

Mi az ÉLELMEZÉSVEZETŐ feladata?

A közétkeztetésben ellátásban részesülő különböző csoportok táplálkozásának megszervezése a különböző diéták jellemzői alapján, a fogyasztható és tiltott élelmiszereinek figyelembevételével. A közétkeztetés által összeállított ételek tápanyag-összetételét kiszámolja, energiatartalmát meghatározza, allergénjeit azonosítja. Az ételmezésvezető irányítói, vezetői feladatokat lát el a közétkeztetés területén működő üzemegekben.

A szakképzés munkaterületének rövid leírás

- Az emberi szervezet tápanyagigényét meghatározza a különböző életkorokban, egészséges és betegségekben szenvedők számára.
- Azonosítani tudja az élelmiszerek csoportjainak táplálkozás-élettani hatása, tápanyagtartalmukat, emészthetőségük és felszívódásuk jellemzőit, szerepüket a különböző diétákban.
- A közétkeztetésben használt ételkészítés technológiai műveletei és azok jellemzői.
- Étlaptervezés szakmai szempontok szerint a különböző korcsoportok, számára, a különböző betegségekben, allergiában szenvedők számára.
- Az Egységes Diétás Rendszer elemei és azok alkalmazása az ételmezésvezető munkájában.
- Ételek tápanyag-összetételének, energiatartalmának számítása, allergéntartalmának meghatározása.
- Az ételmezésvezető munkaterületére vonatkozó jogszabályok megismerése, a jogszabályok változásának nyomon követési lehetőségei, továbbképzések.
- Az üzem irányításával kapcsolatos vezetői teendők, feladatok ellátása, munkatársak irányítása, munkarend elkészítése.
- A közétkeztetés rendszerének ismerete, saját üzem elhelyezése a rendszerben, a közétkeztetésre vonatkozó központi előírások - normarendszer, támogatások- ismerete és alkalmazása.
- Az áruforgalmi feladatok irányítása, szervezése és felügyelete a minőségbiztosítási előírások alapján. Elvégzi és felelősséget vállal a dokumentáció teljes körű elvégzésért és a dokumentumok tartalmáért.
- Felelősségérzete alakul ki a munkakörében rábízott vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvására, azokkal való anyagi elszámolására. A leltározás és a raktár-elszámoltatást irányítani tudja és felelősséget vállal a tartalmáért, esetleges probléma esetén igyekszik annak hatékony és gyors kivizsgálására.
- Az érvényben lévő higiéniai szabályok megismerése, alkalmazási feltételei, ellenőrző szervek ellenőrzési szempontjainak megismerése, betartása.
- Munkavédelmi szabályok ismerete, képes azok alkalmazására és a munkatársain, számon kérni. A munkavédelmi előírásokat ellenőrző szervek munkáját és az ellenőrzés szempontjait megismeri.
- Képes irányítani a mellékfolyamokat, tisztítást, fertőtlenítést.

Mit tanulhat az ÉLELMEZÉSVEZETŐ tanfolyamon

- Egészséges és diétás életmódra vonatkozó táplálkozási és élelmiszer ismeretek
- Ételmezésvezetői tevékenységekre vonatkozó ismereteket
- Higiéniai és munkavédelmi ismeretek

A szakképzés megkezdésének szükséges feltételei

OKJ 52 811 01 ÉLELMEZÉSVEZETŐ képzés

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükséges, egészségügyi alkalmassági igazolás

Feltételek:

500 óra a tanfolyam időtartama

300 óra elméleti

200 óra gyakorlati

Jelentkezési határidő: 2017.április 28

Minimális létszám:15 fő

Kezdési időpont: 2017. május 9.14.00 órakor

Várható befejezés: 2017.december vége (Heti 15óra, 33 hét) Vizsgaidőpont: 2018. január

Tervezett képzési napok: szombat (8.00 – 16.00) és egy hétköznap délután (14.00- 18.00)

Képzés szervezője: Egri Szakképzési Centrum

Képzés helyszíne: Az Egri SZC Szent Lőrinc Vendéglátó és Idegenforgalmi Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma, 3300 Eger, II. Rákóczi Ferenc utca 95.

Elérhetősége: tel: 36-536-062 email: molnarfi.monika@szent-lorinc.hu

Felnőttképzési engedélyszáma: E-001283/2015/A046

Részvételi díj: 292 000 Ft/fő

Fizethető 4 havi részletben: 73 000 Ft/fő;

Első részlet 2017.május 9-ig (május-június-július-augusztus)

Részvételi díj tartalmazza: elméleti és gyakorlati foglalkozások díját

A modulzáró vizsga kötelező!

Szakképesítés tananyagegységei, megnevezésük, modulzáróvizsga formája

11562-16	Táplálkozástudomány ismeretek	írásbeli
11629-16	Élelmézésstervezés	írásbeli
11627-16	Élelmézési menedzsment	írásbeli
11563-16	Minőségbiztosítás a közétkeztetésben	írásbeli
11565-16	Irányított közétkeztetés gyakorlat	gyakorlati
11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	írásbeli
11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli