- ▶ Textil raktár:
 - ▶ terítő, munkaruha, ruha szalvéta, stb.
- ▶ Fogyóeszköz raktár:
 - ▶ a sűrűn, de nem minden műszakban használt eszközöknek
- ▶ Vegyiáru raktár:
 - ▶ takarító-, és tisztító szerek tárolására. (Elkülönített, zárt raktár, vagy szekrény!)
- ▶ Kézi raktár:
 - ▶ Helyiség vagy polc a konyha terében, ill. a konyha közelében
 - ▶ A napi munkához szükséges nyersanyagok
 - ▶ Bontott csomagolású alapanyagok
- ▶ Ételmaradék-, szemét-, és hulladéktároló helyiség
 - ▶ A hulladékokat a **HACCP** előírásoknak **megfelelően kell elhelyezni!**

A konyha és kapcsolódó helyiségei

Előkészítő helyiségek

- ▶ A HACCP előírásai szerint (lásd: 1. fejezet!) a termelés során alkalmazott eszközöket színkóddal kell jelölni
 - ▶ Földesáru előkészítő helyiség / színkód: **zöld**
 - ▶ Tőkehús előkészítő helyiség / színkód: **piros**
 - ▶ Szárnyas előkészítő helyiség / színkód: **sárga**
 - ▶ Hal-hidegvérű előkészítő helyiség / színkód: **kék**
 - ▶ Vad előkészítő helyiség / színkód (többnyire): **barna**

Konyha, és kapcsolódó helyiségei

A földesáru előkészítő berendezése

- ▶ Berendezések
 - ▶ Munkaasztal
 - ▶ Falipolc
 - ▶ 3 medencés mosogató
- ▶ Gépek
 - ▶ Burgonyakoptató
 - ▶ Egyetemes konyhagép és segédgépei
 - ▶ Salátacentrifuga
- ▶ Kézieszközök és kéziszerszámok (HACCP színkód: zöld)
 - ▶ Műanyag vágólap, zöldségtisztító kés; darabolókés, hámozókés; rozsdamentes és műanyag tálak, formázó / daraboló eszközök (például karalábévájó, gyaluk, reszelők stb.)

Konyha, és kapcsolódó helyiségei

A konyhák típusai

- ▶ Melegkonyha (melegkonyhás éttermekben)
- ▶ Hidegkonyha (melegkonyhához kapcsolódó részleg, megnövelt hűtőkapacitással)
- ▶ Cukrászkonyha (melegkonyhához kapcsolódó részleg, a desszertek elkészítéséhez)
- ▶ Kávé-, vagy teakonyha (szállodákban a reggeli elkészítéséhez)
- ▶ Tálalókonyha (melegkonyhával nem rendelkezik, itt csak az ételek készen tartása és tálalása történik)

Konyha, és kapcsolódó helyiségei

Mosogatók

- ▶ Üzemiedény mosogató („Fekete mosogató”)
- ▶ Fogyasztóiedény mosogató („Fehér mosogató”)

Office („Pincérforgó”)

- ▶ A termelő, és az értékesítő tér határán kialakított terület, jellemzően a konyha terében
- ▶ A pincér azon tevékenységeinek színtere, melyek nem a vendég szeme előtt történnek
- ▶ Közvetlenül kapcsolódik a konyhai tálalópulthoz, a süntéspulthoz, a fehér mosogatóhoz.

Konyha, és kapcsolódó helyiségei

Szociális helyiségek

- ▶ WC, személyzeti mosdó, öltöző, tusoló
- ▶ Személyzeti étkező
- ▶ Dohányzásra kialakított tér

Iroda

- ▶ Az üzletvezető és helyettesei itt végzik az adminisztrációs tevékenységet

Ételcsoportok

Ha egy ételsor teljes, jellemzően az alábbi fogásokból áll:

- ▶ Hideg előétel (bevezető fogás)
- ▶ Leves (bevezető fogás)
- ▶ Meleg előétel (bevezető fogás)
- ▶ Főétel / húsetétel körettel, salátával / savanyúsággal (fő fogás)
- ▶ Éttermi meleg tészta / cukrászkészítmény (befejező fogás / desszert)
- ▶ Gyümölcs (befejező fogás)
- ▶ Sajt (befejező fogás; az étrendben a húsetelt is követheti)

Technológiák

Minden étel elkészítése három, jól elkülönülő részből áll

- ▶ Előkészítés
- ▶ Elkészítés
- ▶ Befejező műveletek
 - ▶ Készen tartás
 - ▶ Utóízesítés
 - ▶ Tálalás / adagolás
 - ▶ Díszítés

Technológiák

(Az alapvizsga követelményeinek megfelelően, a teljesség igénye nélkül!)

Előkészítés

- ▶ Az alapanyagok előkészítése **szakosított** előkészítő helyiségekben történik, amelyek eszközei (a HACCP előírásai szerint) eltérő színekkel jelöltek.
 - ▶ **Lásd: 12. dia!**
- ▶ **Az előkészítés célja:** az alapanyagok konyhakészé tétele
 - ▶ **Élelmiszerbiztonsági szempontból:**
 - ▶ a legfontosabb feladat - a HACCP szempontjából - az alapanyagok felületén található szennyeződések eltávolítása (az élelmiszerbiztonsági kockázatok csökkentése)
 - ▶ **Lásd: I. fejezet!**
 - ▶ **Szakmai szempontból:**
 - ▶ az alapanyagok receptúrának megfelelő formázása

Technológiák

Elkészítés

- ▶ Az étel elkészítése:
 - ▶ a konyhakész alapanyagok fogyaszthatóvá tétele.
- ▶ Ez a tevékenységsor elsődleges, és másodlagos műveletekből áll, ezek rendezett „szövevénye”.
- ▶ Az étel elkészítésének „forgatókönyve” a recept.
 - ▶ **Az elsődleges (alapvető) műveletek:**
 - ▶ hőbehatási eljárások, azaz hőkezelési módok
 - ▶ **A másodlagos (kiegészítő) műveletek:**
 - ▶ minden más tevékenység – ami az alapanyaggal, a „születendő” étellel történik (a hőkezelésen túl).
- ▶ A műveletek elvégzésének célja:
 - ▶ az étel jellemzőinek (karakterének, jellegének) kialakítása, a receptnek megfelelően.

Elsődleges technológiák (hőbehatási eljárások)

Főzés

- ▶ Főzés (klasszikus főzés: fazékban, folyadékban)
- ▶ Rövid ideig tartó főzés típusok:
 - ▶ előfőzés
 - ▶ blansírozás (fehérítés, abálás, forrázás, posírozás)
- ▶ Gőzölés
- ▶ Túlnyomásos főzés (pl. kuktában)

Technológiák

Elsődleges technológiák (hőbehatási eljárások)

Sütés

- ▶ A hőátadó közeg alapján megkülönböztethetünk:
 - ▶ **direkt** (hőszugárzásos) sütést (közvetlen hőhatás, pl. rost), illetve
 - ▶ **indirekt** sütést (a hőt valamilyen továbbító közeg adja át. –pl. forró levegő, bő zsiradék)
- ▶ A sütés módja szerint:
 - ▶ zárt térben (sütőben, kemencében) sütés, grillezés
 - ▶ bő zsiradékban sütés
 - ▶ roston, natúron sütés
 - ▶ pirítás (szotírozás)

Technológiák

Elsődleges technológiák (hőbehatási eljárások)

Párolás

- ▶ Az alapanyag formája, mérete alapján megkülönböztetünk:
 - ▶ egészben, szeletben, apróhúsként párolt ételeket
- ▶ A párolás módjai az alkalmazott művelet alapján:
 - ▶ együtemű (egylépéses) párolás: lassú puhítás lábasban, fedő alatt
 - ▶ kétütemű (kétlépéses) párolás: elősütés (kéreg képzés, pirítás), ezt követően történik a puhítás (párolás)
 - ▶ szakaszos párolás: a kétlépéses párolás speciális magyar módja, mely többször visszatér a kezdő (pirító) lépéshez.
 - ▶ Eredménye a sűrítés nélkül keletkezett vastag „mártás” – jellemzően a „pörkölt saft”.

