



Kulináris Művészetek Program

C.A.P. 19

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 hétköznapi életben 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. Érdekes lesz követni az elméleti órákat és bejárni a gyakorlati órákra, hiszen nemcsak a táplálkozás művészetét sajátíthatjátok el, hanem táplálkozástudományi ismereteket is kaptok. Természetesen az improvizatív főzés kulisszatitkaiba is betekintünk és megtanuljátok a helyes késhasználatot, a tészta-, kenyér- és fagylalkészítés fortélyait is, és még sok minden más!

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 fegyelmezt, 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 külsős 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 alaptéchnikákat, és azokat magas szinten használni tudod majd. Megismerheted a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztró 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 automata 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 céljaid. Ezután következik egy kb 20-30 perces online video

interjú ahol kollégáinkkal 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 emailben. A három dokumentum neve a következő: 1) kulináris művészetek jelentkezési lap, 2) angol szakmai nyelv jelentkezési lap, és a 3) részszakma felnőttképzési szerződés.

A kinyomtatott és aláírt dokumentumokat 2 példányban kérjük, hogy az első tanítási napon hozd magaddal. FONTOS: a regisztráció csak a dokumentumok kitöltésével és a képzési díj első részletének befizetésével válik érvényessé.

Képzési díj információk

A képzési díjat a legalább 3 éve itthon élő, érvényes magyar lakcímkártyával rendelkező magyar állampolgár veheti igénybe, minden más esetben a nemzetközi képzési díj irányadó. 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. Az aktuális képzési díj a weboldalon látható.



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) külsős szakmai gyakorlat (300 tanóra).

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 kapcsolódó teszt, kvíz kitöltése. Ennek hiányában a gyakorlati óra nem látogatható.

2) Gyakorlati órák:

Szerda délután (12:00-16:00) angol nyelvű csoport, vagy szerda 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 40 fő fizető vendég számára. Ezt a projektet a második szemeszterben a maximum 15 fős csoport csapatomunkában teljesíti, azonban az értékelés és osztályozás mindvégig egyénileg történik.

4) Kötelező szakmai gyakorlat:

A külső gyakorlati hely a CIE által kerül kijánlásra és megszervezésre figyelembe véve a résztvevő egyéni teljesítményét, oktatói visszajelzéseket és a pályaorientációs beszélgetésen elhangzottakat. A szakács részzakma megszerzéséhez 320 tanóra (225 munkaóra) külsős gyakorlat elvégzése szükséges a képzés ideje alatt, illetve ezen kívül 20 óra belső gyakorlat a CIE-ben teljesítendő.

Milyen hosszú az oktatás?

A képzés időtartama 1 év, 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 - ez függ az adott óra tematikájától és felépítésétől. Figyeld az oktatót, ahogy dolgozik.

Elméleti tananyag

Iskolánk Google Classroom e-learning rendszer keretében belül oktatja az elméleti tananyagot, amely videó előadásokat és jegyzeteket is tartalmaz. Nyomatott tankönyvet nem használunk. Minden hallgató 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 hallgatónak saját zsebkönyv méretű jegyzetfüzetbe kell írni a receptet, elkészítési útmutatót. A hallgató az év végére saját "receptkönyvvel" fog rendelkezni. Fontos cél, hogy a hallgatók kiválóan tudják alkalmazni és módosítani őket konyhai munkájuk során. Az iskolában nyomtatott recepteket nem adunk ki. A tanár az óra elején ismerteti a recepteket szóban, így a hallgatók le tudják jegyezni őket így közben is tanulnak továbbá tudnak kérdezni. Amit hangsúlyozva kérünk, hogy minden gyakorlati óra után a hallgató **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 hallgató a tanárával és csoporttársaival a következő hét során. Tulajdonképpen ez a helyes tanulási folyamat vezet majd az évről-évre "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 hallgatótól. Lesznek olyan gyakorlatok, amikor lesz mosogató kisegítő, de akkor is a saját területedet és az általad használt gépeket magadnak kell használat után tisztítani és a helyükre tenni.



Szükséges felszerelés

Szakácskabát

Az egységes megjelenés érdekében kérnénk mindenkit, hogy a Palotás Munkaruha boltban rendeljék meg (helyszíni méretpróba is kell hozzá!) a szakácskabátokat - a kabától két darab rendelése ajánlott. Az üzlet munkatársának jelezzék, hogy a Culinary Institute of Europe hallgatói, a nevet a mérettel együtt az üzlet munkatársai regisztrálják, készre varrás után pedig az iskola logóját és a résztvevő nevét is ráhímzik (a kabátot az első tanítási napon vehetik majd át a CIE-ben). A kabát fazonját mindenki maga választhatja ki, ám a kabátnak fehérnek kell lennie és hosszú ujjúnak, 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 (erősített orr résszel)

Késkészlet (a CIE-től írásban megrendelhető vagy egyénileg bárhonnan beszerezhető)

Kötelezően beszerezendő

- szakácskés
- kisméretű háztartási kés
- fenőacél, zöldség és gyümölcs hámozó eszköz
- tároló roll táska
- microplane reszelő
- csipesz
- cukrász spatula
- szilikon spatula
- időzítő
- pici grammos mérleg
- 3 alap habzsák nyomófej

Erősen ajánlott:

- santoku

Ezeket a késeket több forrásból is be lehet szerezni, ezekről bővebb tájékoztatást a jelentkezés véglegesítése után adunk. Amennyiben valaki már rendelkezik a megadott késekkel és eszközökkel, vagy egyénileg kívánja beszerezni, kérjük, hozza magával az orientációs napra, hogy ellenőrizhessük azokat.

