



Tóth Gábor

Szakmatörténet, jelen, jövő. Szakmai szervezetek munkája. Akik utánunk jönnek



A követelménymodul megnevezése:

Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-011-50



SZAKMATÖRTÉNET, JELEN, JÖVŐ

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A vendéglátás, a vendéglátó ipari szakmák, kialakulásuk óta jelentős változáson mentek keresztül. A régi fogadósoktól – akik még maguk csinálták mindent – a modernkori szakmai tagozódásig, az idők múlásával az igények is fejlődtek, változtak. Egy kis szakmatörténeti áttekintés után nézzük meg, hogy a mai világban milyen elvárásoknak kell megfelelnie a vendéglátó ipari egységeknek és az ott dolgozóknak, és mire számíthatunk a jövőre nézve a szakmában.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

SZAKMATÖRTÉNET

A vendégbarátság, egymás vendégül látása együtt fejlődött a civilizációval. Már az ókori világból fennmaradt írásokban találkozhatunk a mai vendéglátás csíráira vonatkozó utalásokkal. Az emberek helyváltoztatásra való igénye hívta életre azokat a vállalkozásokat, ahol étellel, itallal, szállással – s a régebbi korokban állataik ellátásával – tudtak szolgálni a vándoroknak, utazóknak. A régi korok emberei többféle céllal kelhettek útra:

- Családlátogatás,
- Kereskedelem,
- Háborúskodás,
- Vallás, zarándoklat,
- Felfedező utak,

Az úton lévő embereknek ételre, italra, szállásra volt szükségük, amiket a kezdetleges fogadók már biztosítani tudtak számukra. Éppen ezért az első vendégfogadók, nagyobb városokban, országokon átívelő kereskedelmi- és hadi utak mentén alakultak ki. Ezek a fogadók általában családi alapon működtek, itt még nem beszélhetünk a szakmák tagozódásáról, a vendégek ellátásával kapcsolatos teendők még nem voltak felosztva.



1. ábra. Korabeli étterem



2. ábra. Középkori ételek tálalása

A Középkorban már egyre nagyobb réteg kezdett utazni, az ellátási igények is nőttek. Több lett az úti cél, a fiatal mesterjelölteknek külföldi országokba kellett utazni gyakorlatot szerezni, ahogy alakultak az egyetemek, tanulás miatt, és már pusztán turisztikai céllal is útra keltek emberek. A híres uralkodók udvarában már a szakmák is elkezdtek tagozódni, híres szakácmesterek dolgoztak a konyhákban, étkefogók szolgálták fel a pazar fogásokat, a meghívott vendégek fényűző palotákban, kastélyokban pihenték ki a nagy lakomákat. Az egyházak, a papság is sokat tett hozzá a konyhaművészet kialakulásához, a sajtot, pezsgőt, likőröket, mind szerzetesek találták fel.



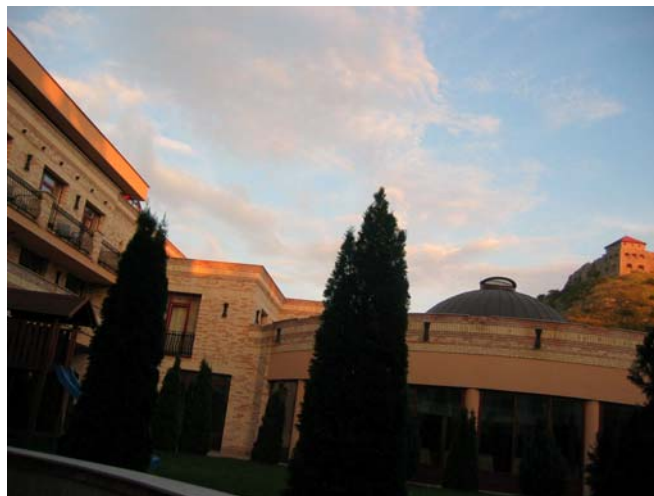
3. ábra. Szálloda a Magyar Királyhoz

Az Újkorban, a technikai vívmányok robbanásszerű fejlődésével, a közlekedés is mind inkább felgyorsult, ezáltal egyre több ember tudott útra kelni, és egyre nagyobb távolságra jutott el. A turizmus fellendülése, sokrétűsége, újabb kihívások elé állította a vendéglátó ipari szakmát. Folyamatosan nőtt a szálláshelyek iránti igény, megjelentek a szállodák, ahol már jóval több személy számára tudtak ellátást biztosítani, mint a régi fogadóknak. Ekkor már az ott dolgozó személyzet felkészültsége is fontos volt, ezért szükségessé vált a megfelelő szakmai képzések beindítása.

A XVIII. században már szervezett képzések folytak Európa jelentős részén, a XIX. században pedig a szakács és pincér szakmák mellett már a cukrászat is megjelenik, mint önálló iparág. Magyarországon az első komolyabb, szervezettebb iskolát 1895-ben Glück Frigyes és Gundel János lelkesedése hívta életre. Már ekkor nemzetközi kiállításokon, versenyeken vettek részt az akkori "tanoncok", az iskola célul tűzte ki a szakképzést, majd tovább folytatva a szakismeretekben való továbbképzést, a "vendéglős pályára lépő magasabb képesítésű és életkorú egyének" számára.

A XIX.–XX. századfordulón Budapest már világváros volt, egyre újabb szállodák, kávéházak, éttermek épültek, a vendéglátás és turizmus kezdett igazi húzóágazattá válni a nemzetgazdaságban. Nagyon sok munkaerőt tudott felvenni ez a terület, a polgári családok megengedhették maguknak, hogy éttermekbe, kávéházakba járjanak, akár napi szinten is, de a szegényebb réteg is eljutott a kisebb vendéglőkbe. Mondhatjuk azt hogy ezek az idők a magyar vendéglátás kimondottan szép időszakai voltak.