Technológiák

Elsődleges technológiák (hőbehatási eljárások)

Alacsony hőmérsékletű hőkezelés

A forráspont alatti módszerek előnye, hogy a sejtfalakat nem veti szét a gőz. A lé, és a beltartalom az alapanyagban marad. Kevésbé kell sózni. Hátránya (a magyar ízlés szerint), hogy nem képződik pörzsanyag-réteg. (Ez többnyire pótolható.)

- ▶ Sous-vide (szuvidálás) Link: <https://www.youtube.com/watch?v=Tdsr9TPwPW0>
- ▶ Braising (brézingelés) Link: https://www.youtube.com/results?search_query=osso+buco+recipe+gordon+ramsay
- ▶ Konfitálás („abálás”) Link: <https://www.youtube.com/watch?v=ksO5-tZmhC0>
- ▶ Posírozás („buggyantás”) Link: <https://www.youtube.com/watch?v=pAWduxoCgVk>

Egyéb technológiák

- ▶ Mikrohullámú hőkezelés
- ▶ Kombinált technológiák: az étel elkészülte során több hőbehatási eljárást is alkalmazunk – akár az egyes összetevők megmunkálásához, akár az ételkészítés különböző fázisaiban (pl. rakott ételek).

Másodlagos technológiák (konyhatechnológiai műveletek)

- ▶ **Példák (a teljesség igénye nélkül)**
- ▶ **Ízesítés:** alapízek kialakítása a cél (édes, sós, savanyú, keserű). Vezér, és támogató ízek meghatározása.
- ▶ **Fűszerezés:** célja lehet a „natúr íz”, az étel karakterének kiemelése, továbbá íz kombinációk létrehozása, illetve íztompítás erőteljes fűszerezéssel (pacal, birka, vad)
- ▶ **Kóstolás:** kétkanalas módszerrel.
- ▶ **Ízlelés:** előbb az alapízekre koncentrálnunk (vezérízek, támogató ízek), majd a fűszerezettségre. Figyelembe vesszük az étel elkészültségi fokát (pl. hol tart a főzésben).
- ▶ **Sűrítés:** rántás, száraz (francia) rántás, fűszeres rántások, habarás, lisztszórás (staubolás), liszttel begyúrt vaj (beurre manié), pürésítés (áttörés, turmixolás)
- ▶ **Dúsítás:** legírozás, montírozás, tejtermék hozzáadása az ételhez (pl. tejfölözés)

Technológiák

Másodlagos technológiák

Példák (a teljesség igénye nélkül)

- ▶ **Rétegezés** („lerakás”)
- ▶ **Panírozás:** bundázás (bécsi, párizsi, Orly-i, Baunti, olajos magvakkal... stb.)
Jellemzően bő zsírban sütés követi
- ▶ **Derítés:** erőlevesnél, aszpiknál
- ▶ **Lehabozás:** húslevesnél
- ▶ **Dresszírozás:** formaadás, „csinosítás”
- ▶ **Szűrés:** tésztaszűrő, mártásszűrő, levesszűrő, finomszűrő, etamin (szűrőruha) alkalmazása. Több eszköz kombinációja a szűrőlánc.
- ▶ **Töltés:** töltött paprika, csabai karaj, sushi stb.
- ▶ **Temperálás:** a kívánt hőfok beállítása (pl. aszpiknál)

Másodlagos technológiák: fűszerezés

Fűszerezés

- ▶ Nem összekeverendő az ízesítéssel (annak során alapízeket alakítunk ki!):
 - ▶ ízesítünk: például sóval, cukorral, ecettel stb.
 - ▶ fűszerezünk: például friss, vagy szárított fűszernövényekkel
- ▶ A fűszerek ételeink karakterének kialakításában kapnak szerepet
- ▶ Különböző növényi részek, amelyek friss, vagy szárított, egész, vagy őrölt formában kerülnek ételeinkbe.
- ▶ A fűszerkivonat („redukció”) készítése során kifőzzük a kívánt ízeket a fűszerből, és csak a kivonatot adjuk az ételhez. Így a nemkívánt fűszerdarabok nem kerülnek az ételbe. Ha az étel nem igényel annyi fővést, mint a felhasznált fűszer – szintúgy a redukció készítés a jó megoldás.

Technológiák

Fűszernövények

Másodlagos technológiák: fűszerezés
A magyar konyha kedvelt fűszerei

Kakukkfű



Rozmaring



Technológiák

Másodlagos technológiák; FÜSZEREZÉS

A magyar konyha kedvelt fűszerei

Bazsalikom



Fűszerpaprika



Technológiák

Másodlagos technológiák; FÜSZEREZÉS

A magyar konyha kedvelt fűszerei

Snidling (metélőhagyma)



Tárkony



Technológiák

Másodlagos technológiák; FŰSZEREZÉS

A magyar konyha kedvelt fűszerei

Fahéj



Szegfűszeg



Technológiák

Másodlagos technológiák; FŰSZEREZÉS

A magyar konyha kedvelt fűszerei

Szerecsendió



Petrezselyemzöld



Technológiák

Másodlagos technológiák; FÜSZEREZÉS

A magyar konyha kedvelt fűszerei

Köménymag



Fekete (fehér) bors



Technológiák

Befejező műveletek

Az elkészült étellel a következő történhet:

- ▶ azonnal tálaljuk
- ▶ hőn tartjuk, és később tálaljuk
- ▶ lehűtjük, és hosszabb tárolás után, felmelegítve tálaljuk

▶ **Befejező műveletek**

- ▶ Hőn – tartás (hidegen / melegen tartás, tálalásig)
- ▶ Hűtés – hűtőtárolás
 - ▶ Cook & Chill:
 - ▶ a sous-vide hőkezelés, sokkoló hűtés, hűtőtárolás, felmelegítés kötött lépéseinek együttese.
- ▶ Utóízesítés
- ▶ Adagolás
- ▶ Tálalás
- ▶ Díszítés

Technológiák – Támogató tevékenységek

- ▶ A kiegészítő tevékenységek feladata, illetve célja, hogy gördülékennyé, akadálymentessé tegyék az áruforgalmi fő folyamatok (Beszerzés, Raktározás, Termelés, Értékesítés) lezajlását.
- ▶ Megjegyzés / A „kiegészítő tevékenység” kifejezés használata a szakirodalmakban nem egységes. (Előfordul a „másodlagos” technológiák szinonimájaként is.)

Támogató tevékenységek (mellékfolyamatok, kiegészítő műveletek)

- ▶ Mosogatás
- ▶ Takarítás
- ▶ Ármozgatás
- ▶ Hulladékkezelés
- ▶ Adminisztráció
- ▶ Műszaki feladatok (karbantartás)
- ▶ Tanulókkal való foglalkozás / betanítás
- ▶ Ellenőrzés
- ▶ Munkaszervezés
- ▶ HACCP tevékenységek (pl. különböző naplók folyamatos kezelése)

Ágazati alapvizsga

Zöldséges rizottó 1.

Technológiai leírás

- ▶ Készíts fehérboros alaplevet!
- ▶ Tedd a tálalótányért (mélytányér) a tányérmelegítőbe!
- ▶ Pirítsd meg kissé a rizst (ez a lépés elhagyható)!
- ▶ Kezd el a rizottó főzését. Alaplé merőkanállal adagolva, folyamatosan...!
- ▶ Lassú, gyöngyöző forrás - fedővel takart főzés - néha (ritkán) keverés – folyadékpótlás!
- ▶ Ízesítsd sóval, fűszerezd örölt fehér borssal!
- ▶ Kóstold (kétkanalas módszer), ha szükséges sózd!
- ▶ Főzd készre!
 - ▶ A rizsszem „al dente – roppanós!” legyen!
 - ▶ Túlfőzés esetén a szemek között a kifőtt keményítőnek köszönhető a rizs „mázkás” lesz!
 - ▶ Ajánlott link: https://www.youtube.com/watch?v=2yqaG4rSF_k

Ágazati alapvizsga

Zöldséges rizottó 2.

