

# SZAKÁCS MESTERVIZSGA KÖVETELMÉNYEI

## I. A Szakács mestervizsgára jelentkezés feltételei

### 1. A mestervizsgálóhoz szükséges szakképesítési feltételek

A Szakács mestervizsgára jelentkezéshez az alábbi szakképesítések (szakmák), szakképzettségek egyikével kell rendelkeznie a mesterjelöltnek.

A szakképesítés (szakma), szakképzettség	
megnevezése	azonosító száma
Panziós, falusi vendéglátó	31 812 01 0000 00 00
Szakács	33 811 03 1000 00 00
Diétás szakács	33 811 03 0001 33 01
Vendéglős	52 811 02 1000 00 00
Vendéglátó szakmenedzser	55 812 01 0010 55 02

Megjegyzés: Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd, valamint jogutód szakképesítések (szakmák), szakképzettségek is.

### 2. A jelentkezéshez szükséges szakmai gyakorlat

A szakma munkaterületén a szakirányú képesítés megszerzését követően az alábbiakban meghatározott szakmai gyakorlat igazolása szükséges.

A szakmai gyakorlat	
szakiránya	időtartama (év)
Meleg- és hidegkonyhai gyakorlat szakács szakmai bizonyítvánnyal és azzal egyenértékű középszintű szakképesítéssel (31 - 33 szintű szakképesítések)	5
Meleg- és hidegkonyhai gyakorlat közép- és felsőfokú szakképesítéssel (52 - 55 szintű szakképesítések)	5

Megjegyzés: A szakmai gyakorlat részidőkből is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet egy évnél rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó igazolt szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi. A Szakács szakképesítés esetében a korábban teljesített konyhai gyakorlat figyelembevételével az utolsó egyéves folyamatosság nem feltétel, amennyiben a jelölt vendéglátó egységben vezetőként dolgozik.

A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, illetve a sor- vagy tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje.

## II. A Szakács mester munkaterülete, a mestercímhez kapcsolódó tevékenységek

### 1. A Szakács mester munkaterületének leírása

A termelési tevékenység során alkalmazza a hagyományos és a korszerű kulináris technikát, technológiát, valamint az alap-, a félkész-, a járulékos- és segédanyagokat.

Irányítja, vagy maga végzi a tálalást.

A személyzetet rendszerbe állítja, és a munkaterületeket kijelöli és irányítja.

A személyi higiénéjával és munkahelyi öltözetével példát mutat.

Árut rendel és átvesz, étlapot és menüt tervez, kalkulációt készít.

Kapcsolatot tart az üzleti partnerekkel, a szakmai körökkel, a szakmai szervezetekkel, a képzőintézményekkel és a vendégkörrel.

Betartja, betartatja és ellenőrzi az üzleti ügyviteli fegyelmet, az élelmiszerbiztonsági szabályokat.

Anyagi felelősséget vállal a rábízott eszközökért, anyagokért és árukért és a rábízott területen az élelmiszerbiztonságért.

A gyakorlati képzést folytató szervezetnél folyó gyakorlati képzésben gyakorlati oktatóként olyan személy vehet részt, aki azon szakképesítések tekintetében, amelyekben a szakképesítésért felelős miniszter kiadta a mestervizsga követelményeit, mestervizsgával rendelkezik.

## 2. A Szakács mesterképesítéssel rokon mesterképesítések

A Szakács mesterképesítéssel rokon mesterképesítés(ek) megnevezése
Cukrász mester
Pincér mester
Vendéglős-fogadós mester

## III. Szakmai követelmények

### A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A Szakács megnevezésű mesterképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
001-11	Pedagógiai ismeretek
002-11	Vállalkozási ismeretek
053-09	Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása
054-09	Vendéglátó tevékenység alapozása
055-09	Szakmai idegen nyelvi kommunikáció
056-09	Ételkészítés I.
057-09	Ételkészítés II.

