

Képzési tájékoztató

Az új szakképzési rendszer nagyobb rugalmasságot és átjárhatóságot biztosít a munkaerőpiacról az iskolarendszerbe, így felnőttként is lehetőség van két szakma és egy szakképesítés ingyenes megszerzésére. Erre kizárólag iskolai rendszerű szakképzésben van lehetőség, ez azonban nem jelenti, hogy a felnőtteknek vissza kell ülni az iskolapadba.

A kellő rugalmasság biztosítása érdekében a szakmai oktatás a felnőttek esetében esti képzés formájában kerül meghirdetésre. Az ingyenesség, a rugalmasság, rövidebb képzési idő, és a már megszerzett szakmai tapasztalat beszámíthatósága, mind hozzájárulhatnak, hogy a szakképzés a felnőttek számára vonzóvá váljon.

A meghirdetett Szakács és Cukrász képzések megvalósításáról az alábbiakat kell ismerni.

A jelentkezők képzése, felnőttképzési jogviszonyban valósul meg. A képzési időtartama 2 év. Sokéves tapasztalatunk, hogy a felnőttoktatáson belül a képzési idő túlzott lecsökkentése a szakmai képzés színvonalát ronthatja. A szakács és cukrász képzések gyakorlati tananyaga szükségessé teszi a 2 éves képzési időt. Az esti tagozat képzési napjai péntek délután és szombat délelőtt valósulnak meg. A tananyag elméleti tananyagait E-learning formában (online) tervezzük. Az elméleti oktatás a két év alatt folyamatosan e formában kell teljesíteni. A gyakorlati képzés az Árpád Fejedelem Katolikus Gimnázium és Technikum tankonyháján személyes jelenléttel valósul meg. Kiemelten kezeljük az eltérő tapasztalattal és szakmai tudással érkezők oktatását. A Képzési és Kimeneti követelményeknek megfelelően a képzés szakmai vizsgával zárul.

A képzéseket az Árpád Fejedelem Katolikus Gimnázium és Technikum, (6760 Kistelek Ifjúság tér 3.) hirdeti meg és a képzés az iskola tankonyháján valósul meg. A képzést a gyulai Göndöcs Benedek Katolikus Technikum valósítja meg. Mindkét intézmény a Szeged – Csanádi Egyházmegye fenntartásában működik, az együttműködés segíti az egyházmegyében megvalósuló szakmai oktatások bővítését.

A jelentkezés formája:

A képzésen résztvevők létszáma korlátozott, ezért fontos a jelentkezők számára a képzésre való jelentkezés mihamarabbi megtétele. A jelentkezési lapot a www.afg.hu oldaláról lehet letölteni és az iskola email címére visszaküldeni. A jelentkező visszajelzést kap a jelentkezés elfogadásáról. A jelentkezési határidő 2024.08.31. A képzés 2024 szeptember hónapjában indul.

Cukrász szakmai rövid leírása:

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyagfelhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, a higiéniai és az élelmiszerbiztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik, és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képezi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

Szakács szakmai rövid leírása:

Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg- és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.