Technológiai leírás (folytatás)

- ▶ Közben készítsd el a zöldségragut!
 - ▶ Serpenyő, olívaolaj, a zöldségek (puhulási sorrendben)
- ▶ Ízesítsd sóval, fűszerezd örölt fehér borssal, kakukkfűvel, rozmaringgal, bazsalikommal!
- ▶ Kevés boros alaplé hozzáadása, készre puhítás.
- ▶ Vedd le a készre főtt rizottót, adj hozzá parmezán sajtot, és montírozd vajjal!
- ▶ Pihentesd 3 percig!
- ▶ Tálald merőkanállal, kalaptányérba (rizottó-tányér)!
- ▶ Képezz a közepén krátert (mélyedést) és halmozd bele a zöldségragut!
- ▶ Díszítsd egy rozmaring ággal, esetleg aszalt paradicsommal! Kínálj mellé parmezánt!

Ágazati alapvizsga

Hal tempura friss kevert salátával, citrusos vinaigrette öntettel 1.

Technológiai leírás

Hal tempura

- ▶ A tengeri-hal filéből, vágj 1 cm vastag csíkokat (halszalag, goujon, fish finger)!
- ▶ Sózd meg, hagyd állni, hűtőben!
- ▶ Készítsd el a masszát (habüst - habverő; egész tojás, sör, vagy hideg víz, só, kevés olaj, liszt, sütőpor, vagy szóda bikarbóna)!
- ▶ Panírozz, alkalmazd a „száraz kéz – nedves kéz” rutint!
- ▶ Közepesen forró olajban süsd készre!
- ▶ Csepegtesd, tálald „a la minute” (percre pontosan, azonnal)!
- ▶ Ajánlott link: <https://www.youtube.com/watch?v=EfDuJtXTY-o>

Ágazati alapvizsga

Hal tempura friss kevert salátával, citrusos vinaigrette öntettel 2.

Technológiai leírás

Hal tempura (folytatás)

Friss kevert saláta vinaigrette öntettel

- ▶ A zöldségeket vágd egyenletes kockára, vagy julienne-re (metéltre)! Helyezd keverőtálba!
- ▶ Add hozzá a tépett (nem vágott!) jégсалátát!
- ▶ Hints rá kevés olíva olajat, keverd el, tedd hűtőbe!
- ▶ Készíts vinaigrette öntetet: vágd finomra a „finom füveket”: petrezselyem, vöröshagyma, kapribogyó, csemegeuborka, tárkony!
- ▶ Helyezd keverőtálba a vagdalékokat, adj hozzá kevés vizet. Ízesítsd sóval, cukorral, citromlével, vagy ecettel!
- ▶ Tálalj hűtött salátástányér közepére (a peremre nem!)
- ▶ Merj a dresszingből a tálalt salátára (minimális lé)!
- ▶ Díszítsd az ételt egy zöld ággal (rozsmaring vagy metélőhagyma vagy francia petrezselyem, stb.)!

Ágazati alapvizsga

Natúr csirkemell tejszínes gombamártással, párolt rizzzel 1.

Technológiai leírás

- ▶ Készítsd elő a húst: klopfold a csirkemell filét. Minimum 1 cm vastag maradjon! Sózd meg!
- ▶ Süsd serpenyőben, vagy rostsütőn (egyik, másik oldal: 3-3 perc; egyszer fordítva)!
- ▶ Készíts gombaszotét (pirított gombát)!
- ▶ Dönts, hogyan sűríted... habarással, vagy lisztiszórással?! Sűríts. Dúsítsd tejszínnel!
- ▶ Forrald ki (5-10 perc), közben... fűszerezd örölt fekete, vagy fehér borssal!
- ▶ Kóstold (kétkanalas módszer)! Ha szükséges, sózd!
- ▶ Tálald!
- ▶ Ajánlott link: <https://www.youtube.com/watch?v=YUfwZHWskBw>

Ágazati alapvizsga

Natúr csirkemell tejszínes gombamártással, párolt rizzsel 2.

Technológiai leírás

- ▶ Mérj!
- ▶ Piríts rizst olajon, közepes lángon, állandóan kevergetve – színváltásig, „üvegesre”!
- ▶ Öntsd fel kétszeres mennyiségű, forró, sós vízzel. Ha a zubogó forrás „lehalkul” (kb. 1 perc), tedd rá a fedőt, helyezd a sütőbe!
- ▶ Hagyd kidagadni. Sütőben 100°C, 20 perc, lefedve. A fedőt egyszer se emelgesd.
- ▶ Keverd fel pecsenyevillával (nem evővilla!)
- ▶ Tálalj köretformázó karikával!

Ágazati alapvizsga

Paraj krémleves buggyantott tojással

Paraj krémleves buggyantott tojással

- ▶ Tedd fel a levest: fazékban, víz (alaplé, vagy csontlé, másodlé), és spenótpüré!
- ▶ Készíts világos rántást. Alkalmazd: pirítás, kikeverés, hőkiegyenlítés, kiforralás!
- ▶ Ízesítsd sóval, fűszerezd őrölt fehér borssal, őrölt szerecsendióval!
- ▶ Kóstold (kétkanalas módszer)! Ha szükséges, sózd!
- ▶ Készíts posírozott (bevert, buggyantott) tojást! Lábas, forró, sós, ecetes víz!
- ▶ 1-2 perc lassú főzés után kiemelés lapátkanállal, áthelyezés jeges vízbe (10 mp)!
 - ▶ Kiemelés tányérra, vagy vágólapra – átfordítás („bottom up”).
 - ▶ Dresszírozás (formázás, „sallangok” levagdosása).
- ▶ A pürélevesből képezz krémlevest: legírozd, montírozd!
- ▶ Tálalj előmelegített leves csészébe! Alkalmazhatsz gourmet kanalat is a tojáshoz!
 - ▶ Ajánlott link: <https://www.youtube.com/watch?v=VJtIpi8J2Zs>

Az ágazati gyakorlati alapvizsga feladatai (a KKK szerint)

► 7.3 Gyakorlati vizsga

► 7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

► 7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

► **A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység**

► **Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése.**

A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A tanuló a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi tanulóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

► **A tanuló az alábbi ételek közül egy ételt készít el:**

- 1. Zöldséges rizottó
- 2. Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinaigrette öntettel
- 3. Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel
- 4. Parajkrém leves, buggyantott tojással

► **Javasolt link:** Másolja ki az alábbi linket, majd illessze be a böngészőbe!

► <https://www.youtube.com/playlist?list=PLTHKboT3muieUkrYgPIETde-wEgpiLBGy>

Forrásjegyzék

- ▶ Bádonyi Mihály: Korszerű ételkészítési ismeretek I.-II. (KIT Kft. Bp. 2011.)
- ▶ Bádonyi Mihály: Korszerű ételkészítési ismeretek (KIT Kft. Budapest; 2016)
- ▶ Pető Gyula: Étélkészítési ismeretek (Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó Rt. Bp. 1997)
- ▶ Sándor Dénes: Ételismeret I-II. (Bgf. Bp. 2003)
- ▶ A Képzési és Kimeneti Követelmények letöltése: <https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Ajánlott linkek:

- ▶ Sous-vide (szuvidálás) Link: <https://www.youtube.com/watch?v=Tdsr9TPwPW0>
- ▶ Braising (brézingelés) Link: https://www.youtube.com/results?search_query=osso+buco+recipe+gordon+ramsay
- ▶ Konfitálás („abálás”) Link: <https://www.youtube.com/watch?v=ksO5-tZmhC0>
- ▶ Posírozás („buggyantás”) Link: <https://www.youtube.com/watch?v=pAWduxoCgVk>

Az alapvizsga ételei:

- ▶ Zöldséges Rizottó: https://www.youtube.com/watch?v=2yqaG4rSF_k
- ▶ Hal tempura friss kevert salátával, citrusos vinaigrette öntettel: <https://www.youtube.com/watch?v=EfDuJtXTY-o>
- ▶ Natúr csirkemell tejszínes gombamártással, párolt rizzsel: <https://www.youtube.com/watch?v=YUfwZHWskBw>
- ▶ Paraj krémleves buggyantott tojással: <https://www.youtube.com/watch?v=VJtIpi8J2Zs>
- ▶ Alapvizsga videó-anyagok: Metro Magyarország lejátszási lista
 - ▶ **Másolja ki az alábbi linket, majd illessze be a böngészőbe!**
 - ▶ <https://www.youtube.com/playlist?list=PLTHKboT3muieUkrYgPlETde-wEgpiLBGy>
 - ▶ **Keresse meg a megtekinteni kívánt videót!**