### A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### 001-11 Pedagógiai ismeretek

#### A szakmai követelménymodul tartalma:

##### Feladatprofil:

Ismeri és tudatosan kezeli a gyermek fejlődési fázisait, megismerési és kommunikációs szerepeit a tanulóképzésben

Ismeri és alkalmazza a szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságait

Tudatosan kezeli a szakképzés és pedagógiája (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatát

A pedagógiai célokat és azok eléréshez szükséges feladatrendszerrel egymáshoz illeszti, megtervezi a szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatát

Kezeli a mai kor értékeit, értékviselkedését, és a mai kor társadalmi értékeit

Ismeri a pozitív jövőképpel rendelkező életpályát, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságait

Megvalósítja az élményközpontú gyakorlati képzést és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációját

Ismeri és tudatosan használja a pedagógiai eszközöket a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben

Tudatosan használja a munkáltató foglalkozásokat a tanulóképzésben

Megvalósítja a célorientált munkavégzésre törekvést

Megvalósítja a hatékonyság és erőforrás-takarékos feladatvégzést

Megvalósítja a munkavégzési önállóságot

Kialakítja a szakmai problémamegoldás képességét

Formálja a minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességét

Kreatívan megvalósítja a szakmai problémamegoldást (szükség esetén csapatmunkában)

Képes a szakmai és együttműködési önfejlődésre

Tudatosan kezeli a nevelés és személyes példamutatás jelentőségét és szerepét

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- D A gyermek fejlődési fázisainak, megismerési és kommunikációs szerepeinek tudatos kezelésének ismerete a tanulóképzésben
- D A szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságainak ismerete és alkalmazása
- D A szakképzés és pedagógiájának (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatának tudatos kezelése
- C A pedagógiai célok és azok eléréshez szükséges feladatrendszer illesztésének ismerete
- D A szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatának megtervezési ismerete
- D A mai kor értékei, értékviselkedése, és a mai kor társadalmi értékeinek ismerete
- D A pozitív jövőképpel rendelkező életpálya, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságainak ismerete
- D Az élményközpontú gyakorlati képzés és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációs megvalósításának ismerete
- E A pedagógiai eszközök és tudatos használatuk ismerete a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben
- D A munkáltató foglalkozások tudatos használatának ismerete a tanulóképzésben
- E A célorientált munkavégzésre törekvés szerepének ismerete
- E A hatékonyság és erőforrás-takarékos feladatvégzés szerepének ismerete
- E A munkavégzési önállóság szerepének ismerete
- D A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási ismerete
- D A minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességének formálási ismeretei
- E A szakmai problémamegoldás (szükség esetén csapatmunkában történő) kreatív módszereinek ismerete
- E A szakmai és együttműködési önfejlődés nyitottságának ismeretei
- E A nevelés és személyes példamutatás jelentőségének és szerepének ismeretei

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Tervezési készség a feladatok megtervezéséhez, illesztéséhez

- 3 Tervezési készség a szakmai gyakorlat megtervezéséhez
- 3 Tervezési készség az életpálya tervezéshez és életvezetéshez
- 4 Az élményközpontú gyakorlati képzés vezetésének készsége
- 3 Motivációs készség
- 3 A gyermek tanulásának segítése
- 3 A pedagógiai módszerek használata
- 3 Pedagógiai beszédkészség
- 3 A szakképzési eszközök használata
- 4 A gyakorlati képzés módszertana
- 4 Oktatási eszközök használata
- 3 A valós vállalkozási környezetben történő gyakorlati eszközhasználat
- 3 A munkáltató foglalkozások használatának készsége
- 4 A célorientált munkavégzés készsége
- 4 A feladatok erőforrás-takarékos végzésének készsége
- 4 Az önálló munkavégzés készsége
- 3 A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási készsége
- 3 A minőségi munkavégzés készsége
- 4 A szakmai probléma-megoldási készsége
- 4 Fejlődési készség szakmai és együttműködés területein
- 3 A személyes példamutatás készsége

Személyes kompetenciák:

- Empátia
- Pozitív elvárások attitűdje
- Pozitív jövőkép kialakításának képessége
- Példamutatás a szakmai rutin területén
- Példamutatás a célorientált munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai problémamegoldás területén
- Példamutatás a minőségi munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai és együttműködési önfejlődés területén

Társas kompetenciák:

- Kommunikációs nyitottság
- Együttműködési képesség

Módszerkompetenciák:

- Történeti áttekintő képesség
- Módszertani strukturálás képessége
- A szakmai gyakorlat pedagógiai megtervezésének képessége
- Az élményközpontú gyakorlati képzés megvalósításának képessége
- A pedagógiai eszközök tudatos használatának képessége a tanulóképzésben
- A célorientált munkavégzés elsajátíttatásának képessége
- A hatékonyság és erőforrás-takarékosság elsajátíttatásának képessége
- A munkavégzési önállóság elsajátíttatásának képessége
- A szakmai problémamegoldás elsajátíttatásának képessége
- A minőségi munkavégzés elsajátíttatásának képessége
- A szakmai és együttműködési önfejlődés elsajátíttatásának képessége
- A nevelés és személyes példamutatás képessége

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**002-11 Vállalkozási ismeretek**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

**Jogi ismeretek:**

Tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, amely alapján képes elvégezni az alábbi feladatokat:

- Elvállalja a vállalkozások alapításával kapcsolatos általános feladatokat
- Intézi a működési engedélyek beszerzését
- Jogi tanácsadást igényel, konkrét igényt fogalmaz meg
- Ellátja a vállalkozások megszűnésével kapcsolatos általános feladatokat
- Munkajogi szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Vállalkozói szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat

**Marketing ismeretek:**

Tisztában van a vállalkozások piaci környezetével és ezek hatásaival. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Üzleti tervet készít
- Elvégzi a saját iparágának bemutatását és elemzését
- Meghatározza és kidolgozza a marketing-mix elemeit
- PR és kommunikációs tevékenységet végez

**Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:**

Ismeri az alapvető adó és pénzügyi szabályokat, valamint a gazdaság működési elvét. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Kitölti az adónyomtatványokat
- Főbb vonalakban ismeri az egyes adó- és kamatszámítási módszereket
- Ismeri a vállalkozások éves beszámolójának főbb egységeit és ezek lényeges elemeit, valamint ezen adatokból tájékozódni tud és következtetéseket von le
- Kialakítja és működteti a vállalkozás szervezetét
- Pénzügyi tervet készít
- Rezsioradíjat számol

**Tulajdonságprofil:**

**Szakmai kompetenciák:**

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

**Jogi ismeretek:**

- A A gazdálkodás, vállalkozás fogalma, jellemzői
- B Egyéni vállalkozás
- B Egyéni cég
- C Gazdasági társaságok csoportosítása
- B Gazdasági társaságok működésének szabályai
- B Vállalkozási formák közötti választás szempontjai
- A Vállalkozások átalakítása és megszüntetése
- B Kötelmi jog elemei (szerződések)

**Marketing ismeretek:**

- B A vállalkozás makro- és mikrokörnyezete (gazdasági, politikai, jogi, marketing)
- C Piacgazdaság, piac
- C A vállalkozások erőforrásai

- C A vállalkozások reálszférája
- C A vállalkozás személyi feltételei
- A A vállalkozás beindításának alapfeltételei
- C Az elképzelés, az ötlet próbája
- B A vállalkozás beindításához szükséges eszközök listájának összeállítása és a munkaerő szükséglet felmérése
- B A vállalkozás székhelyének, telephelyének megválasztása, belső kialakítása
- B Kommunikáció és információátvitel

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

- B A vállalkozás finanszírozása, pénzügyi terv készítése
- B A munkaviszony létrehozásával és megszüntetésével kapcsolatos feladatok
- B Számviteli rendszer kialakítása
- C A vállalkozás felelősségi rendszere
- B Az üzleti terv készítésének esetei és célközönsége
- B Az üzleti terv felépítése és részei
- B A vállalkozások beszámolási kötelezettségei
- B A mérleg és eredménykimutatás szerepe, tartalma
- B A vállalkozás belső és külső finanszírozási forrásai, a vállalkozás fizetőképessége
- C Hitelezés és támogatás
- C Biztosítás, áru- és vagyonvédelem az üzleti életben
- B Adózás és társadalombiztosítás
- C A munkaszervezés alapjai
- B Az ellenőrzés alapelvei

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 4 Kézírás
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Telefonálási technikák
- 4 Számítástechnikai ismeretek

Személyes kompetenciák:

- Tisztesség, felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Döntésképesség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Szervezőképesség
- Önállóság
- Kitartás
- Rugalmasság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Kockázatvállalás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség  
Határozottság  
Kommunikációs készség  
Konfliktusmegoldó képesség  
Irányítási készség  
Kompromisszum készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás  
Tervezés  
Áttekintő és rendszerező képesség  
Kreativitás, ötletgazdagság  
Új ötletek, megoldások kipróbálása  
Nyitott hozzáállás  
Eredményorientáltság  
Hibakeresés (diagnosztizálás)