Sajnos a két világháború jelentősen visszavetette a hazai vendéglátás fejlődését. 1949-től, az államosítás következtében a vendéglátó szakma a népgazdaságban csak alárendelt szerepet játszhatott. A kisebb üzleteket be kellett zárni, a megmaradók túlterheltek lettek és ez jelentős színvonal csökkenést eredményezett. Akkoriban sok politikai vezető a vendéglátó iparban üldözendő luxust látott, és a fejlesztést feleslegesnek tartották.



4. ábra. Napjaink igényes szállodája

A magyar vendéglátás átgondolt, alapos újjászervezése az 1960-as évek után indult meg, a minőségi szemlélet jellemezte a gazdasági szempontok érvényre juttatásával. Újabb szállodák, éttermek, üdülők jöttek létre, megfelelően a modern kor követelményeinek. A vendéglátós szakmák kezdték visszanyerni régi, patinás hírnevüket. Innentől kezdve folyamatos fejlődés jellemezte az ágazatot, és a szakmai képzések újra jól működtek.

1952-ben megnyitotta kapuit a Közétkeztetési Technikum, amelyből később két híres iskola alakult, egyik az Ecséri úti Vendéglátóipari Szakközép iskola, a másik pedig a Huba utcai Rózsa Ferenc Vendéglátóipari szakközépiskola. Ezek az iskolák nagyon sok híres szakembert adtak a hazai vendéglátásnak.

A fejezet végén nézzünk meg néhány méltán híres szakembert, akik sokat tettek hozzá a mai magyar vendéglátás arculatának kialakításához, jó hírnevéhez.

HÍRES VENDÉGLÁTÓK, AKIKRE BÜSZKÉK LEHETÜNK :

Marchal József (1832–1906)

Európai hírű szakácsművész, Franciaországban kezdte pályafutását. Szakácsa volt többek között III. Napóleonnak, Albert főhercegnek és Ferenc Józsefnek. 1863 körül került Pestre, ahol a Nemzeti Kaszinó éttermeinek volt vezetője. 1867 júniusában ő rendezte és vezette Ferenc József és Erzsébet királyné koronázási ebédjét.



5. ábra. Marchal József

Gundel János (1844–1915)

Eredeti neve Johann Adam Michael Gundel, a bajorországi Ansbachban született, apja halála után 1857-ben, 13 éves korában érkezett Magyarországra. Végig járta a ranglétrát, először pikoló fiú volt, utána pincér, 1869-ben már a Bécsi Sörház tulajdonosa, nem sokkal utána a Virágbokor vendéglő, és az Erzsébet Királyné szálloda is a tulajdonába kerül. 1876-ban a Szállodások és Vendéglősök ipartársulatának elnöke lett, 1900-ban a párizsi világkiállításon ezüstéremmel jutalmazták. Kreációja a híres Palócleves, amit Mikszáth Kálmán tiszteletére alkotott, máig étlapon van sok étteremben. Öt gyermeke közül **Gundel Károly** folytatta a vendéglős szakmát.

Dobos C. József (1847–1924)

Szakácsdinasztia leszármazottja, először apja mellett tanult, majd az Andrassy családnál. 1878-ban nyitotta meg csemege üzletét Budapesten, ahol saját készítésű ételeket is árult. 1884-ben alkotta meg, majd az 1885-ös kiállításon mutatta be a dobostortát, amely azóta világszerte ismertté vált. Az 1885-ös és 1896-os kiállításon saját pavilonja volt.



6. ábra. Dobos torta

Gerbeaud Emil (1854–1919)

A svájci Carouge városkában született, egy francia cukrász Simon Jean Francois Gerbeaud gyermekeként. Felesége, Esther Ramseyer egy Saint-Imier-i csokoládégyáros leánya volt. Kezdetben Németországban, Franciaországban, és Angliában dolgozott több nagy cukrászüzletben. 1844-ben költözött Magyarországra és Kugler Henrik cukrászüzletéhez társult a budapesti Gizella téren (ma Vörösmarty tér), ahol kávéházat nyitottak. 1886-ban az üzletet kisebb csokoládégyárral bővítette. 1907-ben a nemzetközi sütő – és cukrászipari kiállítás elnöke lett. A Vörösmarty téri cukrászdát 1948-ban államosították és csak 1984-ben vette vissza a Gerbeaud nevet.



7. ábra. Zserbó szelet, hazánk egyik legkedveltebb süteménye

Glück Frigyes (1858–1931)

A magyar szálloda- és vendéglátóipar egyik vezető képviselője. Mint a Pannónia Szálloda tulajdonosa és a Magyar Vendéglősök Országos Szövetségének elnöke, az ágazat fejlesztésében játszott jelentős szerepet. Ő alapította meg az első pincériskolát, és magyar-francia, magyar-német, magyar-angol pincérszakszótárt adott ki.



8. ábra. Glück Frigyes

Törley József (1858–1907)

Tanulmányait Graz-ban és Reims-ben végezte, itt ismerkedett meg a pezsgőgyártás fortélyjaival, majd később ugyanitt gyárat alapít. 1882-ben Promontorra (Budafok) telepíti a gyárat, és francia mesterekkel kezdi meg a gyártást. A hazai piac ellátásán túl, nagy hangsúlyt fektetett a pezsgők nemzetközi ismertségének növelésére.



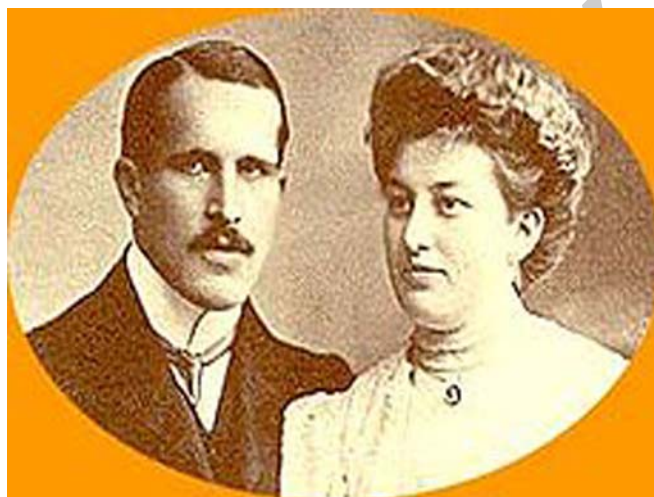
9. ábra. Törley József

Marencich Ottó (1875–1964)

Tanulmányait Bécsben és Lausanne-ban folytatta, majd Európa nagyobb szállodáiban dolgozott. Budapesten a Hungária Nagyszálló igazgatója lett. A Nemzetközi Szálloda Egyesület vezetőségi taggá választotta. Kiváló szakíró, a szakmai utánpótlás nevelésével is foglalkozott.

