

4 1013 23 05 - Szakács (2023.11.21)

4 db, a vizsgaközpont által összeállított nyersanyagkosárhoz (szezonális és regionális alapanyagokat tartalmaz) a vizsgázónak össze kell állítania, kosaranként négy db négyfogásos menüsört, azaz, összesen 16 db menüsört.

A vizsgázó által összeállított menüsorokat az első vizsgatevékenységet megelőző 14. napig le kell adnia a vizsgaközpont részére. A vizsgabizottságnak döntést kell hoznia, hogy a leadott menük megfelelnek-e a szakmai elvárásoknak. A menüsorok elfogadásáról vagy elutasításáról a vizsgázót a vizsga megkezdését megelőzően, legalább 24 órával korábban értesíti a vizsgaközpont.

A vizsgázó feladata:

A vizsgán a szakmai előírásoknak megfelelő tiszta, teljes munkaruházatban jelenjen meg. A receptúrának megfelelő árut vegyen fel a vizsgaközpont által kijelölt személytől, munkaterületén tartsa be a higiéniai előírásokat. Az összeállított menüsört a receptúra alapján el kell készítenie 4 fő részére, majd az ételeket tálnia kell.

Árukosarak			
1. árukosár	2. árukosár	3. árukosár	4. árukosár
Burgonya	Zeller	Sárgarépa	Karfiol
Alma	Körte	Ribizli (mirelit)	Meggy (mirelit)
Csirkemell	Sertésszűz	Kacsacomb	Harcsafilé
Füstöltsajt	Juhtúró	Tejszín	Tejföl
Tojás	Tökmag	Búzadara	Fagyasztott kapor

Alapkészlet			
zöldség	szárazáru		fűszer
vöröshagyma	kristálycukor	étolaj	kerti friss fűszer
fokhagyma	porcukor	olívaolaj	fűszerpaprika
póréhagyma	barna cukor	szójaszós	bazsalikom
lilahagyma	méz	mustár	kakukkfű
burgonya	agar-agar	só	rozsmaring
édesburgonya	xanthan	rizs	tárkony
cékla	keményítő	rizottó rizs	oregánó
sárgarépa	liszt	bulgur	majoranna
petrezselyemgyökér	olajbogyó	tápióka	szemes fekete bors
zeller gumó	kapribogyó	almaecet	szerecsendió
tv paprika	zsemlemorzsa	10 %-os étellecet	

koktélpáradicsom	panko morzsa	balzsamecet	csillagánizs
kaliforniai paprika	búzadara	sütőpor	fahéj
gomba	kukoricadara	lapzselatin	szegfűszeg
csili	szeletelt kenyér	kakaópor	mustármag
kígyóborka	paradicsompüré	étcsokoládé	koriandermag
jégsaláta	kókuszreszelék	fehér csokoládé	babérlevél
fejes káposzta	máktöltelék		kömény
kelkáposzta			kurkuma
karfiol m			füstölt paprika
petrezselyemzöld			vaníliapaszta
friss gyömbér			
borsó			
brokkoli mirelit			
gyümölcs	tejtermék	alkohol	egyéb
zöld alma	vaj	fehérbor	tojás
citrom	tejszín	vörösbor	sertészsír
narancs	tej	sör	füstölt szalonna
lime	tejföl	barna rum	csirkeszárny
dió	túró		csirkemell
mandula	mascarpone		kacsa szárnytó
mogyoró	trappista sajt		gyümölcs-püré
erdei gyümölcs keverék	parmezán		élesztő
	görög joghurt		fűszerolaj
			espresso
Meglepetés technológiák			
		savanyítás	gyúrt tészta
mousse	lassúprens	ropogós	fő alapanyag csere
souffle			
gőzölés			

Kecskemét, 2026. február

.....
vizsgaközpont vezető