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**053-09 Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Ismeri a gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmakat és azok összefüggéseit  
Értelmezi az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot  
Választékot állít össze, árlapot készít, figyelembe véve az élelmiszerbiztonságot  
Étrendjavaslatot állít össze  
Étlapot, árlapot tervez, állít össze  
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását  
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból  
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását  
Bizonylatolja a rendelést  
Megismeri az áruátvétel szabályait  
Leltározási feladatokat végez  
Bizonylatokat állít ki  
Számlát, nyugtát készít  
Szükség szerint standol  
Elszámol a napi bevétellel  
Nyugtát /készpénzfizetési/ átutalási számlát állít ki  
Jelenléti ívet vezet  
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást  
Meghatározza az ár szerepét az üzleti gazdálkodásban  
Anyaghányadot, kalkulációt készít  
Veszteségszámításokat végez  
Gazdálkodási számításokat végez  
Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát  
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít  
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását  
Figyelemmel kíséri az üzleti költségek alakulását  
Figyelemmel kíséri az élelmiszerbiztonsági rendszer (HACCP) működését  
Megismeri a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit  
Megismerkedik a marketing szerepével a vendéglátásban  
Közreműködik az üzleti arculat kialakításában

Értékesítés ösztönző tevékenységet folytat  
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B A gazdálkodás körfolyamata és elemei
- B A gazdálkodás piaci szereplői
- B A piac csoportosítása
- B A piac tényezői és azok összefüggései
- B A piaci verseny
- A A gazdálkodás alapegységei
- A A vállalkozások lényege és jellemzői
- A A vállalkozások vagyona, vagyongazdálkodás
- A Gazdálkodási ismeretek
- B Gazdálkodás és ügyvitel
- A Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
- A Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A Költségelszámolás
- A Anyagfelhasználás mérése
- A Étlaptervezés, formái jelentősége, alapelvei
- A Vendéglátás tevékenységének általános feltételei
- A A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei
- A A vendéglátó tevékenység személyi feltételei
- A Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
- A A munkaadó és munkavállaló kapcsolata
- A Az üzleti gazdálkodás bizonylatai
- A A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye
- A A vendéglátás gazdasági számításai
- A A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
- B Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Árképzés
- B Marketing alapismeretek
- B Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
- B Értékesítés ösztönzés eszközei
- A Viselkedéskultúra, személyi higiénia, kommunikáció
- A Az üzleti élet írásbeli formái
- A Élelmiszerbiztonság a vendéglátásban

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Gépirás
- 4 Információforrások kezelése
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszéd-készség



Személyes kompetenciák:

Szervezőképesség  
Elhivatottság, elkötelezettség  
Felelősségtudat  
M megbízhatóság  
Önállóság  
Szorgalom, igyekezet  
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság  
Ápolt, igényes megjelenés

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség  
Irányítási készség  
Közérthetőség  
Kompromisszumkészség  
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Tervezés  
Rendszerező képesség  
Áttekintő képesség  
Problémamegoldás, hibaelhárítás  
Körültekintés, elővigyázatosság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Bővíti a korszerű táplálkozástudományi ismereteit  
Bővíti a korszerű életmódhoz kötődő ismereteit  
Bővíti a vendéglátásban alkalmazott élelmiszerekre és korszerű technológiákra vonatkozó ismereteit  
Bővíti a különféle diétákhoz kötődő élelmiszerekre és ételkészítési eljárásokra vonatkozó ismereteit  
Bővíti a kímélő és diétás étkezés alap- és járulékos anyagok körének ismeretét  
Ismeri az allergén anyagok és az adalékanyagok káros hatását, az adott anyaggal kapcsolatos allergiás reakciókat  
Munkaterületére kiépíti és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert  
Betartja és betartatja az élelmiszerbiztonsági előírásokat  
Betartja és betartatja a személyi higiénés előírásokat  
Az előírásoknak megfelelően tárolja és kezeli az élelmiszereket  
Alapanyagokat, félkész és késztermékeket vizsgál és/vagy ellenőriz  
Ellenőrzi az élelmiszerek fogyaszthatósági és minőség-megőrzési idejét, és az áruk minőségét  
Az előírásoknak megfelelően mintát vesz és tesz el  
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat  
Bővíti a fogyasztóvédelmi és élelmiszerbiztonsági ismereteit  
Ismeri a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló **62/2011. (VI. 30.) VM rendeletben** foglaltakat