Gundel Károly (1883–1956)

A kereskedelmi iskola után 1900-tól Svájc, Németország, Anglia, és Franciaország leghíresebb vendéglőiben tanulta a mesterséget. Budapestre visszatérve 1910-ben átvette a városligeti Wampetich-vendéglőt, később a Royal Szálló és a Gellért Szálló éttermeinek bérőlje. Gundel Károly étterme az 1939-es new york-i világkiállítás magyar pavilonjának hivatalos étterme volt. 1949-ben a Gundel éttermet államosították. Az 1894-ben épült Gundel étterem ma Budapest egyik legnagyobb presztízsű éttermeként van számon tartva.



10. ábra. Gundel Károly és felesége

Schnitta Sámuel (1893–1968)

1908-tól tanonc a Royal Nagyszállóban, majd a Hungária Nagyszállóban. Később tanulmányait Angliában folytatja. 1913-tól Párizsban dolgozik, majd Pestre visszatérve az Astoria Szállóban vezető beosztásban dolgozik. Később a Hungária Szálló, majd a Dunapalota Ritz, és a New York Kávéház éttermi vezetője. 1948-ban nyitja meg a Margitszigeti Nagyszálló éttermét. 15 évig tanított vendéglátóipari szakiskolákban, jelentős szerepet játszott a hazai szakképzés fejlesztésében.



11. ábra. Shnitta Sámuel

És akik még kimaradtak:

Venezs József

Venezs József (Kastélyosdombó, 1912. máj. 5. – Bp., 1978. jún. 11.): szakácsmester, szakíró. 1934-től Bp.-en a New York, a Kárpátia, a margitszigeti Palatinus Szálló, a Hungária Szálló szakácsa volt. 1937-ben Milánóban egy nemzetközi étterem m. konyháját vezette, majd Abbáziában éttermi konyhafőnök. Hazatérése után 1945-től 1949-ig konyhafőnök a bp.-i Savoy Kávéházban; részt vett a brüsszeli Élelmezési Világkiállításon (1948) és arany diplomát nyert. 1948–1960 között a m. sportolók szakácsa volt az olimpiai játékokon s a bukeresti (1953) Világifjúsági Találkozón. A Brüsszeli Világkiállításon a m. étterem vezetője (1958). A vendéglátó iparban vezető állásokat töltött be. 1959-től 1962-ig a KONZUMEX Külkereskedelmi Vállalat osztályvezetőjeként szervezte és ellenőrizte a külföldön létesített m. éttermeket. 1962-től a Bp.-i Vendéglátó Tröszt, 1967-től az É-pesti Vendéglátóipari Vállalat ig.-ja volt nyugdíjazásáig (1974). A bp.-i Felsőfokú Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakisk. ételkészítési technológiai tanszék vezető tanára (1962–67). Alapító elnöke volt a M. Szakácsok és Cukrászok Szövetségének (1968–78). Szakisk.-i tankönyveket és szakácskönyveket írt, melyek több kiadásban, angolul, franciául, németül, oroszul is megjelentek. – F. m. A magyar konyha (Bp., 1958); Hungarian culinary art (Bp., 1958); Hungarian cuisine (Bp., 1958); L'art culinaire hongrois (Bp., 1958); Ételkészítés technikája (Bp., 1962); Ételismeret felszolgálóknak (Bp., 1966); Magyaros ételek (Bp., 1967); Ételkészítés a vendéglátóiparban (Bp., 1968); Vad, Hal (Turós Emillel, Bp., 1971); A szakácsmesterség kézikönyve (Turós Emillel, Bp., 1977).

Túrós Lukács

Turós Lukács (Bp., 1907. ápr. 15. – Szekszárd, 1967. szept. 3.): szakácmester, szakíró. A kolozsvári New York Szálloda konyhájában lett szakácstanuló. Szakképesítése (1925) után Bukarestben a román ételek készítmódját tanulta. Az Abbázia Kávéház éttermének szakácsa (1929–32), fél évig Párizsban működött (1933); hazatérve az Astoria Szálló éttermében, a Bellevue Étteremben, a Központi Honvéd Kórházban, a Városházi Diétás Étteremben dolgozott. Főszakácsa volt a VI., moszkvai Világifjúsági Találkozó m. küldötteinek (1957). Tanára és h. ig.-ja a Fővárosi Vendéglátóipari Szakmunkásképző Isk.-nak (1955–67). Éveken át tartotta a Magy. Rádió Lányok, Asszonyok műsorában a sütés-főzés módszereinek és receptjeinek ismertetését, hosszú ideig írta a Nők Lapja és a Furge Ujjak c. lapokban az ételkészítési tudnivalókat, a Vendéglátás c. szaklap cikkírója; írt szakácskönyveket és tankönyveket. – F. m. A mi szakácskönyvünk (Túros Emillel, Bp., 1960, németül Bp., 1962); A mai háztartás kézikönyve (Lányi Erzsébettel, Bp., 1961); Vendéglátóipari technológia (tankönyv, Schulhof Gézával, Bp., 1962); Lányok, asszonyok szakácskönyve (Bp., 1963); Mit főzzünk külföldi vendégeinknek? (Bp., 1967).

