



Kulináris Művészetek Program

C.A.P. 18

Tájékoztató

2025-2026

Köszöntő



A Culinary Institute of Europe nem más, mint egy nemzetközi kulináris tudás platform Budapest szívében, egy élő és fejlődő szakmai közösség, aminek aktív tagjai ti és mi, az oktatói gárda vagyunk. A gasztronómia olyan alaptudás, mint az írás, az internet ismerete, az úszás vagy a kerékpározás. Mindenkinek fontos és az élete múlhat rajta. Ezért nagy körültekintéssel úgy alakítottuk ki a gasztronómiai képzési programot, hogy a megszerezhető, naprakész tudást a hétköznapokban és professzionális környezetben egyaránt használni tudd majd, itthon és külföldön egyaránt. Fontosnak tartom a kiegyensúlyozott és igényes táplálkozási szokások kialakítását. Az alapanyagok beszerzésénél a fenntarthatóság is kiemelt szerepet kap, az intézmény oktatói nem csak sokrétű kulináris tudást, hanem egy szemléletmódot is szeretnének átadni. Hadd mondjak egy példát: a piac egy életteli hely, egészen más piacozni, mint leemelni a polcra valamit egy hipermarketben. A piac intézménye fantasztikus. Sem

Párizsban, sem Londonban nem találsz ennyi, ilyen méretű, minden egyes nap nyitva tartó piacot, mint Budapesten és számos vidéki városunkban, és ráadásul ez teljesen magától értetődő. Érdemes lesz követni az elméleti órákat és bejárni a gyakorlati órákra, hiszen nemcsak a tálalás művészetét sajátíthatjátok el, hanem táplálkozástudományi ismereteket is kaptok. Természetesen az improvizatív főzés kulisszatitkaiba is betekintünk és megtanuljátok a helyes késhasználatot, a tészta-, kenyér- és fagyalalkészítés fortélyait is, és még sok minden mást!

Mi az, amire még érdemes lesz figyelmed tanulmányaid közben? A jó ételekhez energia kell, idő és szeretet. Sokszor lehet azt érezni, hogy sokkal jobb lett volna, ha egy kicsit több időt és energiát töltöttek volna az elkészítésével. Minden itt kezdődik: ha szeretem magam, olyat főzök, ami nemcsak finom, de jó is nekem. Jobb minőségű ételt veszek, többet főzök. Manapság túl sok a porból készült, "mikrós" készétel. Ez is ugyanoda vezethető vissza, hogy mennyire tartjuk fontosnak, hogy jó ételeket tegyünk az asztalra.

Tanulni, felnőttként tanulni nem könnyű, de pozitív mintává válhattok a többiek számára. Kizárólag Rajtatok múlik, hogy mennyi tudást szívtok magatokba a következő egy év során, tudatosan építitek-e a kulináris kapcsolat rendszereteket, és hogy sikerül-e megvalósítani az álmaitokat az iskola elvégzése után.

Remélem hamarosan találkozunk és elkezdhetjük a közös munkát!

Maki Stevenson

Alapító és CEO

Tartalom

- Milyen képesítést ad az iskola?
- Jelentkezés menete
- Képzési díj
- Hogyan történik a képzés?
- Elméleti tananyag és e-learning
- Receptek és otthoni gyakorlás
- Mosogatás / takarítás
- Szükséges felszerelés
- Mikor kezdődik a képzés
- Elérhetőségek
- Tervezett órarend

Milyen képesítést ad az iskola?

A CIE egy akkreditált felnőttképzési intézmény, engedélyszáma: E/2021/000123. A CIE az első és egyetlen felnőttképző Magyarországon, amely angol nyelvű szakács és cukrász részzakma képzési programokat kínál a legmagasabb szintű nemzetközi oktatási szabványoknak megfelelően. A jelentkezés során az elbírálás jogát fenntartjuk és indoklás nélkül elutasíthatjuk a jelentkezőt. Intézetünk fegyelmezett, a tanulást komolyan vevő és a csapatmunka iránt elkötelezett felnőtteket vár. Az egy éves program magyar vagy angol nyelven zajlik és államilag elismert akkreditált szakács részzakma képesítés megszerzésével végződhet. Ehhez 300 óra külső gyakorlatot kell elvégezni a tanfolyam keretei között.

