

SZAKÁCSSEGÉD

RÉSZSZAKMA

SZAKMAI PROGRAM

1. Alapadatok

A képzési és kimeneti követelmény alapján szervezhető részs szakmára felkészítő szakmai oktatás:		
1.1.	A részs szakma megnevezése:	Szakácssegéd
1.2.	A szakma megnevezése:	Szakács
1.3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
1.4.	Ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
1.5.	A részs szakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.6.	A részs szakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	2
1.7.	A részs szakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.8.	A részs szakma legjellemzőbb FEOR száma és megnevezése:	9236 - Konyhai kisegítő
1.9.	<p>A részs szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása: A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása. Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.</p>	
1.10.	<p>A képzés célja: A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Szakácssegéd részs szakma megszerzéséhez, kapcsolódó munkakör betöltéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.</p>	
1.11.	<p>A képzés célcsoportja: A képzési program célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a szakmai programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.</p>	
1.12.	<p>A részs szakma szakmai kimeneti követelményei Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács helyettes, élelmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat. Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi. Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket, kiméri. Konyha-technológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, bundázás, grillezés) végez.</p>	

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
2.2.	Szakmai végzettség:	-
2.3.	Szakmai gyakorlat:	-
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

2.5.	Pályaalkalmasság:	Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges
2.6.	Előzetesen elvárt ismeretek:	-
2.7.	Egyéb feltételek:	Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	396
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	Maximum 20%

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Elméleti óraszám:	Gyakorlati óraszám:	Óraszám összesen:
4.1.	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	0	286	286
4.2.	Felzolgálói alapismeretek	0	45	45
4.3.	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	5	15	20
4.4.	Vizsgafelkészítés	0	45	45
A képzés összes óraszám:		5	391	396

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás
4.1.2.	Célja:	A résztvevő azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.1.5.	Óraszám:	286 óra, melyből 286 óra gyakorlat. A gyakorlat gyakorlati helyszínen (tanműhely) kerül lebonyolításra.
4.1.6.	Beszámítható óraszám:	0 óra (elmélet)
4.1.7.	A tananyagegység tartalma:	

1.	<p>Előkészítés – 25 óra Munka és balesetvédelem A résztvevők felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>
2.	<p>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés – 30 óra A résztvevők megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: felületkezelés, fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés. Élvezeti értékek növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, panírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>
3.	<p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsényelevel – 30 óra A résztvevők megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítünk.</p>
4.	<p>Alapkészítmények – 30 óra A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak - farce-ok: máj - és húsfarce-ok - páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz - marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak. - egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez - duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható - muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható
	<p>Sűrítési eljárások - 25 A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztzörzés, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával - keményítők használata - egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait - az étel sűrítése saját anyagával - sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) - sűrítés zsemlemorzssával, kenyérrrel - burgonyával történő sűrítés
	<p>Bundázási eljárások - 30 A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
	<p>Mártások - 20 A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"> - francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése - az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása - hideg mártások előállítása - egyéb meleg mártások készítése

	Töltelékárúk - 30 (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: <ul style="list-style-type: none"> - kolbászok, hurkák - galantinok, ballotine - pástétomok - terrine-ek 	
	Pékárúk és cukrászati alaptészták - 40 A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.	
	Savanyítás, tartósítás - 26 A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek	
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	Felszolgálói alapismeretek
4.2.2.	Célja:	A képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásainak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki. Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.2.5.	Óraszám ¹ :	45 óra
4.2.6.	A tananyagegység tartalma:	
1.	Rendezvény szervezési ismeretek – 10 óra A résztvevők ismereteket szereznek a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerő igény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok.	
2.	Felszolgálási ismeretek, felszolgálás lebonyolítása – 35 óra A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás. A felszolgálás lebonyolítása, felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata. Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása. Alkalmi rendezvényekre való terítés. Rendezvényen való felszolgálás.	

¹ Megegyezik a 4. pontban megadott órászámmal, és megegyezik a témakörök összórászámával.

4.2.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány
--------	---	---

4.3. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása
4.2.2.	Célja:	A résztvevők megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.2.5.	Óraszám:	20 óra
4.2.6.	A tananyagegység tartalma:	
1.	Kéziszerszámok – 10 óra A résztvevők megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.	
2.	Hűtő- és fagyasztóberendezések – 5 óra A résztvevők ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	
3.	Főző- és sütőberendezések – 5 óra Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetészerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz-helyek).	
4.2.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

4.4. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	Vizsgafelkészítés
4.2.2.	Célja:	A résztvevők megismertetése a vizsgaszituációkkal, gyakorlás, típusfeladatok gyakoroltatása.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő csoportos képzés: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.

4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.2.5.	Óraszám:	45 óra
4.2.6.	A tananyagegység tartalma:	
1.	<p>Vételezési jegy alapján leves, köret, főzelék, vagy saláta elkészítése és tálalása.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A fenti ételhez legalább háromféle zöldséget és/ vagy gyümölcsöt tisztít, azt szabályos formára vágja. • Konyhában megtalálható gépeket, berendezéseket, eszközöket szakszerűen használja és tisztántartja. • Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat. 	
4.2.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám:	40 fő
------	---------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés: A résztvevő kérésére biztosított.
6.2.	<p>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés: A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visszakérdezés, • Gyakorlati feladatmegoldás, • Képzésben résztvevő visszajelzései, • Beszélgetés, • Feladatlap kitöltése, • Házi feladat ellenőrzése, • Írásbeli felelet. <p>A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>

6.3.	Résztvevő záró (szummatív) értékelése:
	<p>A képzés záróvizsgával zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény állítja össze.</p> <p>A záró feladaton megszerezhető minősítések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt • Nem felelt meg <p>A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: a záró feladaton elért legalább 50%-os teljesítmény • Nem felelt meg: a záró feladaton elért 49% vagy az alatti teljesítmény.

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	A képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel, érettségivel és legalább hároméves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés. <p>Eszközjegyzék:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Kézi szerszámok • Kézi turmix • Mérleg • Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék

		<ul style="list-style-type: none">• Munkasztalok• Olaj-gyorskütő
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő képzési rész esetén a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</p>
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Szakmai vizsga

A részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A részsakmára felkészítő szakmai oktatáshoz kapcsolódóan a részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont** szervezhet. A szakmai vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepzes.ikk.hu/> weblapon érhetők el a Képzési és kimeneti követelmények, Programtervek menüpontban.

A részsakma megszerzéséről kiállított szakmai bizonyítvány államilag elismert alapfokú végzettséget és szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

A szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése, melyet a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány (7.1. pont) igazol.

Egyéb feltételek: -

Kecskemét, 2025. február 3.



Szőke Péter

igazgató