A SZAKMA JELENE, JÖVŐJE

A rendszerváltás után a privatizációval megkezdődött a külföldi tőke beáramlása, jelentősen felgyorsult a magyar vendéglátás fejlődése. Az ágazat követte a külföldi trendeket, rohamosan gyarapodtak az új szállodák, éttermek, kávézók, sörözők. Válaszul a felgyorsult életmódra gyorsétterem-láncok alakultak, MC'Donalds, Pizza-Hut, Wendy's, Burger King, Kentucky Fried Chicken, stb.



12. ábra. Napjaink McDonald's étterme

Az utazási célok nem sokban változtak, viszont a turisztika, mint utazási cél, tovább tagozódott:

- Kulturális turizmus
- Konferencia turizmus
- Sport turizmus
- Gyógy turizmus
- Wellness turizmus
- Gasztro turizmusú
- Falusi turizmus

Mivel Magyarország olyan cél desztináció, amelyben a fentebb felsorolt turisztikai területek mind megtalálhatók, ezért óriási igény merül fel a szálláshelyek és egyéb vendéglátóipari egységek folyamatos növelésére, bővítésére. Már nem csak Budapesten, hanem vidéken is szaporodnak a magas színvonalú, nagyobb szállodák, a családi vállalkozásban működtetett panziók, és egyéb szálláshelyek.

Hazánk egy olyan geológiai törésponton fekszik, amelynek következtében rengeteg termálvizet rejt a föld mélye, ezt egyre több vállalkozás használja ki, a belföldi és külföldi keresletet is kielégíteni képes, színvonalas fürdőhelyek, üdülőhelyek létesítésére.

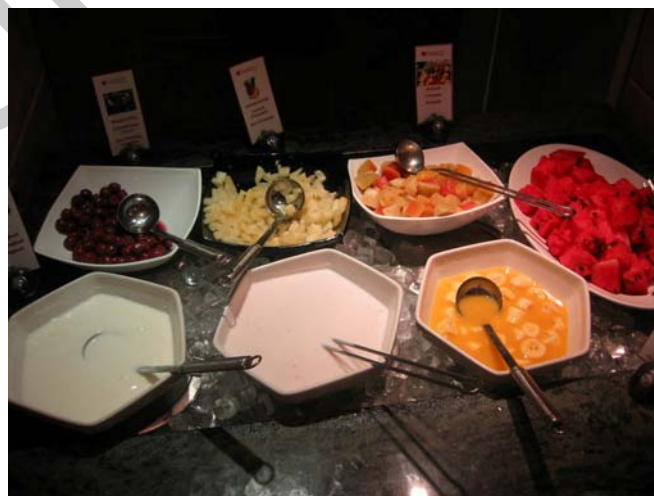


13. ábra. Hévízi termálfürdő

A robbanásszerű, minőségi idegenforgalmi növekedés nagy feladat elé állítja a vállalkozásokat, és a szállodákban, egyéb egységekben dolgozó szakképzett munkaerőt is. Ha visszatekintünk, akár csak húsz évvel ezelőtre, az akkori elvárások már nem elegendők. Ma már kevés, ha a szállodai szoba szép, tiszta, jó fekvésű, ha nem rendelkezik vezeték nélküli internet kapcsolattal, légkondicionáló berendezéssel, legalább 30 csatornás kábel televízióval, tengerre, városra, tóra, stb. néző terasszal, se vége, se hossza az elvárt luxusoknak. A különböző szállodák már saját programcsomagot összeállítva csábítják az utazni vágyókat, ahol a bőséges, büféasztalos étkezéseken kívül, fakultatív programok keretében mutatják meg vendégeiknek az adott ország, terület, látványosságait. Esténként szórakoztató műsorokat szerveznek, a gyermekeket külön e célra alkalmazott animátorok szórakoztatják. Az all inclusive (reggeltől estig, külön térítés nélkül, az étel és italfogyasztást magába foglaló csomag) ellátásokat egyre több helyen váltja fel az ultra all inclusiv ellátás, amely azt jelenti, hogy a nap 24 órájában állnak a vendégek rendelkezésére az ételt, italt kínáló egységek a nagyobb komplexumokon belül.



14. ábra. Svédasztalos étkeztetés 1.



15. ábra. Svédasztalos étkeztetés 2.



16. ábra. Svédasztalos étkeztetés 3.



17. ábra. Bárpultos italkiszolgálás

A vállalkozások felkészültségének szerves részét képezi a személyzet képzettsége, a valamikori két híres iskola, ma már nem győzné a szakember képzést. Számos új intézmény alakult, a legváltozatosabb képzési formákat, szakmákat, rész szakképesítéseket kínálva. A szakképző intézmények, a szakmai szervezetek azon dolgoznak, hogy a szakmák egymásra épüljenek, átjárhatóak legyenek, mert a mai felgyorsult világban előny az, ha a munkavállalót több területen lehet alkalmazni. A szakma ismerete önmagában szintén nem elegendő már, fontos, hogy a jó szakember minél több idegen nyelven tudja " eladni" tudását.

Ha megnézzük az előző fejezetben felsorolt nagy " öregeket", megfigyelhetjük, hogy életútjuk sok mindenben hasonlít egymáshoz, többek között a külföldön, tanulással, gyakorlással eltöltött évek, a tapasztalatok, amiket hazatérésük után mindegyikük kamatoztatni tudott.

A ma fiatal szakembereinek, ellentétben a 20–30 éve végzettekkel szemben, számtalan lehetősége van arra, hogy külföldön szerezzen használható nyelvtudást, és sok egyéb hasznos, nemcsak szakmai ismeretet. A képzett munkaerőt nagyon sok cég várja külföldön. Mehetnek folyami, vagy tengeri hajókra, mehetnek nemzetközi vonatok I. osztályú éttermi vagonjaira, szállodákba, éttermekbe, egyéb vendéglátóipari egységekbe, tengerpartra nyári munkára, se szeri, se száma a kínálózó alkalmaknak.

Ez a jelenség már a jövőt is előre vetíti egy kevésbé. A világ, ezen belül a vendéglátás is folyamatosan, és egyre gyorsabban változik, és ennek a változásnak meg kell felelni. A külföldön megjelenő új szakmai irányzatok, trendek, divatok nagyon hamar megjelennek nálunk, így alkalmazkodnunk kell, nemcsak a munkahelyeken, de a szakképzésben is. Már megkezdődött, és várhatóan folytatódik a szakmák további tagozódása.