## **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Táplálkozástudományi alapismeretek, allergén élelmiszerek
- B Adalékanyagok, allergének ismerete
- B Alapvető dietetikai ismeretek
- B Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- B Mikroorganizmusok, azok káros hatásai, élelmiszerek tartósítása, élelmiszermérgeződések, élelmiszerfertőzések
- B Adalékanyagok, édesítőszeres, ízfokozók, tartósítószeres, színezékek, állományjavítók
- B Termelés dokumentumai: anyaghányad nyilvántartás, gyártmánylap, műszaknapló
- A Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták
- A Természetes édesítőszeres, mesterséges édesítőszeres
- A Zsiradékok
- A Tej, tejtermékek
- A Tojás
- A Hús, húsipari termékek, halak
- A Zöldségek, gyümölcsök
- A Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek
- A Alkoholtartamú italok, alkoholmentes italok
- A Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
- A Élelmiszer vizsgálat
- A A vendéglátó termék fogalma, kezelése, csomagolása, jelölése
- A Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
- A A HACCP élelmiszerbiztosítási rendszer alapelvei, kiépítése és működtetése
- A Vendéglátó egységek telepítésének és kialakításának alapfeltételei
- A Személyi higiénia, egészségügyi alkalmasság, helyes takarítás, mosogatás
- A Kémiai kockázatok a vendéglátó termékek előállításánál, élelmiszerrel érintkező felületek, edények és csomagolóanyagok
- A Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, hűtési előkészítési követelményei
- A Vendéglátó termékkészítés, tárolás, hűtés, melegen tartás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjai
- A Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniaja, lehetséges kritikus pontok a technológiában és azok felügyelete
- A Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai, élelmiszerhulladékok kezelése
- B A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- B Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- B Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- B A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- A A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- A A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság  
Pontosság  
Felelősségtudat  
Szaglás  
Ízérzékelés  
Látás  
Tapintás

Társas kompetenciák:

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Eredményorientáltság  
Rendszerező képesség  
Problémamegoldás, hibaelhárítás  
Körültekintés, elővigyázatosság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel

Megérti az idegen nyelvű hallott szöveget

Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét

Idegen nyelven telefonál

A vendéglátásban használt berendezések, eszközök idegen nyelvű jelentését alkalmazza

Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven alkalmazza

Megérti az idegen nyelvű használati utasításokat

A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad/fogad

Az általános gasztronómiai idegen nyelvű szókincsét alkalmazza

A saját szakterülete legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

A Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás

A Etikett, protokoll idegen nyelven

A Illemtani formulák idegen nyelven

B Idegen nyelvű kommunikáció vendégekkel

B Idegen nyelvű kommunikáció szállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal

B Alapanyagok, áruk, italok, élvezeti cikkek idegen nyelvű ismerete

B Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája

B Italok neve, készítése idegen nyelven

B Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések használati utasítása idegen nyelven

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

4 Idegen nyelvű beszédképesség

3 Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése

4 Telefonálás idegen nyelven

5 Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven

- 3 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése idegen nyelven
- 4 Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven
- 4 Megrendelések felvétele, ajánlás, számlázás idegen nyelven
- 4 Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése, illetve ezekhez kötődő technológiák alkalmazása idegen nyelvű szövegben
- 5 Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
- 5 Elemi számolási készség idegen nyelven

Személyes kompetenciák:

- Látás
- Szorgalom, igyekezet
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfeljesztés

Társas kompetenciák:

- Hatékony kérdésés készsége
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Logikus gondolkodás
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Rendszerező képesség
- Figyelemmegosztás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**056-09 Ételkészítés I.**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Elvégzi az egyéni előkészületeit
- Tájékozódik a napi feladatokról
- Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat
- Alkalmazza a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket
- Ételkészítési alap-, kiegészítő és befejező műveleteket végez
- Meleg és hideg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és azokat alkalmazza
- Leveseket és levesbetéteket készít, tálal
- Hagyományos és korszerű konyha-technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal
- A korszerű és hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít és tálal
- Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételeket készít, tálal
- A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal
- Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal
- Elkészíti a vadhúsokból készíthető ételeket
- Salátákat, önteteket készít, kreatív tálalási módokat alkalmaz
- Éttermi meleg-tésztákat készít, törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva
- Menüt különböző alkalmakra ajánl, elkészít
- Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít
- Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára
- Ügyel a vagyonbiztonságra

