

**Szekszárdi Szakképzési Centrum
Vendéglátó Szakképző Iskolája**

Téma: Felkészítés a flambírozó versenyre Óraszám: 30 óra (a versenyfelkészítés időszakában)	Készítés dátuma: 2019. 11. 30
Készítő neve: Szőke Anikó	
Tankönyv: Csizmadia L: A vendég előtti étel-és italkészítés művészete Ónodi – Török: Felszolgáló ismeretek. Niszkács – Mészáros: A Villány és a Szekszárd borgeztrónómiája	

HALADÁSI RÉSZ

Az óra sor-száma	Az óra tartalma, témája, feladata	Megjegyzés, alkalmazott módszer, fogalmak, eszközök
1.	VIP Flambé – Nők a Flambírozás művészetében, Szekszárdi Flambírozó és Gasztrónómiai Verseny – MARCO POLO G.E.I.E. – Flambé Cup versenyének ismertetése (dátum, helyszín, versenyszabályzat)	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>
2.	Higiéniiai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás)	<i>Módszer: Csoportos felfedezés</i> <i>Munkaforma: csoportos feladat megoldás</i>
3.	Munkavédelmi és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munkavédelmi és balesetvédelmi oktatás)	<i>Módszer: Csoportos felfedezés</i> <i>Munkaforma: csoportos feladat megoldás</i>
4.	Tűzvédelmi előírások, tüzesetek megelőzése, teendők tüzesetek esetében, menekülési útvonal	<i>Módszer: Csoportos felfedezés</i> <i>Munkaforma: csoportos feladat megoldás</i>
5.	A verseny feladat kiírása alapján a vendég előtti ételkészítés ismertetése. A flambírozás fogalmának meghatározás, szabályainak-és eszközeinek ismertetése	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>
6.	A flambírozás fogalmának meghatározása és szabályainak-és eszközeinek ismertetése	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>
7.	A verseny feladat kiírása alapján a bor bemutatásának szabályainak ismertetése	<i>Módszer: magyarázat, ismertetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>
8.	A bor szervírozásához szükséges eszközök meghatározása	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>

Az óra sor-száma	Az óra tartalma, témája, feladata	Megjegyzés, alkalmazott módszer, fogalmak, eszközök
9.	A verseny feladat kiírás alapján az elkészítendő ikebana készítés eszközeinek és szabályainak ismertetése	<i>Módszer: magyarázat, ismertetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>
10	Az ikebana témájának a farsangi szokásoknak, és hagyományoknak a megbeszélése	<i>Módszer: tudás megosztás</i> <i>Munkaforma: csoport munka</i>
11	A flambírozáshoz kiválasztott gyümölcsök jellemzőinek, ízjegyeinek meghatározása és a hőkezelés hatására az állomány béli változások ismertetése	<i>Módszer: tudás megosztás</i> <i>Munkaforma: csoport munka</i>
12	A gyümölcsök konyhakész feldolgozásához szükséges eszközök ismertetése és használatuk bemutatása és azok használatának gyakorlása	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: egyéni gyakorlás</i>
13	A gyümölcsök flambírozáshoz szükséges eszközök, felszerelések meghatározása és használatuknak ismertetése	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>
14	A gyümölcsök flambírozáshoz szükséges eszközök és felszerelések használatának gyakorlása	<i>Módszer: magyarázat, ismertetés</i> <i>Munkaforma: egyéni gyakorlás</i>
15	Az ételkészítés menete és a flambírozás folyamatának a bemutatása	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>
16	A flambírozás komplex bemutatása versenykiírás alapján (gyümölcsök és felszerelések előkészítése, az étel elkészítése, tálalása, felszolgálása)	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>
17	A flambírozás komplex gyakorlása a versenykiírás alapján (gyümölcsök és felszerelések előkészítése, az étel elkészítése, tálalása, felszolgálása)	<i>Módszer: magyarázat, ismertetés</i> <i>Munkaforma: egyéni gyakorlás</i>
18	A verseny kiírás a lapján az versenyző csapat iskolájáról a csapattagokról és az elkészítendő ételről ismertetőkészítése	<i>Módszer: tudás megosztás</i> <i>Munkaforma: csoport munka</i>
19	A flambírozott gyümölcshöz a felszolgáló ital, a bor kiválasztása és jellemzőinek ismertetése	<i>Módszer: magyarázat, ismertetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>
20	A bor bemutatásának és a szervírozásának az ismertetése.	<i>Módszer: magyarázat, ismertetés</i> <i>Munkaforma: csoportos</i>
21	Bor bemutatás és a szervírozás gyakorlása	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: egyéni gyakorlás</i>
22	Az étellel legjobban harmonizáló bor ismertetőjének a megfogalmazása	<i>Módszer: tudás megosztás</i> <i>Munkaforma: csoport munka</i>
23	A bor bemutatás és szervírozás gyakorlása a jellemzőinek ismertetésével együtt	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: egyéni gyakorlás</i>

Az óra sor-száma	Az óra tartalma, témája, feladata	Megjegyzés, alkalmazott módszer, fogalmak, eszközök
24	Az ikebana elkészítésének bemutatása és gyakorlása	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: egyéni gyakorlás</i>
25	A farsang jegyében az ikebana készítés ismertetőjének elkészítése	<i>Módszer: tudás megosztás</i> <i>Munkaforma: csoport munka</i>
26	Az ikebana készítésének gyakorlása a farsangi hagyományok és magának a folyamat elkészítésének közlésével együtt	<i>Módszer: magyarázat, ismertetés</i> <i>Munkaforma: egyéni gyakorlás</i>
27	<i>Számonkérés</i> A megtanulandó szöveg (flambír, bor, ikebana) és az elvégzendő folyamatok ismerete	<i>Módszer: dobj egy kérdést</i> <i>Munkaforma: csoport munka</i>
28	A három munkafolyamat összehangolt gyakorlása a verseny szabályzatnak megfelelően	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: csoportos gyakorlás</i>
29	A három munkafolyamat összehangolt gyakorlása a verseny szabályzatnak megfelelően	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: csoportos gyakorlás</i>
30	A három munkafolyamat összehangolt gyakorlása verseny szabályzatnak megfelelően	<i>Módszer: magyarázat, szemléltetés</i> <i>Munkaforma: csoportos gyakorlás</i>