A pincér szakma elvégzése után, lehet mixer végzettséget szerezni, aminek birtokában az egyre népszerűbb koktélbárokban lehet elhelyezkedni, illetve lehet bővebben tanulni a borkultúrát az ún. sommelier tanfolyamokon. Az itt szerzett tudás szükséges ahhoz, hogy a magukra valamit adó éttermek megfelelően meg tudják mutatni a világhírű magyar borokat a hozzáértő külföldi közönségnek. A cukrász és szakács szakmák szinte művészi fokra fejleszthetőek, gondoljunk csak a marcipánból készíthető gyönyörű díszítésekre, vagy a szakács szakma díszítéseiből kifejlődött zöldségszobrászatra, már olimpiai bajnokokkal is büszkélkedhetünk mindkét szakmában.

A mai trendek szerint a jövő mindenképp azoké az ifjú szakembereké, akik a világ különböző országaiban gyakorlatot szerezve több nyelven beszélnek, adott ágazaton belül több szakmához is értenek és ezeknek valamely szakágát, művészi tökélyre képesek fejleszteni.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézzon utána az interneten az ókori falatozók és éttermek vendégköreinek és a kínált ételeknek!

Keressen példákat a középkorban kialakult vendéglátó ipari egységekre!

Olvasson utána annak, hogy hol és mikor nyílt meg az első étterem!

Látogasson el a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumba. Soroljon fel néhány ott látható berendezési tárgyat.

Járjon utána, hogy melyek a hagyományos magyar ételek! Soroljon fel minél többet.

A "Híres vendéglátók, akikre büszkék lehetünk" c. fejezetben olvasott életrajzi információkat Venesz Józsefről és Túrós Lukácsról! Nézzon utána az interneten, hogy milyen könyvek fűződnek a nevükhöz.

Járjon utána milyen intézmények vannak, melyek vendéglátós szakmákat és részzakmákat oktatnak. Soroljon fel néhány egymásra épülő szakmát, részzakmát.

Soroljon fel néhány luxusszállodában elérhető szolgáltatást!

Soroljon fel olyan elvárásokat melyek a vendéglátó ipari munkakörök ellátásához fontosak. Csoportosítsa szakmák szerint.

Szerezzen be munkahelyén, az iskolában, vagy keressen az interneten különböző vendéglátó ipari szaklapokat, és ismertesse a turizmus jelenlegi helyzetét! (ajánlás: Pincér vendéglátó ipari szaklap)

MUNKKANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Feladat

Írja le, hogy a régi korok embere milyen célokkal kelhetett útra, és milyen településeken, milyen utak mentén alakultak ki az első fogadók!

MUNKANYAG

2. Feladat

Sorolja fel, hogy a középkorban milyen helyváltoztatási, új utazási célok alakultak ki- a már meglévők mellé- és milyen rétegek lendítették előre a vendéglátás és gasztronómia fejlődését!

MUNKANYAG

3. Feladat

Írja le, hogy az Újkorban mi volt az a fontos momentum, amelynek következtében lényegesen többen tudtak elkezdni utazni!

4. Feladat

Tanulótársával végezzenek egy kis kutató-gyűjtő munkát! Otthoni dolgozat formájában írjanak az első komolyabb, Glück Frigyes és Gundel János által alapított vendéglátóipari iskola történetéről, és az alapító személyek életútjáról!

5. Feladat

Órai munka keretében készítsen egy rövid beszámolót arról, hogy milyen események vezettek a hazai vendéglátás színvonalának visszaeséséhez, és mikor kezdődött újra fellendülés a szakmában és a szakképzésben!

6. Feladat

Az alábbi személyek közül húzza alá azoknak a nevét, akik a hazai vendéglátás híres szakemberei voltak!

Gundel János

Kádár János _____

Glück Frigyes _____

Marchal József _____

Aczél György _____

Dobos C. József _____

Aradszki László _____

Gerbeaud Emil _____

Túrós Lukács _____

Rákosi Mátyás _____

7. Feladat

Foglalja össze pár mondatban, hogy a mai magyar vendéglátóipari szakembereknek milyen elvárásoknak kell megfelelniük, ahhoz, hogy a világ minden táján megállják a helyüket!

MEGOLDÁSOK

1. Feladat

A régi korok emberének a következő úti céljai lehettek:

- Családlátogatás,
- Kereskedelem,
- Háborúskodás,
- Vallás, zarándoklat,
- Felfedező utak.

A kezdetleges fogadók a nagyobb, városjogú városokban, a kereskedelmi és hadi utak mentén alakultak ki.

2. Feladat

A középkorban az előző úti célok mellett megjelentek a:

- Tanulmány utak,
- Turizmus.

A vendéglátás fejlődésében jelentős szerepet játszott az arisztokrácia és a papság.

3. Feladat

Az újkorban megjelenő technikai vívmányok, ezen belül is a közlekedési lehetőségek robbanásszerű fejlődése, gyorsasága, olcsóbbá válása miatt tudtak egyre többen utazni.

4. Feladat

Otthoni dolgozat formájában végzendő feladat, értékelés a feladatban megadott szempontok szerint, mindenképpen elvárt, hogy a tartalomelemben ezzel a témával foglalkozó anyagnál, terjedelemben nagyobb legyen.

5. Feladat

Órai munka formájában történő beszámoló. Értékelési szempontok: Időben maximum 15 percet vehet igénybe, 8–12 kerek, szabatosan megfogalmazott mondat terjedelemben történjen. Tartalmazza a tartalomelemben erről a témáról leírt lényegét, a II. világháború utáni állapotot, a visszaesést, és a vendéglátás 1960-as évek utáni újjá szervezését.

6. Feladat

A vendéglátás jeles személyiségeinek nevei, aláhúzva:

Gundel János

Kádár János

Glück Frigyes

Marchal József

Aczél György

Dobos C. József

Aradszki László

Gerbeaud Emil

Túrós Lukács

Rákosi Mátyás

7. Feladat

A mai trendek szerint a jövő mindenképp azoké az ifjú szakembereké, akik a világ különböző országaiban gyakorlatot szerezve több nyelven beszélnek, adott ágazaton belül több szakmához is értenek és ezeknek valamely szakágát, művészi tökélyre képesek fejleszteni.

SZAKMAI SZERVZETEK MUNKÁJA. AKIK UTÁNUNK JÖNNEK

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A vendéglátóipari szakképzés fejlesztése, a különböző szintű vizsgák megszervezése, lebonyolítása, a belföldi és külföldi versenyeken való eredményes szereplések, a gyakorlati munkahelyekkel való szoros együtt működés komoly feladat elé állítja a különböző szakmai szervezeteket, egyesületeket. Számos ilyen jellegű szervezet munkálkodik az országban, ám a cél közös: Kiváló szakemberek képzése, a magyar gasztronómiai hagyományok ápolása, megőrzése, a modernkori technikai, technológiai módszerek továbbfejlesztése, hogy egy korszerű, folyamatosan fejlődő szakágot tudjunk átadni az utánunk jövő vendéglátós generációnak.

Ebben a fejezetben nézzük meg tehát, néhány jelentősebb szervezet munkáját.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

SZAKMAI SZERVZETEK MUNKÁJA

Magyar Kereskedelmi és Iparkamara

A Kamara szervezete a különböző vállalkozások érdekképviselőtén túl, jelentős szerepet játszik az oktatásban, szakképzésben. Feladatai sokrétűek, de főleg a különböző szintű vizsgák és szakmai versenyek előkészítésében, szervezésében és lebonyolításában játszik jelentős szerepet:

- Szakmai záróvizsgák
- Szakmai gyakorlati szintvizsgák
- Szakma Kiváló Tanulója Verseny (SZKTV)
- Tanulószerződések, és egyéb tanulókkal kapcsolatos érdekképviselő

- Gyakorlati képzőhelyek ellenőrzése és akkreditálása
- Mestervizsgák

1. Szakmai záróvizsgák

- Köztestületi feladataiból adódóan foglalkozik a vizsgabizottságok tagjainak, illetve a vizsga elnökének delegálásával.

2. Szakmai gyakorlati szintvizsgáztatás szervezése és lebonyolítása

- A szintvizsga meghirdetése, a szakképző iskolák értesítése, előzetes tájékozódás a tanulói létszámok és a lehetséges helyszínek vonatkozásában,
- A tanulók jelentkeztetése, jelentkezési lapok eljuttatása, kitöltetése,
- Egyeztetés az oktatási és képző intézménnyel a vizsgahelyszínek, vizsgaidőpontok kijelölése, vizsgacsoportok összeállítása,
- Az érintettek megbízása, értesítése, vizsgabizottság felkérése, megbízása, a segítő tanár, a jegyző kijelölése és megbízása,
- Vizsgacsoportok szerinti vizsgadokumentumok elkészítése
- Gyakorlati szintvizsga lebonyolítása, dokumentumok kitöltése, eredményhirdetés, értékelés,
- Záróértekezlet, jegyzőkönyv, jelentés, véleménykérőlapok kitöltetése, iratok elkészítése, zárása, határozatok elkészítése, igazolások kiállítása, átadása.

3. Szakma Kiváló Tanulója Verseny szervezése, lebonyolítása

A verseny fő célkitűzése:

- A magyar szakképzés színvonalának emelése, a szakképzés eredményeinek bemutatása széles körben,
- A végzős tanulók és iskoláik szakmai megfeleltetése a gazdaság igényeinek és elvárásainak,
- A szakképzésben résztvevő tehetséges tanulók számára a jelenleginél szélesebb körben a megmérettetés és a kiemelkedő eredmények elérési lehetőségének biztosítása.

Az SZKTV-n sikeresen szereplőversenyzők automatikusan bekerülnek a Worldskills, Euroskills versenyre felkészülő csapatba adott szakképesítésben, melyből a legjobb képviseli Magyarországot a nemzetközi megmérettetésen!

4. Tanulószerződés és a vele kapcsolatos egyéb tanulói érdekvédelem

A tanulószerződés a gazdálkodó szervezet és a tanuló között, gyakorlati képzés céljából létrejött írásbeli szerződés, melyet a teljes képzési időre, vagy annak egy részére is meg lehet kötni.

A Kamara informálja a feleket a:

- Tanulószerződés előnyeiről a gazdasági szervezetek számára,
- Tanulószerződés előnyeiről a tanuló számára,
- A tanuló számára biztosítandó juttatásokról,
- A tanulószerződés kötésének folyamatáról.

5. Gyakorlati képzőhelyek ellenőrzése és akkreditálása

A Kereskedelmi és Iparkamara minden évben ellenőrzi azon gazdálkodó szervezeteket, amelyek tanulók gyakorlati képzésével foglalkoznak. Az ellenőrzések bizottságban zajlanak, melynek tagjai; a kamarai ellenőr, a szakiskola képviselője, valamint a gazdálkodó szervezet képviselője.

Az ellenőrzés során használt, országosan egységes kérdőív első részének kérdései a gazdasági társaságra vonatkoznak, a második része a gyakorlati képzésre, a harmadik pedig a szakma elsajátítására.

Azon gyakorlati képzőhelyek esetében, amelyek kimagaslóan jó eredményeket értek el az ellenőrzés során, lehetőség van a képzőhely akkreditációjára is. A gyakorlati képzőhely akkreditációját a gazdálkodó szervezeteknek kell kérniük a kamarától.

6. Mestervizsgáztatás

A mesterképzés célja, feladatai:

A mesterképzés célja, hogy a jelölt a magasabb szintű szakmai elismertséget jelentő "mester címet" megszerezze, és majd a szakmát tanuló fiatalokkal, magasabb szakmai színvonalon, megfelelő pedagógiai ismeretek birtokában foglalkozhasson.