Jegyzetfüzet és toll (egyéni szükségességgel beszerezni) - az előadásokra és gyakorlatokra egyaránt kérjük magukkal hozni. A jegyzetfüzetnek kötelezően zseb méretűnek kell lennie, ami akár a kabát vagy a nadrág zsebében is elfér az óra közben. Az iskolában a recepteket a hallgatóknak 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 két héttel kötelezően szükséges leadnia egy friss, 1 évig érvényes tüdőszűrő leletet online, emailben az edu@culinaryinstituteofeurope.com címre 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 a papír kiállításának díját a képzést megelőzően pár héttel közvetítjük a hallgatók felé.

Mikor kezdődik a képzés?

2025. Szeptember 17-én kezdődik az orientációval, amikor a hallgatók megismerkednek az iskolával, konyhai bejárást tartanak, átvehetik a megrendelt készletet és munkaruházatot. Továbbá a hallgatók megismerkednek az iskola vezetésével, csoporttársaikkal, áttekintjük az iskola működési szabályzatát, tűzvédelmi oktatás, és az iskola biztonságos működéséhez szükséges COVID protokollt. Ezt követően pedig egy késtechnikai alapokkal folytatódik az első oktatási nap.

Az iskola helyszíne:

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

Elérhetőség jelentkezők számára

Oktatási Program Koordinátor

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/>

Felnőttképzési nyilvántartás száma: B/2020/001366

Felnőttképző engedély száma: E/2021/000123

Tanév tervezett órarend*

*az órarend és a tanár változtatásának jogát fenntartjuk.

Sorszám	Dátum	Nap	Óra megnevezése	Óra típusa
1.	2025.09.17. 16:00-21:00	Szerda	Orientáció, orvosi vizsgálat, késtechnika	GYAKORLAT
2.	2025.09.24. 17:00-21:00	Szerda	Alaptechnika I+II.	GYAKORLAT
3.	2025.10.01. 17:00-21:00	Szerda	Alaptechnika III+IV.	GYAKORLAT
4.	2025.10.08. 17:00-21:00	Szerda	Alaplevek	GYAKORLAT
5.	2025.10.15. 17:00-21:00	Szerda	Szószonek I.	GYAKORLAT
6.	2025.10.22. 17:00-21:00	Szerda	Szószonek II.	GYAKORLAT
7.	2025.11.05. 17:00-21:00	Szerda	Fűszerek és gyógynövények	GYAKORLAT
8.	2025.11.12. 17:00-21:00	Szerda	Zöldség és gyümölcs	GYAKORLAT
9.	2025.11.19. 17:00-21:00	Szerda	Gabonák és babok	GYAKORLAT
10.	2025.11.26. 17:00-21:00	Szerda	Tojás	GYAKORLAT
11.	2025.12.03. 17:00-21:00	Szerda	Szárnyasok	GYAKORLAT
12.	2025.12.10. 17:00-21:00	Szerda	Hal és tenger gyümölcsei	GYAKORLAT
13.	2025.12.17. 17:00-21:00	Szerda	Ételszerzőzés elmélet	DEMO GYAKORLAT
TÉLI SZÜNET: 2025.12.19-2025.01.04.				
12.	2026.01.06. 17:00-19:00	Kedd	Félévi elméleti vizsga	ONLINE
13.	2026.01.07. 17:00-21:00	Szerda	Félévi gyakorlati vizsga	GYAKORLAT
14.	2026.01.14. 16:00-17:00	Szerda	Négy lábúak	GYAKORLAT
14.	2026.01.21. 17:00-21:00	Szerda	Levesek	GYAKORLAT
2.	2026.01.28. 17:00-19:30	Szerda	Ételkóstolás	DEMO ONLINE
3.	2026.02.04. 17:00-21:00	Szerda	Tészták és metéltek	GYAKORLAT
5.	2026.02.11. 17:00-21:00	Szerda	Palacsinták	GYAKORLAT
6.	2026.02.18. 17:00-21:00	Szerda	Saláták	GYAKORLAT

7.	2026.02.25. 17:00-21:00	Szerda	Előételek	GYAKORLAT
8.	2026.03.04. 17:00-21:00	Szerda	Nemzetközi konyha - magyar/japán	DEMO GYAKORLAT
9.	2025.03.11. 17:00-21:00	Szerda	Alaptészták I.	GYAKORLAT
10.	2026.03.18. 17:00-21:00	Szerda	Alaptészták II.	GYAKORLAT
11.	2026.03.25. 17:00-21:00	Szerda	Csokoládé	GYAKORLAT
12.	2026.04.01. 17:00-21:00	Szerda	Fagylalkészítés	GYAKORLAT
13.	2026.04.08. 17:00-21:00	Szerda	Tortakészítés	GYAKORLAT
14.	2026.04.15. 19:30-21:00	Szerda	Sajtkészítés	DEMO GYAKORLAT
15.	2026.04.22. 17:00-21:00	Szerda	Kenyér	GYAKORLAT
16.	2026.04.29. 19:30-21:00	Szerda	Hidegen sajtolt olajak	DEMO GYAKORLAT
17.	2026.05.06. 17:00-21:00	Szerda	Improvizatív főzés	GYAKORLAT
18.	2026.05.13. 19:30-21:00	Szerda	Tálalás, ételfotózás	DEMO GYAKORLAT
19.	2026.05.20. 17:00-21:00	Szerda	Próba főzés	GYAKORLAT
20.	2026.06.05. 09:00-17:00	Péntek	Prep	GYAKORLAT
21.	2026.06.06. 09:00-19:00	Szombat	Vizsgavacsora	GYAKORLAT
22.	2026.08.28.	Péntek	Külső szakmai gyakorlat befejezésének határideje	