

Bluedot Stúdió Kft.

BLUEDOT STÚDIÓ Kft.  
1088 Bp., Bródy Sándor utca 44.  
Adószám: 13090984-2-42  
Banksz.: 10300002-20127004-00003285

KÉPZÉSI PROGRAM

Készült: a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. §-a alapján

KULINÁRIS MŰVÉSZETEK

BELSŐ NYILVÁNTARTÁSI SZÁM: CAP 1.2 VERZIÓ

Budapest, 2024.09.05.

## KÉPZÉSI PROGRAM

### 1. A képzési program alapadatai

|      |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1. | Képzés megnevezése:                        | Kulináris művészetek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1.2. | A képzés célja:                            | A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő betekintést nyerjen a magas szintű ételkészítés elméleti és gyakorlati részébe, elsajátítsa a különböző főzési és sütési alaptechnikákat, és azokat magas szinten használni tudja majd. Megismerje a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztró vállalkozás beindításának és fejlesztésének lehetőségeit, továbbá a HACCP rendszerének szabályait, működését és gyakorlatban való alkalmazását.                                                                                                                                                                                            |
| 1.3. | A képzés célcsoportja:                     | A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1.4. | A képzés során megszerezhető kompetenciák: | <ul style="list-style-type: none"><li>- képes megfogalmazni saját karrier céljait;</li><li>- ismeri és képes betartani a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.</li><li>- ismeri és képes megnevezni és leírni az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat;</li><li>- képes önismerete alapján céljai reális megfogalmazására;</li><li>- képes a pontos munkavégzésre, munkahelyi körülményei rendben tartására törekedni;</li><li>- képes a munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész;</li><li>- képes aktívan részt venni csoportszintű projektfeladatok kivitelezésében, megvalósításában.</li></ul> |

### 2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

|      |                              |                |
|------|------------------------------|----------------|
| 2.1. | Iskolai végzettség:          | Nem szükséges. |
| 2.2. | Szakmai végzettség:          | Nem szükséges. |
| 2.3. | Szakmai gyakorlat:           | Nem szükséges. |
| 2.4. | Egészségügyi alkalmasság:    | Nem szükséges. |
| 2.5. | Előzetesen elvárt ismeretek: | Nem szükséges. |
| 2.6. | Egyéb feltételek:            | Nincs.         |

### 3. Tervezett képzési idő

|      |                   |        |
|------|-------------------|--------|
| 3.1. | A képzés óraszám: | 50 óra |
|------|-------------------|--------|

### 4. A képzés tananyagegységei

|      | A képzés tananyagegységeinek megnevezése: <sup>1</sup> | Óraszám: |
|------|--------------------------------------------------------|----------|
| 4.1. | Kulináris művészetek                                   | 50 óra   |

#### 4.1. Tananyagegység

|        |              |                      |
|--------|--------------|----------------------|
| 4.1.1. | Megnevezése: | Kulináris művészetek |
|--------|--------------|----------------------|

|        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.2. | Célja:                                                                 | A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő betekintést nyerjen a magas szintű ételkészítés elméleti és gyakorlati részébe, elsajátítsa a különböző főzési és sütési alaptéchnikákat, és azokat magas szinten használni tudja majd. Megismerje a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztró vállalkozás beindításának és fejlesztésének lehetőségeit, továbbá a HACCP rendszerének szabályait, működését és gyakorlatban való alkalmazását.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4.1.3. | Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:                           | A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzés: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 4.1.4. | Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:                     | A képzési módszerek alkalmazkodnak a tananyag tartalmához, jellegéhez.<br>A képzési módszerek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, csoportos feladatmegoldás.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4.1.5. | Óraszám:                                                               | 50 óra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4.1.6. | Beszámítható óraszám*:                                                 | 0 óra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4.1.7. | Tartalma:                                                              | Tartalomjegyzék:<br>Késhasználat<br>Alap sütési és főzési technikák<br>Alapanyagok (zöldségek, húsok, fűszerek)<br>Szószok<br>Alaplevek és levesek<br>Szárnyasok<br>Saláták<br>Előételek<br>Négy lábúak<br>Halak és tenger gyümölcsei<br>Tészták és metéltek<br>Bevezetés a sütési eljárásokba<br>Alaptészták sütéshez<br>Csokoládé<br>Tortakészítés és dekorálás<br>Palacsinták<br>Fagylalkészítés<br>Kenyérkészítés<br>Pályaorientáció/Szakmai gyakorlat<br>Tálalás<br>Gasztromarketing<br>Vállalkozásindítás és fejlesztés<br>Fenntartható mezőgazdálkodás<br>Nemzetközi konyha<br>Improvizatív sütés és főzés<br>A főzés tudományos háttere<br>Receptírás<br>HACCP<br>Táplálkozástudomány<br>Ételszervirozás elmélete |
| 4.1.8. | A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i): | A tananyag egység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

\*Kontaktórától eltérő munkaformaalkalmazása esetén, ha a képzés óraszámába beszámítható

## 5. Csoportlétszám

|     |                                |       |
|-----|--------------------------------|-------|
| 5.1 | Maximális csoportlétszám: (fő) | 15 fő |
|-----|--------------------------------|-------|

## 6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.1. | <p>A képzésben résztvevő teljesítményét képzés közben fejlesztő értékelés keretében értékeljük. A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: visszakerdezés, gyakorlati feladatmegoldás, képzésben résztvevő visszajelzése, beszélgetés.</p> <p>A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p> <p>A képzés záróvizsgával zárul.</p> <p>A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény határozza meg, formája: vizsgavacsora projektfeladat.</p> <p>Záró projekt feladat/dokumentáció: online, pdf formátumban, illetve néhány esetben a Google Classroom felületén is</p> <p>A záró feladaton megszerezhető minősítések:</p> <p>Megfelelt: a záró feladaton elért legalább 61%-os teljesítmény</p> <p>Nem felelt meg: a záró feladaton elért 61% alatti teljesítmény.</p> |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 7. A képzés zárása

|      |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1. | A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:           | <b>TANÚSÍTVÁNY</b><br>2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §<br>11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)                                                                                                                                         |
| 7.2. | A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei: | <p>A képzés végi záró értékelés keretében a záróvizsga eredményes, megfelelt minősítésű teljesítése.</p> <p>A Felnőttképzési törvény 13/B. § (1)-nek megfelelően a Tanúsítvány a képzésben részt vevő személy kérésére kerül kiállításra.</p> |

## 8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

|      |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.1. | Személyi feltételek:                      | A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű tréner/oktató vagy középfokú végzettséggel és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező tréner/oktató.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 8.2. | Személyi feltételek biztosításának módja: | Megbízási szerződéssel, munkaszerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító egyéb szerződéssel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 8.3. | Tárgyi feltételek:                        | <p>- a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék.</p> <p>Gyakorlatorientált tananyag tartalomhoz:</p> <p>- működő konyha, tankonyha: konyhagépek, elektromos kiegészítők, főző-, sütőedények, kéziszerszámok, munkaasztalok</p> <p>- munkaruházat: szakácskabát, fehér sapka, szakács nadrág, 3 db fehér konyharuha, fehér kötény, konyhai csúszásgátlós zárt cipő</p> <p>- szakácskés, kisméretű háztartási kés, fenőacél, zöldség és gyümölcs hámozó eszköz, tároló roll táska, microplane reszelő, csipesz, cukrász spatula, szilikon spatula, időzítő, pici mérleg, 3 alap habzsák nyomófej</p> |
| 8.4. | Tárgyi feltételek biztosításának módja:   | <p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>A munkaruházatot, szakácskés, kisméretű háztartási kés, fenőacél, zöldség és gyümölcs hámozó eszköz, tároló roll táska, microplane reszelő, csipesz, cukrász spatula, szilikon spatula, időzítő, pici mérleg, 3 alap habzsák nyomófej eszközöket a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</p>                                                                                                                                                                                                                         |

|      |                                                                         |       |
|------|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| 8.5. | A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:                      | nincs |
| 8.6. | A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja: | nincs |

  
**BLUEDOT STÚDIÓ Kft.**  
1088 Bp. Bródy Sándor utca 44.  
Adószám: 13090984-2-42  
Banksz.: 10300002-20127004-00003285