Hivatkozások

Rozmaring

https://www.google.com/search?q=Rozmaring&client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=y2Q3Z8_dMYa7i-gPyryK8Qk&ved=0ahUKEwiP75vuz96JAxWG3QIHUqelP4Q4dUDCBA&uact=5&oq=Rozmaring&gs_lp=EgNpbWciCVJvem1hcmluZzINEAAYgAQYsQMYQxiKBTIGEAAyBxgeMggQABiABBixAzIIEAAYgAQYsQMYBhAAGAcYHjIGEAAyBxgeMggQABiABBixAzIGEAAyBxgeMgYQABgHGB4yBhAAGAcYHkjPCVAAWABwAXgAkAEAmAEAoAEAqgEAuAEDyAEAmAIBoAIHmAMAIAYBkgcBMAAHAA&scient=img#vhid=d0Jd-wTeVMZ7oM&vssid=mosaic

Kakukkfű

https://www.google.com/search?q=kakukkfű&client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=5mQ3Z9ORJMv4i-gPxt292Qo&ved=0ahUKEwjTnP76z96JAxVL_AIHHCZuL6sQ4dUDCBA&uact=5&oq=kakukkfű&C5%B1&gs_lp=EgNpbWciCWtha3Vra2bFsTIIIEAAYgAQYsQMYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyARlkjRQ0QhYmSZwAngAkAECmAFwoAGkC6oBBDE1LjG4AQPIAQD4AQGYAggAtoGqAIAwGINEAAYgAQYsQMYQxiKBcICBhAAGAcYHsICChAAGIAEGEMYigXCAGsQABiABBixAxiDacICDhAAGIAEGLEDGIMBGloFmAMBiAYBkgcDNy4zoAfKTg&scient=img#vhid=17N9Pdikhdn28M&vssid=mosaic

Bazsalikom

https://www.google.com/search?q=Bazsalikom&client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=lWU3Z-6uMZCbi-gPsavc0Q4&ved=0ahUKEwiuzcTO0N6JAxWQzQIHhEVN-oQ4dUDCBA&uact=5&oq=Bazsalikom&gs_lp=EgNpbWciCkhenNhbGlr20yCBAAGIAEGLEDmgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAESlkqUOUFWOUkcAJ4AJABApGbaKABnWuqAQOxNS4yuAEDyAEA-AEBmAIMoALIB6gCAMICDRAAGIAEGLEDGEMYigXCAGYQABgHGB7CAgoQABiABBhDGIoFwglQEAAyAQYsQMYQxiDARiKBcICDhAAGIAEGLEDGIMBGloFwglILEAAyAQYsQMYgwHCAgQQABgDmAMAIAYBkgcEMTAuMqAH21M&scient=img#vhid=CbiQ5SwxyKt8xM&vssid=mosaic

Fűszerpaprika

https://www.google.com/search?q=fű&client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=SGY3Z5fVLJKbi-gPub7WuAc&ved=0ahUKEwiXme2j0d6JAxWSzQIHHTmfFXcQ4dUDCBA&uact=5&oq=fű&C5%B1szerpaprika&gs_lp=EgNpbWciDmbFsXN6ZXJwYXByaWthMgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAEMgUQABiABEjRLIDLbVi4K3ACeACQAQOYAXygAcoPqgEEMTguNLgBA8gBAPgBAZgCD6ACowqoAgDCAg0QABiABBixAxdGloFwglGEAAyBxgewgIKEAAyAQYQxiKBcICCxAAGIAEGLEDGIMBwgIIEAAyAQYsQPCAg4QABiABBixAxiDARiKBZgDAogGAZIHbDEwLjWgB_9v&scient=img#vhid=Das5Zgm2pfKZiM&vssid=mosaic

Hivatkozások

Köménymag

https://www.google.com/search?q=k%C3%B6m%C3%A9nymag&client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=Emc3Z96jEKuC9u8PvbuguA0&ved=0ahUKEwje9PmD0t6JAxUrgf0HHb0dCNcQ4dUDCBA&uact=5&oq=k%C3%B6m%C3%A9nymag&gs_lp=EgNpbWciC2vDtm3DqW55bWFmMgUQABiABDIFEAAyGAQyBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyGAQyBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyGAQyBRAAGIAEMgUQABiABEivQIDuB1ipK3ACeACQAQOYAWugAcAOqgEEMTcuNLgBA8gBAPgBAZgCC6ACyQeoAgDCAgQABiABBhDGloFwgIGEAAYBxgewgIOEAAYgAQYsQMYgwEYigXCAGsQABiABBixAxiDacICCBAAAGIAEGLEDmAMBiAYBkgcDOC4zoAeXaw&scient=img#vhid=jwU2Vehcjfdv9M&vssid=mosaic

Fekete bors

https://www.google.com/search?q=fekete+bors&client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=jWc3Z_neJYrt7_UPqvrZ6Ag&ved=0ahUKEwi52eK-0t6JAxWK9rsIHSp9Fo0Q4dUDCBA&uact=5&oq=fekete+bors&gs_lp=EgNpbWciC2Zla2V0ZSBib3JzMgUQABiABDIFEAAyGAQyBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyGAQyBRAAGIAEMgUQABiABEjKkICIBlj1JHACeACQAQKYAW2gAbYMqgEEMTcuMrgBA8gBAPgBAZgCDaAC2QioAgDCAgQABiABBhDGloFwgIGEAAYBxgewgILEAAyGAQYsQMYgwHCAG4QABiABBixAxiDARiKBcICCBAAAGIAEGLEDwgIHEAAyGAQYCpgDAYgGAZIHBDEwLjOgB5df&scient=img#vhid=XrAgJbDclPJbuM&vssid=mosaic

Fahéj

https://www.google.com/search?q=fah%C3%A9j&client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=SWg3Z6mpBpaki-gP84qn8AE&ved=0ahUKEwjp8ZWY096JAxUW0gIHXPFCR4Q4dUDCBA&uact=5&oq=fah%C3%A9j&gs_lp=EgNpbWciBmZhaMOpajIIEAAyGAQYsQMYCBAAGIAEGLEDMggQABiABBixAzIFEAAyGAQyBRAAGIAEMgUQABiABDIIEAAyGAQYsQMYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyGAR11yJQ4wVYpR1wAngAKaECmAFsoAGmCqoBBDEzLjK4AQPIAQD4AQGYAgegAr4EqAIAwglKEAAyGAQYQxiKBcICBhAAGAcYHsICBxAGIAEGArCAGsQABiABBixAxiDacICDhAAGIAEGLEDGIMBGioFmAMaIAYBkgcDNS4yoAfzSg&scient=img#vhid=GM_ZIq4Po2DNgm&vssid=mosaic

Szegfűszeg

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&q=szegf%C5%B1szeg&udm=2&fbs=AEQNm0CRjlOtE433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9ILO-e4ZT42ralptAFul-D5diXoQM33k0zt9iRR0Pqfd0j6zzjnlyXOVygeEW_xtJVA31SOwquHbg29UK5ukbGt8SC1tisoBYTw_KsPjC1rPrMtbqgjBeJeH_ICRFCq8l_t0CZEFAT11x-UGlFibtSYErVUUbma02F_8_T9YaVFSTiTXGtUny3LIm0Cgcw&sa=X&ved=2ahUKEwj2v-T196JAxWR2wIHWWYwFz0QtKgLegQIEhAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=l4rg_1bPOL8YBM&vssid=mosaic