A képzés során betekintést nyerhetsz a magas szintű ételkészítés elméleti és gyakorlati részébe, elsajátíthatod a különböző főzési és sütési alapttechnikákat, és azokat magas szinten használni tudod majd. Megismerheted a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztro vállalkozás beindításának és fejlesztésének lehetőségeit. A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása. Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.

Jelentkezés menete

A jelentkezés első lépése a weboldalon található jelentkezési űrlap kitöltése. Ezután kapsz egy automatikus emailt, amiben benne lesz ez a tájékoztató füzet és egy link a kérdőívhez, amit szintén ki kell tölteni. Ennek célja, hogy jobban megismerjünk téged és céljaidat. Ezután következik egy kb 30 perces online video interjú, ahol kollégánkkal átbeszéljük a legfontosabb tudnivalókat, az iskola elvárásait irányodba, és te is felteheted kérdéseidet. Az interjú után kapod meg a 3 darab dokumentumot, amit kitöltve, aláírva vissza kell küldeni emailen. A három szerződés neve a következő: 1) kulináris művészetek jelentkezési lap, 2) angol szakmai nyelv jelentkezési lap (magyar nyelv csoport esetében is), és a 3) részszakma felnőttképzési szerződés.

FONTOS: a regisztráció csak a képzési szerződések kitöltésével és a képzési díj első részletének befizetésével válik érvényessé.

Képzési díj

A képzés díj három részből épül fel, ami nem szétválasztható:

- 1) kulináris művészetek képzési szerződés: 127,000 Ft
- 2) angol szakmai nyelv képzés szerződés: 550,000 Ft
- 3) részszakma felnőttképzési szerződés: 873,000 Ft

A 1,550,000 Ft képzési díjat a legalább 3 éve itthon élő, érvényes magyar lakcímkártyával rendelkező magyar állampolgár veheti igénybe, minden más esetben a nemzetközi képzési díj irányadó ami 7,600 EUR. Részletfizetési lehetőség egyéni elbírálás alapján lehetséges kizárólag magánszemélyek számára. A képzési díj tartalmazza a gyakorlati órákat, a digitális oktatási tananyagot, a képzés során használt alapanyagokat, a pályaorientációs tanácsadást, és a szakmai gyakorlati hely biztosítását.

A gyakorlati órákhoz szükséges felszerelést egyénileg kell beszerezni (szakácskabát, késkészlet, sapka, szakács nadrág, konyharuha, fehér kötény, konyhai csúszásgátlós zárt cipő). A számlát a szerződés 1.számú mellékletében megadott cég névére és címre állítjuk ki. Késedelmes fizetés esetén a gyakorlati órák nem látogathatóak és a képzési szerződés felbontásra kerülhet.



Hogyan történik a képzés?

A képzés négy részből áll: 1) elméleti rész: digitális és videó tananyag, 2) hetente egyszer gyakorlati órák, 3) záróvizsga projekt: pop-up étterem, 4) szakmai gyakorlat (225+20 óra).

1) Elméleti tananyag:

Hétfőtől-vasárnapig bármikor online elérhetőek a Google Classroomon keresztül. Fontos megjegyezni, hogy a gyakorlati órák látogatásának előfeltétele a a heti témához kapcsolódó elméleti tananyag elolvasása és a szükséges kvíz kitöltése. Ennek hiányában a gyakorlati óra nem látogatható.

2) Gyakorlati órák:

Kedd délután (12:00-16:00) angol nyelvű csoport, vagy kedd este (17:00-21:00) magyar nyelvű csoport. Néhány óránkat külföldi oktató tartja angol nyelven.

3) Záróvizsga projekt, pop-up étterem:

Az év végi gyakorlati záróvizsga egy pop-up étterem teljes körű megtervezése és lebonyolítása 30-40 fizető vendég számára. Ezt a projektet a második szemeszterben a 15 fős csoport csapatmunkában teljesíti, azonban az értékelés és osztályozás egyénileg történik.