Betartja az élelmiszerbiztonsági előírásokat, HACCP szabályokat  
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

A Az ételkészítés alap- és kiegészítő műveletei

A Előételek

A Levesek, levesbetétek

A Főzelékek, köreték

A Hagyományos és korszerű konyha-technológiával készülő főzelékek, köreték

A Hagyományos ételekhez tartozó mártások

A Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

A Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága

A Házi szárnyasokból készíthető ételek

A Vadhúsokból készíthető ételek

A Éttermi meleg-tészták

A Menü összeállításának szabályai

A Tálalási szabályok, műveletek

A Díszítési szabályok, műveletek

C Gépek, berendezések, eszközök műszaki ismerete

B Üzemtani ismeretek

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése

4 Kézírás

5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5 Köznyelvi beszédképesség

5 Olvasott szakmai szöveg megértése

5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5 Szakmai nyelvű beszédképesség

5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Elhivatottság, elkötelezettség

Megbízhatóság

Pontosság

Társas kompetenciák:

Határozottság

Kompromisszumképesség

Meggyőzőképesség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztán tartása

Problémamegoldás, hibaelhárítás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**057-09 Ételkészítés II.**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Kapcsolatot tart a társrészlegekkel

Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikákat és technológiákat a diétás és kímélő ételeknél

Kímélő étrendet állít össze

Étrendet állít össze különféle betegségekre

Megtervezi és alkalmazza az ételek tálalását és díszítését

Büfé- és rendezvényételeket készít

Hidegtálat tervez és készít

Ismeri a nemzetközi étkezési szokásokat és jellegzetes nemzeti ételeket készít

Étlapot tervez és készít

Étrendet állít össze különleges alkalmakra

Speciális kínálatot tervez, készít

Törekszik jó gyakorlatra szert tenni a gasztronómiai artiztikában

Folyamatosan biztosítja az anyag és eszköz utánpótlást

Ismeri és betartatja az élelmiszerbiztonsági előírásokat, HACCP szabályokat

Betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

Menüt és rendezvényt állít össze, adatokat rögzít excel táblában

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

A Beszerzési, termelési, értékesítési technológiai folyamat

A Az ételkészítés alap- és kiegészítő művelete

A Kímélő és diabetikus ételek készítése

A Kímélő és diabetikus étrendet állít össze

A Étrend összeállítása különféle allergiákra

A Előételek, büfé ételek

A Tálalás

A Menü összeállításának szabályai

A Vendég előtti ételkészítési műveletek

A Tálalási szabályok, műveletek

A Díszítési szabályok, műveletek

A Gépek, berendezések, eszközök műszaki ismerete

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5 Kézírás

5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5 Köznyelvi beszédképesség

5 Olvasott szakmai szöveg megértése

5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5 Szakmai nyelvű beszédképesség

5 Információforrások kezelése

5 Elemi számolási készség

5 Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek

Személyes kompetenciák:

Állóképesség  
Külső megjelenés  
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)  
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság  
Elhivatottság, elkötelezettség  
Fejlődőképesség, önfejlesztés  
Megbízhatóság  
Pontosság  
Rugalmasság  
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Udvariasság  
Hatékony kérdezés készsége  
Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás  
Rendszerező képesség  
Új ötletek, megoldások kipróbálása  
Gyakorlatias feladatértelmezés  
Figyelemmegosztás  
A környezet tisztán tartása  
Problémamegoldás, hibaelhárítás  
Kontroll (ellenőrző képesség)

## **IV. Mestervizsgáztatási követelmények**

### **1. A mestervizsga részei**

#### **1. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **001-11 Pedagógiai ismeretek**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:**

1. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

2. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

3. feladat 0-70% Nem felelt meg, 71-100% Megfelelt

**2. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**002-11 Vállalkozási ismeretek**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Jogi ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Marketing ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:**

1. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

2. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

3. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

**3. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**053-09 Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdasági számítások (kalkuláció, kiszabot, árképzés, veszteségszámítás, üzleti szintű elszámoltatás, készletgazdálkodás, üzleti vagyon és összetétele, üzleti eredmény kiszámítása jövedelmezőségi tábla és annak összetevői)

Gazdálkodási ismeretek (fogalmi szinten: költség, költséggazdálkodás, bér, bérgazdálkodás, adózás, vállalkozási ismeretek, marketing alapismeretek, marketing tevékenység és reklám eszközök, üzleti levél formai és tartalmi követelményei)



A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli  
Időtartama: 180 perc

**A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:**

1. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

**4. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei, allergén anyagok ismerete  
Minőségbiztosítási, élelmiszerbiztonsági vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:**

1. feladat 0-70% Nem felelt meg, 71-100% Megfelelt

**5. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szakmai szöveg fordítása és értelmezése (technológiai leírás, használati utasítás stb.)  
(Lehetőleg angol, német, francia, spanyol vagy olasz nyelven. Szótár használata engedélyezett.)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szakmai kommunikáció:

Központilag javasolt témák, szituációs gyakorlatok (technológiai, technikai feladatok, gasztronómiai témakör, beszélgetés, a vizsgázó kérdésekre válaszol)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
szóbeli

Időtartama: 15 perc (felkészülési idő 0 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:**

1. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

2. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

**6. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vizsgabizottság elnökével történő előzetes egyeztetés alapján egy 5 fogásos menü készítése 5 adagban (1 adag display asztal + 4 adag a vizsgaelnökkel és a vizsgabizottsággal egyeztetve) a mesterjelölt által kiválasztott témában és alkalomra, amit esetleg egy mestervacsorán mutat be a vizsgabizottságnak és a meghívott vendégeknek

Az elkészített menü ételei készítési technológiájának, és a hozzá felhasznált húsrészek ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

#### **A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:**

1. feladat 0-90% Nem felelt meg, 91-100% Megfelelt

2. feladat 0-80% Nem felelt meg, 81-100% Megfelelt

#### **7. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

##### **057-09 Ételkészítés II.**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egy adott témában és alkalomra szóló hidegtál 10 adagos anyaghányadának elkészítése számítógép segítségével, táblázatba foglalva

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mestermunkaként az 1. vizsgafeladatban megtervezett hidegtál vagy/és gasztronómiai artisztika elkészítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 600 perc

#### **A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:**

1. feladat 0-80% Nem felelt meg, 81-100% Megfelelt

2. feladat 0-80% Nem felelt meg, 81-100% Megfelelt

## **2. A mestervizsga értékelése**

A jelölt mestervizsgája Megfelelt minősítésű, ha minden vizsgarészen minden vizsgafeladatból Megfelelt minősítést szerzett.

Sikertelen a mestervizsga, ha a vizsgázó egy vagy több vizsgarészen egy vagy több vizsgafeladatból Nem felelt meg minősítést szerzett.

A jelöltnek javítóvizsgát abból a vizsgarészből kell tennie, amely vizsgarészen egy vagy több vizsgafeladatból Nem felelt meg minősítést szerzett.

A javítóvizsga a mestervizsgát követő 6 hónapon túl, illetve 2 éven belül megismételhető. Két éven túl a teljes vizsgát meg kell ismételni.

### 3. A mestervizsgarészek alóli felmentés feltételei

A mestervizsga egyes részei alól felmentés adható annak, aki rokon szakmában az adott vizsgarészből két éven belül Megfelelt minősítést szerzett.

Felmentés adható a Vállalkozási ismeretek, illetve a Pedagógiai ismeretek követelménymodulok alól annak, aki felsőfokú szakirányú végzettséggel rendelkezik, vagy két éven belül más mesterképzésből sikeres mestervizsgát tett.

A szakmai és vizsgakövetelményekben nem szabályozott kérdésekben a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Mesterképzési és -vizsga Szabályzatában foglaltak a mérvadók.

### V. Eszköz- és felszerelési jegyzék

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Szakács mester
Előadás tartására alkalmas - megfelelő ülőkapacitással rendelkező- terem;	X
A tanfolyam létszámának megfelelő kapacitású számítógépterem;	X
Melegkonyha és hidegkonyha,- a feladatok elvégzéséhez szükséges berendezésekkel (munkaasztalok; tűzhelyek; sütők; hőlég-cirkulációs készülék; megfelelő hűtőkapacitás.	X
Az alapanyagok előkészítéséhez szükséges gépek, készülékek	X
Az ételek elkészítéséhez szükséges edények, felszerelések, kézi szerszámok	X