Hivatkozások

Petrezseéymzöld

https://www.coolbe.hu/hu/products/66c6ff6db28283015ae796af?currency=HUF&variant_id=66c6ff6db28283a15ae796b1&utm_productid=66c6ff6db28283015ae796af&Attrs=eyJyZWdpb24iOiJlVSJ9&utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=21403248382&utm_term=cid-21403248382%2Cagi-170580365984%2Cadi-703343975214%2Ctid-pla-296739514498%2Cdev-c%2Creg-9108009%2Cmd-66c6ff6db28283a15ae796b1&gad_source=1&gclid=EAIaIqobChMI7u-7i-TeiQMV4oCDBx1i1wS3EAQYASABEgJIY_D_BwE

Tárkony

https://www.google.com/search?q=t%C3%A1rkony&client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=AXo3Z93dL-KJ9u8Pxfyy2Ac&ved=0ahUKEwid4raL5N6JAxXihP0HHUW-DHsQ4dUDCBA&uact=5&oq=t%C3%A1rkony&gs_lp=EgNpbWciCHTDoXJrb255MggQABiABBixAzIIEAAyAQYsQMYCBAAGIAEGLEDmgUQABiABDIIEAAyAQYsQMYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAEMgUQABiABEidL1DHBfjvK3ADeACQAQKYAYkBoAG9D6oBBDIxLjK4AQPIAQD4AQGYAgugAvgGqAIAwgIKEAAyAQYQxiKBcICBhAAGAcYHsICCxAAGIAEGLEDGIMBwgIOEAAyAQYsQMYgwEYigXCAG0QABiABBixAxiDARgKwgiHEAAyAQYCsICChAAIAEGLEDGAqYAwCIBgGSBwM5LjKgB-B6&scient=img#vhid=762GF4uwmZF6mM&vssid=mosaic

Metélőhagma (Snidling)

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&q=met%C3%A9l%C5%91hagyma+k%C3%A9p&udm=2&fbs=AEQNm0CRjlOtE433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9ILo-e4ZT42ralptAFul-D5diXoQM33k0zvgoAhhq1ZY2rYQFe2bt3-hWa7bdr2HHiMKJRCGcKG7O_YZCK62r--FoVi10865DkceBO1CIR5NURyU9NYT3dr0zbavXQcJcy_bvupWulEQ1fOaZX9Hh3xt9pyczTgwYzpfAp2LlZUUxE3YJPeSrJu6Ykpg&sa=X&ved=2ahUKEwjm_6O75d6JAXXX1wIHHcdVK1YQtKgLgLegQIDhAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=zLsMXj7o2t8l0M&vssid=mosaic

Szerecsendió

https://www.google.com/search?q=szerecsendi%C3%B3&client=firefox-b-d&sca_esv=884896eda14e76c3&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=dHs3Z97OHpasi-gPybaGyAw&ved=0ahUKEwje2Jm85d6JAXUW1gIHHUmbAckQ4dUDCBA&uact=5&oq=szerecsendi%C3%B3&gs_lp=EgNpbWciDXN6ZXJlY3NlbnRpw7MyBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyAQYBRAAGIAESOGtUKYEWOQjcAJ4AJABAggBIAgGAbASqgEEMjluNLgBA8gBAPgBAZgCDKACnAmoAgDCAGoQABiABBhDGloFwgIIEAAyAQYsQPCAg4QABiABBixAxiDARiKBcICCxAAGIAEGLEDGIMBwgIMEAAyAQYQxiKBRgKwgiQEAAyAQYsQMYQxiDARiKBZgDAYgGAZIHAzkuM6AH0X8&scient=img#vhid=cJl3gY-TWQ7QhM&vssid=mosaic

IV. Turisztikai technikus alapképzés

Turizmus-vendéglátás ágazat

(Turisztikai szervező szakmairány)

- ▶ A tananyag a **Turizmus-vendéglátás ágazat** szakmáira jelentkezők számára készült
 - ▶ A Turizmus-vendéglátás ágazatban az egyes szakmák ágazati alapoktatásának **komplex alapvizsgájára** segíti a vizsgázók egyéni felkészülését.
- ▶ **Szerzők:** a HSzC Corvin Mátyás Technikum és Kollégium oktatói
 - ▶ **A tananyagot készítette:** Török Ferenc
 - ▶ **Szerkesztette:** Bádonyi Mihály
 - ▶ **Lektor:** Bádonyi Mihály

A Képzési és Kimeneti Követelmények letöltése: <https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Készült: a Hódmezővásárhelyi Szakképzési Centrum megbízásából

Hódmezővásárhely, 2024. november



Hivatkozások

- ▶ Az ebben a fejezetben megjelenő tananyagtartalmak megértéséhez először el kell sajátítania az I. fejezetben részletezett ismereteket!
- ▶ Lásd.: I. Általános elvárások és előírások a vendéglátásban és a turizmusban
- ▶ Az I. fejezet olyan információkat tartalmaz, amelyek szükségesek a további tananyagtartalmak (meghatározások, fogalmak stb.) megértéséhez

Tartalomjegyzék

Az egyes témakörök a hivatkozásra kattintva érhetők el!

[A turizmus fogalma, a turizmus formái](#)

[Szálláshelyszolgáltatás](#)

[Szálláshelyszolgáltatás: a vendégciklus](#)

[Magyarország turisztikai régiói, attrakciói](#)

[Dél-Alföld Turisztikai Régió](#)

[Az ágazati alapvizsga feladatai](#)

[Városok – attrakciók](#)

[Forrásjegyzék](#)

A turizmus fogalma, a turizmus formái

A turizmus (idegenforgalom):

- ▶ olyan békés célú, önkéntes, rendszeres és tömeges utazási forgalom, amelynek résztvevői átmenetileg tartózkodnak a meglátogatott helyen, ott fogyasztanak, és szolgáltatásokat vesznek igénybe.

A turizmus csoportosítása: a turizmus formái

Szervezési szempontból:

- ▶ Egyéni (privát - „civil”- magán-) szervezésű
- ▶ Társas (hivatásos utazásszervező közreműködésével)

Időbeli szempontból:

- ▶ Folyamatos
- ▶ Szezonális
- ▶ Hétvégi

A turizmus csoportosítása: a turizmus formái

A résztvevők besorolása az ott-tartózkodás módja szerint

▶ Turista:

- ▶ az a látogató, aki a meglátogatott helyen legalább 24 órát, vagy egy vendégéjszakát eltölt, és a meglátogatott helyen **szálláshely-szolgáltatást vesz igénybe**

▶ Kiránduló:

- ▶ olyan („1 napos”) látogató, aki a meglátogatott helyen 24 óránál kevesebb időt tölt el, **szálláshely szolgáltatást nem vesz igénybe**, tehát még aznap visszatér lakóhelyére

▶ Átutazó:

- ▶ olyan külföldi látogató, aki 24 órán belül, éjszakázás nélkül utazik át az országon, tehát **szálláshely szolgáltatást nem vesz igénybe**

A turizmus csoportosítása: a turizmus formái

Az utazás eszköze szerint:

- ▶ Közúti
- ▶ Vasúti
- ▶ Vízi
- ▶ Légi
- ▶ Gyalogos

Területi szempontból:

- ▶ Belföldi turizmus
- ▶ Külföldi (nemzetközi) turizmus: határátlépéssel jár

Az adott (meglátogatott) ország szempontjából:

- ▶ **Passzív** turizmus (**kiutazók** száma, kivitt valuta)
- ▶ **Aktív** turizmus (**beutazók** száma, behozott valuta)

A turizmus csoportosítása: a turizmus formái

Az utazás motívuma, célja szerint (a teljesség igénye nélkül)

- ▶ **Szabadidőturizmus:**

- ▶ az állandó lakáson (lakóhelyen) kívül, szabadidőben végzett, és szabadon választott tevékenységek összessége

- ▶ **Hivatásturizmus:**

- ▶ a foglalkozással kapcsolatos helyváltoztatások során végzett szakmai és szabadidős tevékenységek együttese

- ▶ **Gyógyturizmus:**

- ▶ az állandó lakóhelyen kívüli gyógyhelyekre történő utazást, az ott történő ideiglenes tartózkodást és a gyógyszolgáltatások, valamint egyéb kiegészítő turisztikai szolgáltatások igénybe vételét foglalja magába.

Szálláshelyszolgáltatás

A szálláshely fogalma

Szálláshely:

- ▶ Olyan létesítmény, ahol az utazó, otthonától való távolléte alatt, fizetés ellenében lakhat.

