

Diétás szakács képzés, tanfolyam ismertető

A képzés keretében megszerezhető szakképesítés: Diétás szakács (10134009) középfokú szakképesítés

A képző intézmény engedély száma: E/2020/000281

A képzés óraszám: 350 óra.

A jelentkezés feltételei:

Iskolai előképzettség: középfokú iskolai végzettség

Szakképzettség: **Szakács; Szakács szaktechnikus**

Egészségügyi alkalmasság: **szükséges**

Szakmai gyakorlat területe és időtartama: igazolt, legalább **2 év szakmában eltöltött gyakorlat.**

Tananyagegységek:

- Diétás szakács

A képzés során megszerezhető kompetenciák: A dietetikus által tervezett diétás étrend ételeit a diéta szabályainak és a vonatkozó előírásoknak megfelelően készíti el, felügyeli a diétás ételkészítés folyamataira beosztott munkatársak munkáját. Elkészíti a dietetikus által tervezett, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal, vagy termékekkel összefüggő diétás étrendekben szereplő ételeket. Ételkészítés során ügyel a felhasználható alapanyagokra, a munkafolyamatok szervezésére a keresztszennyeződés elkerülése érdekében. Alkalmazza az Egységes Diétás Rendszert (EDR).

A vizsgára bocsátás feltételei: A képzés záróvizsgával zárul. A szakmai képzés követelményeinek sikeres teljesítéséről a képző intézmény tanúsítványt állít ki.

Képesítő vizsga: Projektfeladat: Diétás ételkészítési feladat; Beszámoló feladat az elsajátított elméleti ismeretekről.

Az elméleti oktatás helyszíne: 4030 Debrecen, Budai Ézsaiás u. 8/a.; 4026 Debrecen, Gyergyó u. 10.

A képzés időtartama: 3 hónap

A tanfolyam intenzitása: Heti 2 alkalom, péntek és szombat, ebből 3 elméleti foglalkozás online.

A tanfolyam tervezett kezdése: 2026. november 06.

A képzés költsége: 300.000 Ft. (részletfizetési lehetőség)

A gyakorlatból a képző 80 órát a saját tankonyháján valósítja meg, 130 órát a résztvevő a saját munkahelyén tölti le, melyet a munkáltató igazol le.

BŐVEBB FELVILÁGOSÍTÁST KÉRHET:

MARÁZINÉ KIRÁLY ILDIKÓ OKTATÁSI IGAZGATÓ
(TEL: 30/7551921),

VAGY AZ 30/4623068 TELEFONSZÁMON TOVÁBBÁ
A MARAZINE@DKKINFO.HU EMAIL CÍMEN.

JELENTKEZZEN HONLAPUNKON! [HTTPS://DKKINFO.HU/KEPZESEINK](https://dkkinfo.hu/kepzeink)