**Felkészülést segítő ajánlott szakirodalom**

1. Venesz – Túrós: Egységes vendéglátó-ipari receptkönyv, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, 1964.
2. Csáky Sándor: A XX. század szakácsművészete, Novorg Kerszi Szervező és Kiadó Kft., 1989.
3. Dworschák Ernő: Élelmiszer – Tápanyag, Mezőgazdasági Könyvkiadó, 1985.
4. Mészáros Tibor – Voleszák Zoltán: Villásreggelitől a gálavacsoráig, Voleszák Zoltán, 2004.
5. Adrian Bailey: A főzés alapanyagai, Novotrade Kiadó, 1991.
6. Schnitta Sámuel: Étlapszerkesztés, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, 1966.
7. Proháczik János és Csáki József: A konyhamészáros kézikönyve, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, 1959.
8. Jill Norman: Fűszerek nagy képeskönyve, Officia Nova, 1990.
9. Tárgyik S., Nagy: Hidegkonyhai szakácsművészet, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, 1983.
10. Magyar Elek: Inyestmester, Akkord Kiadó, 2000.
11. Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek, Műszaki Könyvkiadó, 2002.
12. Brillat Savarin: Az ízlés fiziológiája, Singer és Wolfner Kiadása, 1912.
13. Gundel Imre, Harmath Judit: A vendéglátás emlékei, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, 1982.
14. Földes Jenő – Ravasz László: Cukrászat, Franklin Nyomda, 1988.
15. Romváry Vilmos: Fűszerek könyve, Mezőgazdasági Kiadó, 1981.
16. Kövi Pál: Erdélyi lakoma, Ferenczy Könyv- és Lapkiadó, 1980.
17. Rákóczi János: Konyhaművészet, Niverva Kiadó, 1964.
18. Varga Károly: Kreatív szakácsművészet, artisztika, zöldség-gyümölcs, Gourmet Séf – Mester Kft., 2006-2007.
19. Unger Károly – Kurunczi Margit: A magyarok asztalánál, Palas Stúdió, 1996.
20. Garaczi János – Gömöri Ferenc: Tanyacsárda, Felelős kiadó: Gömöri Ferenc, 1998.

21. Lukács István – Novák Ferenc – Nagy László: Mesterszakácsok receptkönyve, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, 1985.
22. Csizmadia László: Gasztronómiai lexikon, Mezőgazdasági Kiadó, 1993.
23. Csizmadia László: A vendég előtti étel és ital készítés művészete, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, 1981.
24. Maggie Blaczk: Középkori szakácskönyv, Szkíta Szarvas Könyvkiadó, Nyíregyháza, 2005.
25. Gulyás Judit és Szeleczky Ildikó: Európa asztalai, Vendégvárás Művészete Egyesület, Szentendre, 2004.
26. Kugler Géza: Budapesti Szakácskönyv (Reprint kiadás), C+S Bt., Kalocsa, 2008.
27. Hetényi Károly: Konyhaművészeti lexikon I – III. (a mű eredeti címe: Richard Hering: Lexikon der Küche), Nyomda Ft./ Codex Print Kiadó, Bp., 2006-2008.
28. Lukács – Novák – Kopcsik: Oscar – díjasok, Pressing Kft., Bp., 2004.
29. Dr. Lakó Elemér: Bornemissza Anna Szakácskönyve 1680-tól, Kriterion Kiadó, Bukarest, 1983.
30. Tótfalusi Kis Miklós: Szakács mesterségnek könyvecskéje (Reprint kiadás), Magvető Kiadó, Gyoma, 1983.
31. Czifray István szakács mester: Magyar Nemzeti Szakácskönyv (Reprint kiadás), Állami Könyvterjesztő Vállalat, Dabas, 1985.
32. Bódiné Fekete Éva: A gasztronómia története (Vendéglátó és Idegenforgalmi szakképzéshez), Molnár és Társa „2001” Nyomda és Kiadó Kft., Eger, 2002.
33. Bódiné Fekete Éva: Nemzetek Konyhája, Molnár és Társa „2001” Nyomda és Kiadó Kft., Eger, 2001.
34. Dr. Dunszt Károly, Onódi Ferenc, Oriskó Ferenc, Török István János: Vendéglátó technológia, Képzőművészeti Kiadó, 2004.
35. Bencsik Klára – Gaálné Labáth Katalin: Szakácskönyv az egészségéért, Rittler – Jajczay Bt., Bp., 2000.
36. Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek, Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 2002.