Az idegenforgalmi szálláshelyek fő csoportjai (a teljesség igénye nélkül)

▶ Kereskedelmi szálláshelyek:

- ▶ erre a célra épített, vagy átalakított és használt létesítmény, amely megfelel a minőségi követelményeknek, és üzletszerűen, folyamatos üzemeltetéssel szálláshelyszolgáltatást nyújt (például: a szálloda, az apartman szálloda, a panzió, a kemping, az üdülőház stb).

▶ Nem kereskedelmi (nem üzleti célú) szálláshelyek:

- ▶ például: az üdülő, a gyermek- és ifjúsági tábor, a hegyi menedék, kollégium stb.

Szálláshelyszolgáltatás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása

Rendeltetésük szerint az alábbi kereskedelmi szálláshelyeket különböztetjük meg:

- ▶ **Szálloda (szálloda étteremmel)**
 - ▶ Gyógyszálloda
 - ▶ Wellness szálloda
 - ▶ Garniszálloda (szálloda étterem nélkül)
 - ▶ Apartman szálloda
- ▶ **Panzió**
- ▶ **Kemping**
- ▶ **Üdülőház**
- ▶ **Turistaszálló**
- ▶ **Ifjúsági szálló**

Szálláshelyszolgáltatás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása

Ellátási szolgáltatás szerint

A szálláshelyek aszerint is csoportosíthatók, hogy ellátást (étkeezést) nyújtanak-e a szállás mellé.

Így megkülönböztetünk: **ellátást adó szálláshelyeket, és önellátó szálláshelyeket**

▶ **ellátást adó szálláshelyek:**

- ▶ ebbe a csoportba tartoznak azok a szálláshelyek, amelyek vendéglátó egységekkel rendelkeznek, melyben a vendég a fő és a kiegészítő étkezéseket fogyaszthatja. Ilyenek például a szállodák, és a panziók.

Szálláshelyszolgáltatás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása

▶ **Önellátó szálláshelyek:**

- ▶ ebbe a csoportba azok a szálláshelyek tartoznak, ahol a vendégnek kell gondoskodnia az étkezésekről
 - ▶ ez kiválthatja a szálláson kívüli étterem meglátogatásával járó többletköltségeket
- ▶ az önellátással működő szálláshely (pl. üdülőház, kemping, turistaház) olcsóbban nyújtja a szállást, de az étkezés a környék árszínvonalától függően drága, vagy az ételkészítés (bevásárlás, főzés, mosogatás) nagyon időigényes lehet

Szálláshelyszolgáltatás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása

Tartózkodási idő szerint megkülönböztetünk:

- ▶ **tranzit szálláshelyeket**, ahol a néhány órás tartózkodási idő a jellemző (pl. repülőtéri szálloda)
- ▶ **átmeneti szállásokat**, ahol a néhány napos tartózkodás jellemző (pl. városi szálloda, kemping, turista szállás, fizető vendéglátás)
- ▶ **gyógy- és üdülő szálláshelyeket**, melyek az időtöltés jellege miatt több hetes tartózkodást igényelnek (pl. gyógy- szálloda, üdülőház)
- ▶ **hosszú tartózkodást biztosító szálláshelyeket** (pl. apartman-szálloda)

Szálláshelyszolgáltatás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása

Üzemeltetési idő szerint megkülönböztetünk:

- ▶ **egész éves (folyamatos) üzemelésű szálláshelyeket**
 - ▶ Ezek általában munkaszüneti nap nélkül, folyamatosan nyitva tartanak, ami a vendégek számára egyfajta biztonságot jelent.
- ▶ **szezonális üzemelésű szálláshelyek**
 - ▶ A szezonális szállások csak valamely időszakban tartanak nyitva: ilyenek például a vízparti szállások, és a fűtéssel nem rendelkező szálláshelyek, pl. a kempingek nyáron (májustól-szeptemberig), vagy a téli sportokhoz kapcsolódó szállások (novembertől-márciusig)

Szálláshelyszolgáltatás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása

Tartózkodás célja szerint

Ez alapján három nagy motivációs csoport különíthető el:

- ▶ **az üdülés, kikapcsolódás, hobbi**, melynek képviselői pl. az üdülők, turistaszállások, falusi szálláshelyek, kempingek
- ▶ **az egészség**, mely a gyógyszállók, gyógyüdülők, wellness szállodákat jellemzi
- ▶ **az üzlet, munkavégzés**, mely a városi és konferencia szállodák, panziók, fizető vendéglátó helyek területe

Szálláshelyszolgáltatás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása

Elhelyezkedés szerint

A vonzerők, vagy adottságok közelében meghatározott szállástípusok jellemzőek, így például:

- ▶ **Városi elhelyezkedés** jellemzi a városi, konferencia szállodákat, fizető vendéglátó helyeket, ifjúsági szállodákat (hostelek)
- ▶ **Természet közeli elhelyezkedés** szükséges a turistaszállás, gyógyszálloda, falusi vendéglátás és a kempingek telepítéséhez
 - ▶ például: vízparti szállodák: a víz, a panoráma; horgászat; fürdési; vízi portok stb.
- ▶ **Közlekedéshez kapcsolódnak** a motelek, tranzit szállások, mozgó szállodák
 - ▶ például: autóval, motorral, autóbusszal közlekedő utasoknak

Szálláshelyszolgáltatás: a vendégciklus

A vendégciklus: a szálloda és vendég kapcsolatának folyamata

A vendégciklus szakaszai

- ▶ Érkezés előtti szakasz
- ▶ Érkezés
- ▶ Tartózkodás
- ▶ Elutazás
- ▶ Elutazás utáni szakasz

Magyarország turisztikai régiói, attrakciói

Magyarország területén belül két területi behatárolást kell figyelembe venni:

- ▶ a közigazgatásit (vármegyék)
- ▶ a turisztikait (régiók, turisztikai térségek)

A területi behatárolásnál segít az alábbiak megnevezése:

- ▶ **természeti adottságok:**
 - ▶ a hegyek, folyók, tavak stb. elhelyezkedése (tájolása)
 - ▶ ember alkotta tájékozási pontok, így például: ország-, megyehatár, városok, utak stb.) elhelyezkedése (tájolása)

Magyarország turisztikai régiói

- ▶ Dél-Dunántúl Turisztikai Régió
- ▶ Balaton Turisztikai Régió
- ▶ Nyugat-Dunántúl Turisztikai Régió
- ▶ Közép-Dunántúl Turisztikai Régió
- ▶ Észak-Magyarország Turisztikai Régió
- ▶ Észak-Alföld Turisztikai Régió
- ▶ Tisza-tó Turisztikai Régió
- ▶ Budapest és környéke Turisztikai Régió
- ▶ Dél-Alföld Turisztikai Régió

Magyarország turisztikai régiói



Dél-Alföld Turisztikai Régió

A Dél-Alföld Turisztikai Régiót három vármegye alkotja:

- ▶ Bács-Kiskun Vármegye
- ▶ Békés Vármegye
- ▶ Csongrád-Csanád Vármegye

A régió központja: Szeged

- ▶ Terület-nagyság:
 - ▶ 56 761 hektár (fokozottan védett 12 457 hektár),
 - ▶ vagy 18 337,39 km²

Városok – attrakciók

(A teljesség igénye nélkül)

Bács-Kiskun Vármegye

Kecskemét

- ▶ Cifrapalota
- ▶ Kecskeméti Vadaspark
- ▶ Kecskeméti Katona József Színház



Városok – attrakciók

(A teljesség igénye nélkül)

Bács-Kiskun Vármegye

Kalocsa

- ▶ Paprikamúzeum
- ▶ Népművészeti Tájház
- ▶ Kalocsai képtár
- ▶ Kalocsai Csajda Gyógyfürdő és Uszoda



Városok – attrakciók

(A teljesség igénye nélkül)

Bács-Kiskun Vármegye

Baja

- ▶ Szentháromság szobor
- ▶ Türr István Múzeum
- ▶ Bunyevác tájház
- ▶ Ady Endre Városi könyvtár
- ▶ Sugovica gyalogos és kerékpár híd
- ▶ Bajai halászléfőző fesztivál



