

Szakács – Tudod-e?

Dobos C. József őse Rákóczi szakácsa volt, ő maga pedig élelmiszerüzletet nyitott Budapesten. Itt alkotta meg és kezdte el árulni 1885-ben a híres dobostortát, mely azóta világszerte ismertté vált.

Czifray István a szerzője a Magyar

nemzeti szakácskönyvnek, mely a XIX. század meghatározó, több kiadást megélt gasztronómiai munkája: „Czifray szakácskönyve az első olyan mű, amely alapján talán reális fogalmat alkothatunk a magyar konyhai hagyományokról, főzési

és étkezési szokásokról, a XIX. század elején használt alapanyagokról.”

De mitől magyar ez a konyha?

Molnár B. Tamás: „Attól, hogy mi csináljuk. A konyha olyan, mint egy élőlény, élő szervezet. Állandóan változik.

Ha kezünkbe vesszük a közel kétszáz éves Czifray-féle szakácskönyvet, vagy a Németh Zsuzsanna-félet, akkor azt látjuk, hogy történelmi léptékkal mérve, igen rövid idővel, igen nagyot változott a magyar konyha.”

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása

A korszerű vendéglátás követelményeinek és a vendégek által támasztott követelményeknek betartása. Étlap, menü, napi ajánlatok, étrendjavaslatok összeállítása. Meglévő készletek felmérése. Szükséges nyersanyagok megrendelése, előkészítése, feldolgozása. Ételek elkészítése, adagolása, díszítése, tálalása. Segédszemélyzet munkájának összehangolása és irányítása. Nagykonyhai berendezések üzemeltetése éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben.

A szakképesítéssel betölthető főbb munkakörök

Diétás szakács
Grill szakács
Gyermekélelmiszeri szakács
Hidegkonyhai szakács
Közétkeztetési szakács
Melegkonyhai szakács
Pizzakészítő szakács



Bruttó átlagkereset 2012. évben: 130.000 Ft/hó

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Munkaügyi Központjához bejelentett állásajánlatok 2012. évben: 476 fő

2013-ban végzett tanulók száma a megyében: 79 fő

A szakképesítés elsajátítható

Krúdy Gyula Gimnázium, Két Tanítási Nyelvű Középiskola, Idegenforgalmi és Vendéglátóipari Szakképző Iskola, Győr. www.krudy.gyor.hu

Quantum Üzleti Szakközépiskola és Szakiskola, Győr. www.quantum.hu

Berg Gusztáv Szakiskola, Kapuvár. www.ipari-kapuvár.sulinet.hu

Haller János Általános, Szakképző és Szakközépiskola, Mosonmagyaróvár. www.halleriskola.hu

Kossuth Lajos Szakiskola, Csorna. www.kossuth-csorna.hu

Soproni Idegenforgalmi, Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképző Iskola, Sopron. www.svk.hu

Szakács: „Önkifejező szakma”

Pető István mesterszakács, a Pető Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. ügyvezetője: „A szakács szakma önkifejező, tehát ha valakinek van kis művész vénája, itt kiélheti kreativitását. Szeretni kell az embereket, s ha megvan bennünk az örömszerzés igénye, a mi szakmánk a legszébb. Nincs annál szebb dolog, mint amikor egy éhes, indulatos vendéget megszéllítünk egy tányér finom étellel és picit figyelmességgel. Természetesen, ez a kérdés ennél sokkal összetettebb, mert

egy tizennégy éves tanoncjelölt nem tudja magáról, milyen képességei vannak. Ők csak azt látják, hogy a szakácsok mindig finom ételeket készítenek, s azt ehetnek, amit akarnak. Én is ezt gondoltam, amikor ezt a szakmát választottam, mert nagyon szerettem enni. A tanulók jelentős része rendelkezik valamilyen élménnyel, ami a szakács szakma irányába fordította őket. Ez az élmény lehet a nagyfiú főztje, közös főzés a családdal, vagy disznóölés, amiről mindenki tudja, hogy

mindig közösségi program volt. Ilyen élmény lehet még a szakmai verseny is, amelyen megtapasztalhatja tanulójelöltünk a szakács szakma szépségeit.

Végezetül, fontosnak tartom megjegyezni, hogy a magyar oktatási rendszer nem hibátlan. Sok esetben elavult könyvekből tanítanak az iskoláinkban, de az alapokat mindenhol elsajátíthatják a tanulóink. Nagyon sokat javít a helyzeten, ha a munkahelyi viszonyok kedvezőek. Kiegészíthetjük egymást az iskolai és mun-

kahelyi szándékok. Mindezek ellenére állítom, hogy a magyar szakácsok piacképesek. Ami esetleg hiányzik a tapasztalataik tárából, azt pótolja a kreativitásuk és a szorgalmuk. Külföldön szívesen foglalkoztatják a magyar szakembereket. Saját pályám alapján is állíthatom, hogy ugyan számít, hol volt tanuló egy-egy szakács, de legtöbbet az jelenti, milyen alázattal viseltetik az ember a szakmája iránt, és elfogadja-e az életfilozófiánkat, amely szerint ezt a szakmát életen át tanulni kell.”