4) Kötelező szakmai gyakorlat:

A külső gyakorlati hely a CIE által kerül megszervezésre figyelembe véve a résztvevő egyéni teljesítményét és a pályorientációs beszélgetésen elhangzottakat. A szakács részsakma megszerzéséhez 245 óra külsős gyakorlat elvégzése szükséges a képzés ideje alatt, amelyből 20 óra a CIE-ben teljesítendő belső gyakorlatként. Erről a képzés alatt bővebb tájékoztatást adunk.

Milyen hosszú az oktatás?

A képzés időtartama 12 hónap, amely két szemeszterből áll.

Hány fő vehet részt a gyakorlati oktatásban, milyen nyelven?

A gyakorlati órákon max. 15 fő vehet részt. A főzés külön-külön, kis csoportokban vagy egy nagy csoportban történik - ezt végül a szakács oktató dönti el. Figyeld az oktatót, ahogy dolgozik.

Elméleti tananyag

Iskolánk Google Classroom e-learning rendszer keretében belül oktatja az elméleti tananyagot amely videó előadásokat és jegyzeteket tartalmaz. Nyomatott tankönyvet nem használunk. Minden diák egyéni tanulási pálya útjának nyomon követésére az e-learning adminisztrációs felületen kerül sor. A gyakorlati órák látogatásának feltétele, hogy a **résztevő naprakész legyen az elméleti digitális tananyag elsajátításával és a modulokat záró teszt kitöltésével.** Tapasztalatunk szerint sok felnőttnek még új ez a tanulási forma, és nincsenek hozzászokva a heti rendszerességű tanuláshoz számítógépen, laptopon vagy okostelefonon keresztül.

Receptek és otthoni gyakorlás

Az iskolai szabályzata szerint minden diáknak saját jegyzetfüzetbe kell írni a receptet, elkészítési útmutatót. A diák az év végére saját receptkönyvvel fog rendelkezni. Fontos cél, hogy a diákok kiválóan tudják alkalmazni és módosítani őket konyhai munkájuk során. Az iskolában nyomatott recepteket nem adunk ki. A tanár az óra elején ismerteti a recepteket szóban, így a diákok le tudják jegyzetelni őket így eközben is tanulnak továbbá tudnak kérdezni. Amit hangsúlyozva kérünk, hogy minden gyakorlati óra után a diák **otthon saját maga főzze le amit tanult a gyakorlati órán,** ezzel is elmélyítse a gyakorlaton szerzett új és friss ismereteket. Az otthoni gyakorlás közben felmerülhetnek további kérdések, ötletek, gondolatok amiket meg tud osztani a diák a tanárával és csoport társaival a következő hét során. Tulajdonképpen ez a helyes tanulási folyamat vezet majd az évváró "pop-up étterem" vizsga vacsorához is, amit szintén a csoport együtt fog végrehajtani.

Mosogatás és takarítás

A takarítás és a tisztaság fenntartása alapvető követelmény minden konyhában dolgozó embertől. A magad után történő takarítás elvárt minden diáktól. Lesznek olyan gyakorlatok amikor lesz mosogató kiségitő, de akkor is a saját területedet és az általad használt gépeket magadnak kell használat után tisztítani.



Szükséges felszerelés

Szakácskabát

Az egységes megjelenés érdekében kérnénk mindenkit, hogy a Palotás Munkaruha boltban rendeljék meg (helyszíni méretpróba is kell hozzá!) a szakácskabátokat a képzés kezdését megelőző **3 héttel**. Az üzlet munkatársának jelezzék, hogy a Culinary Institute of Europe diákjai, a nevet a mérettel együtt az üzlet munkatársai regisztrálják, készre varrás után az iskola logóját és a résztvevő nevét is ráhímzik (a kabátot az Orientációs napon vehetik majd át a CIE-ben). A kabát fazonját mindenki maga választhatja ki, ám a hosszú ujjú kabátnak fehérnek kell lennie, rajta a CIE logó és a résztvevő neve. Az CIE hallgatók a végső árból 5% kedvezményt kapnak.

<http://www.munkaruhapalotas.hu>

Cím: Budapest, XIII. kerület, Tüzér u. 1. Nyitvatartás: Hétfő - péntek: 9.00 - 17.00

Telefon: +36 (1) 269-5726

A munkaruházat további részei (bárhonnan beszerezhető) -

Kötelezően beszerezendő

- fehér sapka
- szakács nadrág
- 3 db fehér konyharuha
- fehér kötény
- konyhai csúszásgátlós zárt cipő

Készlet (a CIE-től írásban megrendelendő)

- Szakácskés
- Santoku
- kis méretű háztartási kés
- Fenőacél
- Zöldség és gyümölcs hámozó
- Tároló roll táska
- Microplane reszelő

Kötelezően beszerezendő egyéb eszközök (szintén a CIE-től írásban megrendelendő)

- csipesz
- cukrász spatula
- szilikon spatula
- időzítő
- pici mérleg
- 3 alap habzsák nyomófej

Amennyiben valaki már rendelkezik a megadott késekkel és eszközökkel, vagy egyénileg kívánja beszerezni, kérjük fotózva méretekkel együtt küldje el nekünk emailben a képzést megelőzően, hogy ellenőrizhessük a megfelelőségüket.

Jegyzetfüzet és toll (egyéniileg kell beszerezni) - az előadásokra és gyakorlatokra egyaránt kérjük magukkal hozni. Az iskolában a recepteket a diákoknak maguknak kell leírni minden gyakorlati órán, így év végére saját receptgyűjteménnyel fognak rendelkezni. Fontos cél, hogy a diákok saját maguk is megtanulják a receptírást és kiválóan tudják alkalmazni, módosítani a recepteket konyhai munkájuk során. Az iskolában nyomtatott recepteket nem adunk ki.

Egészségügyi alkalmassági papír, egészségügyi kiskönyv, tüdőszűrő lelet - a képzés elkezdésének egyik törvényi előírása és alapfeltétele az egészségügyi kiskönyv, az egészségügyi alkalmassági papír és a negatív tüdőszűrő lelet együttes megléte. A hallgatónak az orientációs napot megelőzően **1 héttel** kötelezően szükséges leadnia egy friss, 1 évig érvényes tüdőszűrő leletet és ehhez megfelelően az iskolával kapcsolatban álló orvos tudja kiállítani az orvosi alkalmassági papírt és a kiskönyvet is, amit a képzés során végig az iskolában tárol a vezetőség. A kiskönyv és az alkalmassági papír kiállításának díja egyszeri, 8.000 Ft, amit az Orientációs napon készpénzben szükséges kifizetni.

Mikor kezdődik a képzés?

2025. Március 4-én kezdődik az orientációval, amikor a diákok megismerkednek az iskolával, konyhai bejárást tartanak, átvehetik a megrendelt kés- és eszközkészletet és munkaruházatot. Továbbá a diákok megismerkednek az iskola vezető oktatóival, csoporttársaikkal, áttekintjük az iskola működési szabályzatát, tűzvédelmi oktatás, és az iskola biztonságos működéséhez szükséges COVID protokollt. Ezt követően pedig késtechnikai alapok oktatással zárul a nap.

Az iskola helyszíne:

Helyszín: CIE - 1088 Budapest, Bródy Sándor u. 44. [Térkép](#)

Elérhetőség jelentkezők számára

Csömör Bori

Oktatási és Talent Manager

Telefon: +36 30 552 7430

Mail: edu@culinaryinstituteofeurope.com

Web: <http://www.culinaryinstituteofeurope.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/culinaryinstituteofeurope/>

Instagram: <https://www.instagram.com/culinaryinstituteofeurope/>

Tanév tervezett órarend*

*az órarend és a tanár változtatásának jogát fenntartjuk.

Sorszám	Dátum	Nap	Óra megnevezése	Óra típusa
1.	2025.03.04. 17:00-21:00	Kedd	Orientáció, késtechnika	GYAKORLAT
2.	2025.03.11. 17:00-21:00	Kedd	Alaptechnika I+II	GYAKORLAT
3.	2025.03.18. 17:00-21:00	Kedd	Alaptechnika III+IV	GYAKORLAT
4.	2025.03.25. 17:00-21:00	Kedd	Alaplevek	GYAKORLAT
5.	2025.04.01. 17:00-21:00	Kedd	Szószerk I.	GYAKORLAT
6.	2025.04.08. 17:00-21:00	Kedd	Szószerk II.	GYAKORLAT
7.	2025.04.15. 17:00-21:00	Kedd	Fűszerek és gyógynövények	GYAKORLAT
8.	2025.04.29. 17:00-21:00	Kedd	Zöldség és gyümölcs	GYAKORLAT
9.	2025.05.06. 17:00-21:00	Kedd	Gabonák és babok	GYAKORLAT
10.	2025.05.13. 17:00-21:00	Kedd	Tojás	GYAKORLAT
11.	2025.05.20. 17:00-21:00	Kedd	Szárnyasok	GYAKORLAT
12.	2025.05.27. 17:00-21:00	Kedd	Hal és tenger gyümölcsei	GYAKORLAT
13.	2025.06.03. 17:00-21:00	Kedd	Ételszervirozás-elmélet	GYAKORLAT
14.	2025.06.16. 16:00-17:00	Hétfő	Félévi elméleti vizsga	ONLINE
14.	2025.06.17.	Kedd	Félévi gyakorlati vizsga	GYAKORLAT
	NYÁRI SZÜNET:		2025.06.18-2025.09.05.	

Sorszám	Dátum	Nap	Óra megnevezése	Óra típusa
15.	2025.09.09. 17:00-21:00	Kedd	Négy lábúak	GYAKORLAT
16.	2025.09.10. 18:00-19:30	Szerda	Ételkóstolás	DEMO online
17.	2025.09.16. 17:00-21:00	Kedd	Levesek	GYAKORLAT
18.	2025.09.23. 17:00-21:00	Kedd	Tészták és metéltek	GYAKORLAT
19.	2025.09.30. 17:00-21:00	Kedd	Palacsinták	GYAKORLAT
20.	2025.10.07. 17:00-21:00	Kedd	Saláták	GYAKORLAT
21.	2025.10.14. 17:00-21:00	Kedd	Előételek	GYAKORLAT
22.	2025.10.21. 17:00-21:00	Kedd	Nemzetközi konyha - magyar/japán DEMO	GYAKORLAT
23.	2025.11.04. 17:00-21:00	Kedd	Alaptészták I.	GYAKORLAT
24.	2025.11.11. 17:00-21:00	Kedd	Alaptészták II.	GYAKORLAT
25.	2025.11.18. 17:00-21:00	Kedd	Csokoládé	GYAKORLAT
26.	2025.11.25. 17:00-21:00	Kedd	Fagylalkészítés	GYAKORLAT
27.	2025.12.02. 17:00-21:00	Kedd	Tortakészítés	GYAKORLAT
28.	2025.12.09. 19:30-21:00	Kedd	Sajtkészítés	DEMO GYAKORLAT
29.	2025.12.16. 17:00-21:00	Kedd	Kenyér	GYAKORLAT
	TÉLI SZÜNET		2025.12.17-2026.01.05.	
30.	2026.01.06. 17:00-19:00	Kedd	Hidegen sajtolt olajak	DEMO GYAKORLAT
31.	2026.01.13. 17:00-21:00	Kedd	Improvizatív főzés	GYAKORLAT
32.	2026.01.20. 19:30-21:00	Kedd	Tálalás, ételfotózás	DEMO GYAKORLAT
33.	2026.01.27. 17:00-21:00	Kedd	Próba főzés	GYAKORLAT
34.	2026.02.06. 09:00-17:00	Péntek	Prep	GYAKORLAT
35.	2026.02.07. 09:00-19:00	Szombat	Vizsgavacsora	GYAKORLAT