Városok – attrakciók

(A teljesség igénye nélkül)

Bács-Kiskun Vármegye

Hajós

- ▶ Pincefalu
- ▶ Hajósi barokk kastély
- ▶ Pintér Művek Haditechnikai Park
- ▶ Vörös-mocsár tanösvény



Városok – attrakciók

(A teljesség igénye nélkül)

Békés Vármegye

Gyula

- ▶ Százéves cukrászda
- ▶ Gyulai vár
- ▶ Almásy-kastély
- ▶ Erkel Ferenc emlékház
- ▶ Gyulai várfürdő
- ▶ Gyulai Várszínház
- ▶ Kohán Képtár



Városok – attrakciók

(A teljesség igénye nélkül)

Békés Vármegye

Békéscsaba

- ▶ Jókai Színház
- ▶ Munkácsi Mihály múzeum
- ▶ Csabagyöngye kulturális központ
- ▶ Békéscsabai kolbászfesztivál



Városok – attrakciók

(A teljesség igénye nélkül)

Csongrád-Csanád Vármegye

Hódmezővásárhely

- ▶ Téglagyári kubikgödrök / tanösvény
- ▶ Állattenyésztési napok
- ▶ Városháza
- ▶ Református ótemplom
- ▶ Ortodox templom
- ▶ Hódmezővásárhelyi zsinagóga
- ▶ Epröskert
- ▶ Homokbánya
- ▶ Batida-Kopáncsi legelő
- ▶ Mártélyi Tájvédelmi Körzet



Városok – attrakciók

(A teljesség igénye nélkül)

Csongrád-Csanád Vármegye

Makó

- ▶ Hagymatikum
- ▶ Bérpalota
- ▶ József Attila-szobor
- ▶ József Attila Gimnázium
- ▶ Korona Szálló
- ▶ Kossuth Lajos-szobor
- ▶ Református ótemplom
- ▶ Régi városháza
- ▶ Pulitzer József-szobor
- ▶ Hagymafesztivál



Városok – attrakciók

(A teljesség igénye nélkül)

Csongrád-Csanád Vármegye

Szeged

- ▶ Szegedi Dóm
- ▶ Szegedi halászléfőző fesztivál
- ▶ Ortodox szerb templom
- ▶ Reök-palota
- ▶ Ferences templom és kolostor
- ▶ Népliget
- ▶ Egyetemi Fűvészkert
- ▶ Szegedi Vadaspark
- ▶ Pick Szalámi és Szegedi Paprika Múzeum
- ▶ Dömötör-torony
- ▶ Szabadtéri játékok
- ▶ Bortér
- ▶ Szegedi Ifjúsági Napok (SZIN)



Városok – attrakciók

(A teljesség igénye nélkül)

Csongrád-Csanád Vármegye

- ▶ **Szentes**
- ▶ Lecsófesztivál
- ▶ Szentes belvárosa
- ▶ Történelmi belváros
- ▶ Koszta József Múzeum
- ▶ Széchenyi-liget
- ▶ Cserebökényi puszta
- ▶ Termáltó



Az ágazati alapvizsga feladatai

(a KKK szerint)

▶ 7.3 Gyakorlati vizsga

- ▶ 7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata
- ▶ 7.3.2 A vizsgatevékenység leírása
 - ▶ **D) vizsgarész: Portfólió készítése**
 - ▶ A tanuló az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.
 - ▶ Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial)
 - ▶ Betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz.
 - ▶ A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.
 - ▶ A portfólió elkészítésére az ágazati alapoktatás időszaka áll a tanuló rendelkezésére.
 - ▶ A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Forrásjegyzék

- ▶ Prof. Dr. Claude Kaspar – Dr. Fekete Mátyás: Turisztikai alapismeretek
- ▶ Jávor Júlia: Korszerű szállásszolgáltatás (Képzőművészeti kiadó kft; 2009)
- ▶ Budapesti Gazdasági Főiskola – előadás jegyzetek (2004 - 2005)

Hivatkozások

► Magyarország turisztikai régiói

https://www.google.com/search?q=magyarorsz%C3%A1g+turisztikai+r%C3%A9gi%C3%B3i&client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&udm=2&source=iu&ictx=1&vet=1&fir=SpIPPrOoBNEcM%252C_vW4Y6_mecGRsM%252C%252Fg%252F1224brz6%253B2-deQAW5aJXpiM%252Ch4thk6ArW7YchM%252C_%253BRYTvDoNmZDpM1M%252C44t-j8VNIb15VM%252C_%253BP_wShkr9u6rdLM%252CK04B2nET46K5JM%252C_%253B5mCsMmAPnKm39M%252Ch4thk6ArW7YchM%252C_&usg=AI4_-kS_l2ZmU_KHjfcZHhUbOg7fQBMbcQ&sa=X&ved=2ahUKEwigncK3mMiJAXVQ-QIHhVvKQCGIQ_B16BAgtEAE#vhid=RYTvDoNmZDpM1M&vssid=mosaic

► Kecskemét / Cifrapalota

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&q=cifra+palota&udm=2&fbs=AEQNm0CRjIOTe433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9lLo-e4ZT42ratBCI50jVD5EdzCOdux47zeiB6ovlrZ7ln5v-PWV11zi7FBdXJAwlCfwWQFvMAd7Cu8USZ4Sm7rnyHK4BxQSOx3s26nNW2x5jFoGdFQSDqH4iS662KxsUgXX1YQt8Q2gHelXM7M&sa=X&ved=2ahUKEwjv3uiSm8iJAXUk_rslHbOdCbMQtKgLegQIDRAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=Ud6euQNm5bYM&vssid=mosaic

► Kalocsa / Paprikamúzeum

https://www.google.com/search?q=paprika+m%C3%BAzeum+kalocsa&client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=jqYrZ6eLI30i-gPlfXM4AE&oeq=paprika+m%C3%BAzeum&gs_l=EgNpbWciD3BhcHJpa2EgbcO6emV1bSoCCAAYBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyYgAQyBhAAGAcYHjIFEAAyYgAQyBhAAGAcYHjIGEAAyBxgeMgYQABgHGB4yBhAAGAcYHjIFEAAyARlIzBQ7hhYvB5wAngAk

► Baja / Szentháromság szobor

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&q=szent%C3%A1rooms%C3%A1g+szobor+baja&udm=2&fbs=AEQNm0CRjIOTe433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9lLo-e4ZT42ratBCI50jVD5EdzCOdux47zd9mhouPIJOVlnBLJgVwxLrnXij9QujktNzqPgHCbsU60Pk4_CBHkz6jtRGVgDSyEQISe-ZD4BelVKKvt-2K3ZWxE_oA2Yrwt3lzwip-af4V5CP7gR-Or7WRTYFY7pV-Hy0u3De&sa=X&ved=2ahUKEwigriKnsiJAXU60wIHhVeQJVgQtKgLegQIEAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=PM9IUSYPTjQdpM&vssid=mosaic

► Hajós / Pincefalu

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&q=haj%C3%B3s+pincefalu&udm=2&fbs=AEQNm0CRjIOTe433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9lLo-e4ZT42ratBCI50jVD5EdzCOdux47zeiB6ovlrZ7ln5v-PWV11zi7FBdXJAwlCfwWQFvMAd7Cu8USZ4Sm7rnyHK4BxQSOx3s26nNW2x5jFoGdFQSDqH4iS662KxsUgXX1YQt8Q2gHelXM7M&sa=X&ved=2ahUKEwjv67LiGoMiJAXVd6wIHHam2LjcQtKgLegQIDRAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=Wp05R0M8kz-y2M&vssid=mosaic

► Gyula / Százéves cukrászda

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&q=sz%C3%A1z%C3%A9ves+cukr%C3%A1szda&udm=2&fbs=AEQNm0CRjIOTe433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9lLo-e4ZT42ratBCI50jVD5EdzCOdux47zeiB6ovlrZ7ln5v-PWV11zi7FBdXJAwlCfwWQFvMAd7Cu8USZ4Sm7rnyHK4BxQSOx3s26nNW2x5jFoGdFQSDqH4iS662KxsUgXX1YQt8Q2gHelXM7M&sa=X&ved=2ahUKEwj67LiGoMiJAXVd6wIHHam2LjcQtKgLegQIDRAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=Wp05R0M8kz-y2M&vssid=mosaic

► Békéscsaba / Jókai Színház

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&q=b%C3%A9k%C3%A9scsaba+j%C3%B3kai+sz%C3%ADnh%C3%A1z&udm=2&fbs=AEQNm0CRjIOTe433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9lLo-e4ZT42ratBCI50jVD5EdzCOdux47zeiB6ovlrZ7ln5v-PWV11zi7FBdXJAwlCfwWQFvMAd7Cu8USZ4Sm7rnyHK4BxQSOx3s26nNW2x5jFoGdFQSDqH4iS662KxsUgXX1YQt8Q2gHelXM7M&sa=X&ved=2ahUKEwiMp6SCosiJAXWqgv0HHWALeZsQtKgLegQIEHAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=2uoTqec2LksBPM&vssid=mosaic

Hivatkozások

▶ Csongrád / Köröstoroki Napok (KTN)

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&q=Csongr%C3%A1di+k%C3%B6r%C3%B6s+toroki+napok&udm=2&fbs=AEQNm0CRjI0tE433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9lLo-e4ZT42ratBCI50jVD5EdzCOdux47zeiB6ovlrZ7ln5v-PWVI1ztDfl_yNwv68lCuKn504-LMU9lJZKpxurZKql8s_7Xr05jig1gROChExx6mCer4lJSNMoj_szmzHxFO3yno71e9kFX2URm4qojl9rj_hXSqGR3SxJpd&sa=X&ved=2ahUKEwjegq7pp8iJAxVK3AIHHR4CH48QtKgLegQIHRAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=WEyCLsW9bKBsfM&vssid=mosaic

▶ Hódmezővásárhely / Téglagyári tanösvény

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&q=h%C3%B3dmez%C5%91v%C3%A1s%C3%A1rhely+t%C3%A9glagy%C3%A1ri+tan%C3%B6sv%C3%A9ny&udm=2&fbs=AEQNm0CRjI0tE433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9lLo-e4ZT42ratBCI50jVD5EdzCOdux47zeiB6ovlrZ7ln5v-PWVI1ztDfl_yNwv68lCuKn504-LMU9lJZKpxurZKql8s_7Xr05jig1gROChExx6mCer4lJSNMoj_szmzHxFO3yno71e9kFX2URm4qojl9rj_hXSqGR3SxJpd&sa=X&ved=2ahUKEwjcxS6qMiJAxWO0wIHHZwYLyYQtKgLegQIEhAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=d7HlHsYKj0_acM&vssid=mosaic

▶ Hódmezővásárhely / Állattenyésztési napok

https://www.google.com/search?q=h%C3%B3dmez%C5%91v%C3%A1s%C3%A1rhely+%C3%A1llatteny%C3%A9szt%C3%A9si+napok&client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=srIrZ-LWKrvRi-gPpPjP6Q4&oq=h%C3%B3dmez%C5%91v%C3%A1s%C3%A1rhely+%C3%A1llatteny%C3%A9szt%C3%A9si+napok&gs_l=EgNpbWciLmjDs2RtZXRfkXbDoXPD0XJoZWx5IMOhbGxhdHRibnnDqXN6dMOpc2kgbmFwb2sqAggAMgUQABiABDIFEAAygAQyBRAAGIAEMgQQABgeSPJ6ULwOWMRqcAJ4AJABAJgBeqABlx2qAQUzMi4xMLgBAcgBAPgBAZgCH6ACxRXCAGYQABgIGB7CAgoQABiABBhDGloFmAMaAiAYBkgcEMjMuOKAHt4YB&sclient=img#vhid=alc1WBiz-7i9LM&vssid=mosaic

▶ Makó / Hagymatikum

https://www.google.com/search?q=mak%C3%B3+hagymah%C3%A1z&client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&udm=2&biw=1536&bih=739&ei=VLrYz57zmb_97_UPzcuF8AI&ved=0ahUKEwie7Z73q8iJAxW_rsIHc3lBy4Q4dUDCBA&uact=5&oq=mak%C3%B3+hagymah%C3%A1z&gs_l=EgNpbWciEG1ha8OzIGhhZ3ltYWjDoXoyBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAygAQyBRAAGIAEMgQQABgeSMwlUJwGWLQhcAF4AJABAJgBX6ABpAWqAQE4uAEDyAEa-AEBmAlJoALVbCICChAAGIAEGEMYigWYAwCiBgGSBwM4LjGgB7cl&sclient=img#vhid=01bD4QFUqw277M&vssid=mosaic

▶ Szeged / Szegedi Dóm

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&q=szegedi+d%C3%B3m&udm=2&fbs=AEQNm0CRjI0tE433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9lLo-e4ZT42ratBCI50jVD5EdzCOdux47zeiB6ovlrZ7ln5v-PWVI1zt7FBdXJAwlcFwWQFvMAd7Cu8USZ4Sm7rnyHK4BxQSOx3s26nNW2x5jFoGdFQSDqH4iS662KxsUgXX1YQt8Q2gHelXM7M&sa=X&ved=2ahUKEwipvputrciJAxVW_rsIHcxoMpcQtKgLegQICRAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=w0dXD3g_-7gWzM&vssid=mosaic

▶ Szentes / Leccsófesztivál

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=c263faa809bdb49e&q=szentesi+lecs%C3%B3fesztiv%C3%A1l&udm=2&fbs=AEQNm0CRjI0tE433-CvsDZEksQ8zUchZAntv9lLo-e4ZT42ratBCI50jVD5EdzCOdux47zeiB6ovlrZ7ln5v-PWVI1zt7FBdXJAwlcFwWQFvMAd7Cu8USZ4Sm7rnyHK4BxQSOx3s26nNW2x5jFoGdFQSDqH4iS662KxsUgXX1YQt8Q2gHelXM7M&sa=X&ved=2ahUKEwjO5Juf9rsiJAxWB87sIHd8lkgQtKgLegQIERAB&biw=1536&bih=739&dpr=1.25#vhid=neKGv2fKGIZnmM&vssid=mosaic

Digitális tananyag

Felnőttek ágazati alapoktatása

- ▶ A tananyag a turizmus-vendéglátás ágazat **szakmáira jelentkezők számára készült.**
 - ▶ A Turizmus-vendéglátás ágazatban az egyes szakmák ágazati alapoktatásának alapvizsgáira segíti a vizsgázók egyéni felkészülését.
- ▶ **A digitális tananyag fejezetei:**
 - ▶ I. Általános elvárások és előírások a vendéglátásban és a turizmusban
 - ▶ II. Cukrász / Cukrász szaktechnikus alapképzés
 - ▶ III. Pincér-vendégtéri szakember / Vendégtéri szaktechnikus alapképzés
 - ▶ IV. Szakács / Szakács szaktechnikus alapképzés
 - ▶ V. Turisztikai technikus / *Turisztikai szervező szakmairány* alapképzés
- ▶ A tananyagok a jelenleg hatályos Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) elvárt tananyagtartalmaira és az alapvizsga követelményeire épülnek
 - ▶ Forrás: <https://akkreditativizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Digitális tananyag

Felnőttképzés ágazati alapoktatása

Impresszum:

- ▶ **Szerzők:** a HSzC Corvin Mátyás Technikum és Kollégium oktatói
 - ▶ Bereczkiné Palócz Gyöngyi (cukrász szakma)
 - ▶ Török Ferenc (szakács szakma)
 - ▶ Török Ferenc, Bádonyi Mihály (pincér-vendégtéri szakember szakma)
 - ▶ Török Ferenc (turisztikai technikus - *turisztikai szervező szakmairány* - szakma)
 - ▶ Szerkesztette: Bádonyi Mihály
 - ▶ Szakmai lektor: Bádonyi Mihály
- ▶ **Készült:** a Hódmezővásárhelyi Szakképzési Centrum megbízásából
- ▶ Hódmezővásárhely, 2024. november

