

# KÉPZÉSI PROGRAM

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

## KULINÁRIS MŰVÉSZETEK

**BELSŐ NYILVÁNTARTÁSI SZÁM: CAP 2. VERZIÓ**

Budapest, 2026.02.26.

## KÉPZÉSI PROGRAM

### 1. A képzési program alapadatai

1.1.	Képzés megnevezése:	<b>Kulináris művészetek</b>
	angol nyelven:	Culinary Arts Program
	német nyelven:	Ausbildungsprogramm für Kulinarische Künste
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 alaptéchnikákat, és azokat magas szinten használni tudja majd. Továbbá, hogy megismerje a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztró vállalkozás beindításának és fejlesztésének lehetőségeit.
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:	<p>A képzésben résztvevő ismeri:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• a konyhai higiénia és élelmiszerbiztonság (HACCP) alapelveit,</li><li>• a konyhai eszközök és kések biztonságos használatát,</li><li>• az alapvető sütési és főzési technológiák jellemzőit,</li><li>• a legfontosabb alapanyagok és felhasználásuk alapjait,</li><li>• az egyszerű ételek, alaplevek, szószok, tészták és desszertek készítésének alapjait,</li><li>• a receptértelmezés, tálalás és szervírozás alapvető szabályait,</li><li>• a gasztromarketing és vendéglátó vállalkozás alapfogalmait.</li></ul> <p>A képzésben résztvevő képes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• a konyhai eszközök biztonságos és szakszerű használatára,</li><li>• alapanyagok előkészítésére és egyszerű ételek elkészítésére,</li><li>• alaplevek, szószok, tésztafélék és egyszerű desszertek készítésére,</li><li>• receptek követésére és alapfokú receptalkotásra,</li><li>• az ételek esztétikus tálalására és szakszerű szervírozására,</li><li>• az élelmiszerbiztonsági előírások betartására.</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:	A Bluedot Stúdió Kft. által szervezett Szakácssegéd részzszakma „félévi” vizsgáján elért minimum 80%-os eredmény.

### 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. Továbbá, hogy megismerje a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztró vállalkozás beindításának és fejlesztésének lehetőségeit.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési formák; munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő (online) kontaktóra; csoportos képzés.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A képzési módszerek alkalmazkodnak a tananyag tartalmához, jellegéhez: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, (gyakorlati) feladatmegoldás.
4.1.5.	Óraszám:	50 óra
4.1.6.	Beszámítható óraszám*:	30 óra
4.1.7.	Tartalma:	Késhasználat Alap sütési és főzési technikák Alapanyagok (zöldségek, húsok, fűszerek) Szószok Alaplevek és levesek Szárnyasok Saláták Előételek Négy lábúak Halak és tenger gyümölcsei Tészták és metéltek Bevezetés a sütési eljárásokba Alaptészták sütéshez Csokoládé Tortakészítés és dekorálás Palacsinták Fagylalkészítés Kenyérbiztosítás Gasztrómarketing Vállalkozásindítás és fejlesztés Nemzetközi konyha Improvizatív sütés és főzés Receptírás HACCP Ételszervizálás

4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység 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)	20 fő
-----	--------------------------------	-------

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

6.1.	<p>A képzésben közbeni fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja, nem minősül számonkérésnek.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: visszakerdezés, gyakorlati feladatmegoldás, képzésben résztvevő visszajelzései, beszélgetés.</p> <p>A képzés záróvizsgával zárul.</p> <p>A záróvizsgára bocsátás feltétele a képzésen való részvétel (a megengedett hiányzás mértékének figyelembevételével).</p> <p>A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény állítja össze.</p> <p>A számonkérés módja komplex, együttesen kerül értékelésre (100%):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- házi feladatok értékelése,</li> <li>- recept füzet vezetésének értékelése,</li> <li>- gyakorlati vizsga.</li> </ul> <p>A megszerezhető minősítések és a minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 81%-os teljesítmény</li> <li>• Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 81% alatti teljesítmény.</li> </ul> <p>Amennyiben a képzésben résztvevő nem vesz részt a vizsgán vagy azon „nem felelt meg” minősítést ér el, a záróvizsga pótlására nincs mód, a képzést meg kell ismételni.</p> <p>A képzés befejezésének feltétele a záróvizsgán való „megfelelt” minősítés elérése.</p>
------	--

## 7. A képzés zárása

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

## 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:	Elméleti tananyag tartalomhoz:

		<p>- a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</p> <p>- képzésben résztvevő részéről: laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</p> <p>Gyakorlat orientált tananyag tartalomhoz:</p> <p>- működő konyha, tankonyha: konyhagépek, elektromos kisgépek, főző-, sütőedények, kézi szerszámok, 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