CULINARY INSTITUTE OF EUROPE



Kulináris Művészetek Program

C.A.P. 22

Tájékoztató

2027-2028

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 polcról 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 sajátítjátok el, hanem táplálkozástudományi ismereteket is kaptok. Természetesen az improvizatív főzés kulisszatitkaiba is betekintünk és megtanuljátok a helyes késhasználatot, a tészta-, kenyér- és fagylaltkészítés 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 részszakma 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 részszakma 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 alaptechnikákat, 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

1. A jelentkezés első lépése a weboldalon található jelentkezési űrlap kitöltése.
2. Ezután kapsz egy automata emailt, amiben benne lesz egy link a kérdőívhez, amit szintén ki kell tölteni. Ennek célja, hogy jobban megismerjünk téged és a motivációd.
3. 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.
4. Az interjú után kapod meg a 2 darab dokumentumot, amit kitöltve, aláírva vissza kell küldeni emailben. A két dokumentum neve a következő: 1) angol szakmai nyelv jelentkezési lap, és a 2) részszakma felnőttképzési szerződés. 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, sapka, szakács nadrág, konyharuha, fehér kötény, konyhai csúszásgátlós zárt cipő). 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:

Kedd délután (12:00-16:00) angol nyelvű csoport, vagy kedd este (17:00-21:00) magyar nyelvű csoport.

3. Záróvizsga projekt, pop-up étterem:

A Kulináris művészetek keretében történő év végi gyakorlati záróvizsga egy pop-up étterem teljes körű megtervezése és lebonyolítása előreláthatólag 40 fő fizető vendég számára. Ezt a projektet a második szemeszterben a maximum 15 fős, az előfeltételeknek megfelelő diákokból csoport csapatmunkában teljesíti, azonban az értékelés és osztályozás mindvégig egyénileg történik.

4. Kötelező szakmai gyakorlat:

A külső gyakorlati hely a CIE által kerül kiajánlásra és megszervezésre, figyelembe véve a résztvevő egyéni teljesítményét, oktatói visszajelzéseket és a pályaorientációs beszélgetésen elhangzottakat. A szakács részszakma megszerzéséhez 225 munkaóra külsős gyakorlat elvégzése szükséges a képzés ideje alatt, 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 / Google Classroom

Iskolánk Google Classroom e-learning rendszer keretében belül oktatja az elméleti tananyagot, amely videó előadásokat és jegyzeteket is tartalmaz. Nyomtatott 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 résztvevő naprakész legyen az elméleti digitális tananyag elsajátításával és a modulokat záró teszt kitöltésével.**

Receptek és otthoni gyakorlás

Az iskolai szabályzata szerint minden hallgatónak saját zseb 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 jegyzetelni őket így eközben 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 évzáró "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 kabátból 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 (kötelező beszerezni, bárhonnan megvásárolható)

- fehér sapka
- szakács nadrág
- 3 db fehér konyharuha
- fehér kötény
- konyhai csúszásgátlós zárt cipő (erősített orr résszel)

Az iskolai **késkészletet** a CIE biztosítja, amelynek ára 90 000 Ft. A készlet árát az orientációs napon, a helyszínen, készpénzben szükséges kifizetni.

Jegyzetfüzet és toll (egyénileg szükséges 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.

Mikor kezdődik a képzés?

2027. március 9-én kezdődik az orientációval, amikor a hallgatók megismerkednek az iskolával, konyhai bejárást tartanak, átvehetik a megrendelt munkaruházatot. Továbbá a hallgatók megismerkednek az iskola vezetőségével, csoporttársaikkal, áttekintjük az iskola működési szabályzatát, tűzvédelmi oktatás.

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* Magyar nyelvű csoportnak

(angol nyelvű csoportunk órarendjét weboldalunk angol nyelvű menüpontjában találod a feltöltött booklet-ben)