A mesterképzés fő feladata, hogy a jelöltet a cím viselésével együtt járó magas szakmai követelményekre felkészítse, a vállalkozás indításához, működtetéséhez szükséges alapvető pénzügyi-, számviteli-, gazdasági információkkal a tanulók gyakorlati képzéséhez, az alkalmazottak foglalkoztatásához, nélkülözhetetlen ismeretekkel felvértezze.

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

A szövetség célja:

Koordinálja a magyar gasztronómia különböző szakterületein tevékenykedő tagjai szakmai működését, és ellátja szakmai érdekképviseletüket. A szövetség óvja az egyetemes és a magyar vendéglátás értékeit, nemes hagyományait, támogatja a vendéglátás és a gasztronómia alkalmazott, tudományos, technikai, és technológiai módszereinek továbbfejlesztését, elősegíti azok alkalmazását a szakmai gyakorlatban.

A szövetség, mint a Szakács Egyesületek Világszövetségének, valamint az Európai Vendéglátók Szövetségének tagja, rendszeresen részt vesz ezen szervezetek nemzetközi kongresszusain, tanácskozásain, és képviseli nemzeti gasztronómiánkat.

A szövetség feladata:

- Együttműködik mindazon társadalmi szervezetekkel, intézményekkel, cégekkel, amelyek céljai megvalósítását elősegítik.
- Tanfolyamokkal, kurzusokkal, továbbképzésekkel elősegíti tagjai szakmai fejlődését.
- Működteti az ifjúsági gasztronómiai szekciókat, a szakképző intézményekkel kiépített kapcsolatrendszerben.
- Országos és nemzetközi kiállításokat, bemutatókat, versenyeket szervez a nemzetközi versenykiírások szabályainak és elvárásainak megfelelően.
- Szakemberek bevonásával segíti a szaksajtó munkáját.
- A társszervezetekkel rendszeres információcserét valósít meg, ápolja a kapcsolatokat a nemzetközi szintű szövetségekkel.
- Kijelöli a nemzetközi versenyek azon résztvevőit, akik hazánkat hivatalosan képviselik, elősegíti a versenyzők szakmai felkészítését, lehetőség szerint anyagilag támogatja őket.
- Szolgáltatásokat nyújt honlapján és szaklapján keresztül; a szövetség honlapján publikációiban és rendezvényein helyet, és lehetőséget biztosít a gasztronómiával kapcsolatos reklámoknak.
- Évente egy alkalommal mestercímeket adományoz a szakács, a cukrász, bártender, és éttermi vendéglős szakterületeken.
- Évente egy alkalommal Venesz József díjat, Schnitta Sámuel díjat, az éttermi szakterületen Magyar Gasztronómiáért Érdemérem elismerést, Innovációs Szakmai Díjat adományoz.
- Évente egy alkalommal az Európai Vendéglátók Szövetségével a legkiválóbban működő üzletek "védnöki táblát" adományoz.
- Évente egy alkalommal a szakmai pálya befejezésének elismerésére "A Magyar Gasztronómia Nagykövete", "A Magyar Gasztronómia Követe" elnevezéssel címet adományozhat.
- Évente egy alkalommal Életmű-díjat adományoz.
- Évente egy alkalommal Zsúri Plakettet adományoz.

Éttermi mesterek klubja

1982-ben jött létre, akkoriban a végzett szakembereknek egy fél éves tanfolyamon kellett részt vennie, majd komoly szakmai zsűri előtt, mestervizsgát tett a tanfolyam hallgatója. A klub évente négy találkozót szervez, amelyet mindig másik klubtag vendéglátóipari egységében, más-más régiókban tartanak.

Céljaik:

- A szakmai hagyományok őrzése,
- Bemutatók szervezése,
- Fiatal szakemberek támogatása,
- Kiállításokon megjelenő cégek szakmai támogatása,
- Versenyeken való részvétel,
- Versenyeken való zsűrizés

És akik még kimaradtak:

Magyar Gasztronómiai Egyesület,

Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete,

Magyar Éttermi Szövetség,

Vendéglátók Ipartestülete

Még hosszan sorolhatnánk a szakmai egyesületeket és munkájukat, de mint láthatjuk a célok és feladatok mindenhol szinte azonosak: A szakma megbecsülésének, és a világszinten is elismert magyar vendéglátás, gasztronómia jó hírének ápolása, az egyedül álló magyar konyha, a világszínvonalú boraink, a kiváló magyar szakemberek minél szélesebb réteggel való megismertetése.

AKIK UTÁNUNK JÖNNEK

A XXI. század követelményei óriási feladatok elé állítják a magyar vendéglátást, a vendéglátóipari dolgozókat, üzlet tulajdonosokat. Mindenképp fejlődünk kell a világgal, az újabbnál, újabb elvárásoknak meg kell felelni ahhoz, hogy a turizmus, a vendéglátás, az ebből származó bevételek, még nagyobb részét képezhessék a nemzetgazdaságnak. Folyamatosan figyelni kell az új irányzatokat, az új trendeket. Világszerte egyre nagyobb teret hódít az egészséges táplálkozás, a szuvid technológia, a makrobiotikus étkezés, a fúziós konyha, a borkultúra, a kávézási, teázási szokások is jelentősen megváltoztak, és rengeteg új alapanyagot ismertünk meg.



18. ábra. Az egészséges táplálkozás lehetősége.



19. ábra. Szuvid technológiával készült étel



20. ábra. Kávézási szokások lehetőségének megfelelő biztosítása



21. ábra. Új trend szerinti vidéki üdülőfalu.

Az utánunk jövő szakembereknek mindezt az új tudást folyamatosan ötvözniük kell a kiváló magyar gasztronómiával, úgy, hogy közben a hagyományos hazai konyha ízeit se feledjük el.



22. ábra. Hazai ízek

Az ételkészítési technikákon kívül a terítési és design elemekre, változásokra, az ételek és italok előadásmódjára is egyre nagyobb hangsúlyt kell fektetni a jövőben, mert nem elég a jó íz, egyre inkább kell a szép látvány is ahhoz, hogy a gombamód szaporodó vendéglátó egységek közül a miénket válassza az igényes vendég.



