

Séfk csatája – Duális párosok a konyhában**A jó gyakorlat létrehozója, működtetője* BVSZC Zsolnay Vilmos Technikum és Szakképző Iskola**

Helyszín	Magyarország	Pécs	7623 Pécs, Rét u.10.
	<u>Iskola*</u>	DKA*	<u>Duális/együttműködő partner*</u>

Cél:	Szakképzésben tanulók pályadöntésének megerősítése, karrier lehetőségek bemutatása a duális partner bevonásával
-------------	---

Időtartam	5 óra
------------------	-------

A jó gyakorlat részletes leírása

A program keretében főzőverseny kerül megrendezésre, amelyben a versenyző csapatok két főből állnak: egy duális partner séfjéből vagy oktatójából, valamint az adott partnernél tanuló diákból. Igény esetén az iskola is biztosít tanulót a megmérettetéshez.

A versenyen a csapatoknak egy kétfogásos ételsor elkészítése a feladatuk, amelyhez a kiírás egy konkrét témát és kötelező alapanyagokat is meghatároz. Az ételeket három adagban kell elkészíteni, amelyek közül egy a díszasztalra kerül bemutatás céljából.

A kötelező alapanyagokat a szervező iskola biztosítja, míg a további nyersanyagokat és a tálaláshoz szükséges eszközöket a csapatoknak maguknak kell hozniuk, a versenykiírás előírásainak megfelelően. Előkészített nyersanyag használata nem megengedett.

A bírálókat részeként a csapatoknak prezentálniuk kell ételsorukat: ismertetniük kell a készítés és a tálalás módját, amelyben a tanulók aktívan közreműködnek. A három legjobb helyezést elérő séf és tanulója kupa- és tárgyjutalomban részesül. A versenyt az iskola tanulói és az érdeklődők kivetítőn, valamint az intézmény YouTube-csatornáján keresztül követhetik nyomon, így szélesebb közönség számára is bemutatható a szakács szakma szépsége és kreativitása.



Ágazatok	valamennyi KIM <input type="checkbox"/> ágazatot lefed	ágazatok*	turizmus-vendéglátás
-----------------	--	-----------	----------------------

Együttműködő partnerek	duális képzőhelyek, szponzorok
-------------------------------	--------------------------------

Célcsoportok	óvodások* <input type="checkbox"/>	alsó tagozatos <input type="checkbox"/>	felső tagozatos <input type="checkbox"/>
	középiskolások* <input checked="" type="checkbox"/>	általános iskolások* <input type="checkbox"/>	általános iskolások* <input type="checkbox"/>
		felsőoktatásban <input type="checkbox"/>	felnőttek* <input type="checkbox"/>
	szülők	tanulók* <input checked="" type="checkbox"/>	
		tanárok/oktatók <input checked="" type="checkbox"/>	

Eredmények, indikátorok	A program megerősíti a szakképzésben tanulók pályaválasztási döntését
--------------------------------	---

Egyediség, kiemelt értéke	A verseny nem csupán szakmai fejlődést kínál, hanem sikerélményt és motivációt is nyújt, amely megerősíti a szakképzésben tanulók pályaválasztási döntését, és hozzájárul ahhoz, hogy magabiztosan képzeljék el jövőjüket a vendéglátás területén
----------------------------------	---

Fejlesztés erőforrásai	Alapanyagok, díszterítés, díjak költsége, melyek akár szponzorok (pl. résztvevő duális képzők) segítségével is biztosíthatók.
-------------------------------	---

Módszertan	Gyakorlati feladatok (menü összeállítás, menükártya elkészítése, étel elkészítése, tálalása), melyek teammunkával készülnek. Csapatmunka hangsúlyos szerepe a vendéglátásban itt is bemutatásra kerül.
-------------------	--



Digitalizáltság

Nem digitalizált. A menükártya készítése office csomag ismeretet igényel.

**Az adaptálás
feltételei
(anyagi/humán
erőforrás)**

Bármilyen szakmára adaptálható, az anyagi erőforrások mértékét az adott szakma határozza meg.

Információk

<https://www.kivisz.hu/hirek/post-6>
<https://www.facebook.com/KIVISZ/posts/pfbid0wzfVB9UXYpTpzYPNCNmFBDurcLDh7YNxiNxm6Jq4hsTohhgj1bVUhcdmx8rdSPv8I>