***az órarend és az oktató változtatásának jogát fenntartjuk.**

Sorszám	Dátum	Nap	Óra megnevezése	Óra típusa
1.	2027.03.09., 17:00-19:00	Kedd	Orientáció, orvosi vizsgálat	GYAKORLAT
2.	2027.03.16., 17:00-21:00	Kedd	Késtechnika	GYAKORLAT
3.	2027.03.23., 17:00-21:00	Kedd	Alaptechnika I+II.	GYAKORLAT
Tavaszi szünet március 26 - április 4. között, az iskola zárva van.				
4.	2027.04.06., 17:00-21:00	Kedd	Alaptechnika III+IV.	GYAKORLAT
5.	2027.04.13., 17:00-21:00	Kedd	Alaplevek	GYAKORLAT
6.	2027.04.20., 17:00-21:00	Kedd	Szószok I.	GYAKORLAT
7.	2027.04.27., 17:00-21:00	Kedd	Szószok II.	GYAKORLAT
8.	2027.05.04., 17:00-21:00	Kedd	Fűszerek és gyógynövények	GYAKORLAT
9.	2027.05.11., 17:00-21:00	Kedd	Zöldség és gyümölcs	GYAKORLAT
10.	2027.05.18., 17:00-21:00	Kedd	Gabonák és babok	GYAKORLAT
11.	2027.05.25., 17:00-21:00	Kedd	Tojás	GYAKORLAT
12.	2027.06.01., 17:00-21:00	Kedd	Szárnyasok	GYAKORLAT
13.	2027.06.08., 17:00-21:00	Kedd	Hal és tenger gyümölcsei	GYAKORLAT
14.	2027.06.15., 17:00-21:00	Kedd	Ételszervírozás elmélet	DEMO GYAKORLAT
15.	2027.06.21., 17:00-18:00	Kedd	Szakácssegéd részszakma félévi elméleti vizsga online	ONLINE
16.	2027.06.22., 17:00-21:00	Kedd	Szakácssegéd részszakma félévi gyakorlati vizsga	GYAKORLAT
17.	2027.06.25., 17:00-19:00	Kedd	Szakácssegéd részszakma félévi gyakorlati pótvizsga	GYAKORLAT
Nyári szünet augusztus 16-28. között, az iskola zárva van.				
18.	2027.09.07., 17:00-21:00	Kedd	Négylábúak	GYAKORLAT
19.	2027.09.08., 18:00-19:30	Szerda	Ételkóstolás	DEMO ONLINE

20	2027.09.14., 17:00-21:00	Kedd	Levesek	GYAKORLAT
21.	2027.09.21., 17:00-21:00	Kedd	Tészták és metéltek	GYAKORLAT
22.	2027.09.28., 17:00-21:00	Kedd	Palacsinták	GYAKORLAT
23.	2027.10.05., 17:00-21:00	Kedd	Saláták	GYAKORLAT
24.	2027.10.12., 17:00-21:00	Kedd	Előételek	GYAKORLAT
25.	2027.10.19., 17:00-21:00	Kedd	Nemzetközi konyha - magyar/japán	DEMO GYAKORLAT
Őszi szünet október 23 - november 1. között, az iskola zárva van.				
26.	2027.11.02., 17:00-21:00	Kedd	Alaptészták I.	GYAKORLAT
27.	2027.11.09., 17:00-21:00	Kedd	Alaptészták II.	GYAKORLAT
28.	2027.11.16., 17:00-21:00	Kedd	Csokoládé	GYAKORLAT
29.	2027.11.23., 17:00-21:00	Kedd	Fagylaltkészítés	GYAKORLAT
30.	2027.11.30., 17:00-21:00	Kedd	Tortakészítés	GYAKORLAT
31.	2027.12.07., 18:00-20:00	Kedd	Sajtkészítés demo	DEMO GYAKORLAT
32.	2027.12.14., 17:00-21:00	Kedd	Kenyér	GYAKORLAT
Téli szünet december 20 - január 8. között, az iskola zárva van.				
33.	2028.01.11., 17:00-18:30	Kedd	Hidegen sajtolt olajak	DEMO GYAKORLAT
34.	2028.01.18., 17:00-21:00	Kedd	Improvizatív főzés	GYAKORLAT
35.	2028.01.25., 17:00-21:00	Kedd	Tálalás, ételfotózás + *Külső szakmai gyakorlat befejezésének és a haladási naplók leadásának határideje az óra előtt*	DEMO GYAKORLAT
36.	2028.01.31., 17:00-18:00	Kedd	Szakácssegéd részszakma év végi elméleti vizsga	ONLINE
37.	2028.02.01., 17:00-18:00	Kedd	Szakácssegéd részszakma év végi vizsga	GYAKORLATI VIZSGA
38.	2028.02.07., 16:00-17:00	Kedd	Szakácssegéd részszakma év végi pótvizsga	GYAKORLATI VIZSGA
39.	2028.02.08., 17:00-21:00	Kedd	Kulináris művészetek vizsga vacsorára próbafőzés	GYAKORLAT
40.	2028.02.18., 09:00-16:00	Kedd	Kulináris művészetek vizsga vacsorára konyhai előkészület (prep)	GYAKORLAT
41.	2028.02.19., 09:00-19:00	Kedd	Kulináris művészetek - vizsgavacsora	GYAKORLAT