23. ábra. Szoknyás terítés, mint új design

Egyes szakmai vélemények szerint akkor lesz újra híres a magyar konyha, ha sikerül vissza állítani a I. világháború előtti ún. nagypolgári konyhákat és a kiváló, állandó minőségű alapanyagot is folyamatosan magyar termelőktől tudjuk beszerezni.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézzen utána az iskolában, a gyakorlati munkahelyén, hogy milyen szakmai szervezetekkel kell kötelezően együttműködniük!

Kérdezze meg szaktanárait, hogy a Kereskedelmi és Iparkamarával való együttműködés milyen jogokkal és kötelezettségekkel jár Önre nézve!

Járjon utána a szakmai versenyeknek, tudakolja meg melyik az a verseny, amely által előbb fejezheti be tanulmányait, és milyen módon készülhet fel rá!

Tanulmányozza át és értelmezze tanulószereződését, nézze meg, hogy mely feleknek kell közreműködniük a szerződés megkötésénél!

Magyar Gasztronómiai Egyesület, Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete, Magyar Éttermi Szövetség, : Gyűjtsön adatokat az internetről a szervezetek munkájáról, tevékenységéről!

Válasszon ki egy témát az új konyhatechnológiai trendekből, (szuvid technológia, makrobiotikus konyha, fúziós konyha) és nézzen utána alaposabban a világhálón, hogy miben különböznek az eddig megszokottaktól!

Keressen képeket szakmai újságokban, interneten, új terítési irányzatokról, design-os porcelánokról, és más éttermi felszerelésekről.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Sorolja fel a Kereskedelmi és Iparkamara főbb tevékenységeit!

2. feladat

Mik a Szakma Kiváló Tanulója Verseny fő célkitűzései?

3. feladat

Mi a Tanulószerződés lényege és milyen felek között jön létre?

4. feladat

Soroljon fel legalább hat különböző szakmai szervezetet!

Blank writing area for task 4, containing six horizontal lines for text entry.

5. feladat

A jövő szakembereinek milyen új trendekre kell folyamatosan figyelniük?

Blank writing area for task 5, containing six horizontal lines for text entry.

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A Kereskedelmi és Iparkamara főbb tevékenységi körei:

- Szakmai záróvizsgák szervezése
- Szakmai gyakorlati szintvizsgák
- Szakma Kiváló Tanulója verseny szervezése
- Tanulószerződések és egyéb tanulókkal kapcsolatos érdekképviselés
- Gyakorlati képzőhelyek ellenőrzése és akkreditálása
- Mestervizsgák szervezése
-

2. feladat

A Szakma Kiváló Tanulója verseny fő célkitűzései:

- A magyar szakképzés színvonalának emelése, a szakképzés eredményeinek bemutatása széles körben,
- A végzős tanulók és iskoláik szakmai megfeleltetése a gazdaság igényeinek és elvárásainak,
- A szakképzésben résztvevő tehetséges tanulók számára a jelenleginél szélesebb körben a megmérettetés és a kiemelkedő eredmények elérési lehetőségének biztosítása.
-

3. feladat

A tanulószerződés a gazdálkodó szervezet és a tanuló között, gyakorlati képzés céljából létrejött írásbeli szerződés, melyet a teljes képzési időre, vagy annak egy részére is meg lehet kötni.

4. feladat

Magyar Nemzeti Gasztronómiai szövetség,

Éttermi mesterek klubja,

Magyar Gasztronómiai Egyesület,

Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete,

Magyar Éttermi Szövetség,

Vendéglátók Ipartestülete,

5. feladat

A jövő szakembereinek a következő trendekre kell odafigyelniük:

Az egészséges életmód új követelményeire, a makrobiotikus étkezésre, a fúziós konyhára, a szuvid technológiára, az új terítési formákra, a design elemekre, az új alapanyagokra

MUNKKANYAG

IRODALOMJEGYZÉK

Felhasznált iradalom:

http://hu.wikipedia.org/WIKI/A_vendéglátás_története

http://hu.wikipedia.org/WIKI/Gundel_Károly

Ónodi Ferenc és Török István János: Felszolgáló ismeretek

Képzőművészeti Kiadó, 2002

Bádonyi Mihály: Vendéglátó szakmai ismeretek a modulrendszerű képzésben

Kiadó: Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. Budapest, 2009

Jakabos Endre és Dr Kritsfalussy István: A vendéglátóipari képesítővizsga anyaga

"SPECTATOR" Kiadó, Budapest 1948

Dr Kritsfalussy István: A budapesti vendéglátóipari szakirányú iparostanonciskola évkönyve

Kiadó: A budapesti szállodások és vendéglősök ipartestülete elnöksége és az iskola felügyelőbizottsága, 1947/48-as tanévben

Ajánlott irodalom:

<http://www.mkvm.hu/index.php?id=6&p=list&tbl=kiallitas>

http://hu.wikipedia.org/WIKI/A_vendéglátás_története

http://hu.wikipedia.org/WIKI/Gundel_Károly

Ónodi Ferenc és Török István János: Felszolgáló ismeretek

Képzőművészeti Kiadó, 2002

Bádonyi Mihály: Vendéglátó szakmai ismeretek a modulrendszerű képzésben

Kiadó: Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. Budapest, 2009

Köszönet a hasznos szakmai információkért barátainak:

Kovács László Úr, a Lafiستا party szerviz tulajdonosa, az Éttermi Mesterek Klubjának Elnöke, a Magyar Vendéglátók Ipartestületének Elnöki Tanácsadója

Pető Gyula Úr, a valamikori Ecseri úti Vendéglátóipari Szakközép és Szakmunkásképző iskola alapító tanára, a Mátyás pince volt igazgatója, több nagysikerű szakkönyv szerzője.

MUNKANYELV

A(z) 1470–06 modul 011–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 02 1000 00 00	Pincér
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató