



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

Ön a vendéglős szakmát választotta. Szeretne saját vendéglőt üzemeltetni, ahol a személyzet képzettsége, informáltsága, szakmai műveltsége nagyban hozzájárul étterme sikeres működéséhez. Ezért elsősorban Önnek kell tisztában lenni olyan alapvető dolgokkal amelyeket a dolgozóinak megfelelő módon meg kell tanítania. Többek között a vendéglátás, ezen belül a magyar konyha, gasztronómia kialakulása jelene, jövője. Ebben a munkafüzetben ehhez szeretnénk segítséget nyújtani Önnek.

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 stílusú 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 fogadóokban. 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, megfelelve 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 szakácművész, 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 Andrássy 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)



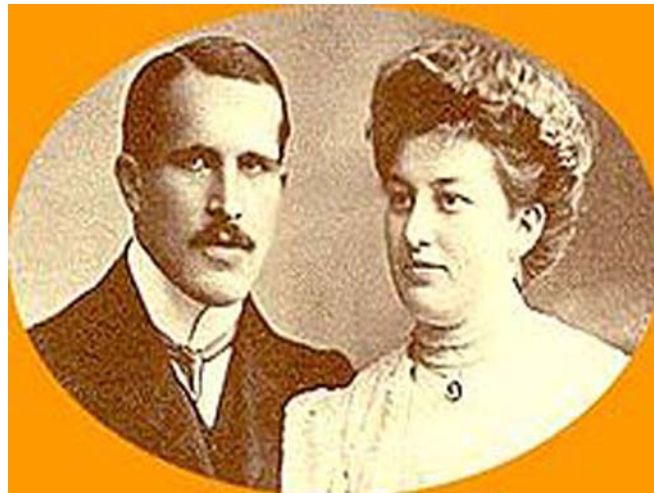
9. ábra. Törley József

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 bérelője. 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

Túrós Lukács,

Túrós 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).

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 Cukrárszok Szövetségének (1968–78). Szakisk.-i tankönyveket és szakácskönyveket írt, melyek több kiadásban, angolul, franciául, németül, oroszul is megjelentek.

És akik még kimaradtak:

Schnitta Sámuel (1893–1968)



11. ábra. Schnitta Sámuel

Törley József (1858–1907)

A MAGYAR KONYHA ÉS GASZTRONÓMIA KIALAKULÁSA

A magyar nép honfoglalásig tartó vándorlása során nagyon sokféle népcsoporttal érintkezett, találkozott. A különböző nemzetségek táplálkozási, ételkészítési szokásai erőteljesen befolyásolták a magyarok étkezési szokásait, számtalan dolgot vettünk át tőlük. Talán furcsán hangzik, de nagyon sok, eredeti, ősi magyarnak tartott ételről derült ki, hogy valójában csak átvettük valamely néptől, esetleg egy keveset módosítottunk rajta. Ki gondolta volna hogy a bablevesünk az osztjákoktól, a gulyáslevest az azerbajdzsánoktól "vettük kölcsön", a töltött káposztánk őse, a szárma pedig bolgár–török eredetű étel. A törökök 150 éves itt tartózkodásuk alatt jelentősen befolyásolták a konyhánkat, nem csak az ételkészítési szokásaikkal, hanem azzal a rengeteg új alapanyaggal is ami általuk került az országba. Többek közt ők hozták be a cseresznyét, a meggyet, a kukorica is az ő idejük alatt került hozzánk, úgy is nevezték sokáig, hogy török búza.



12. ábra. Kukorica



13. ábra. Meggy

Nekik köszönhetjük a piros paprikát, bármilyen hihetetlen, előtte is készült gulyás és pörkölt, de paprika nélkül. Először a szegény réteg kezdte el használni, lenézett paraszti fűszer volt, később terjedt el a nemesség köreibben.



14. ábra. Friss pirospaprika



15. ábra. Őrült fűszerpaprika

A magyar konyha jellegzetessége, a ma ismert pörkölt alap is arra az időre vezethető vissza, és sajnos a rendkívül sok sertézsír és sertéshús használata is. Ha megfigyeljük a körülöttünk élő népek fogyasztási szokásait, láthatjuk, hogy közel nem esznek annyi sertéshúst, és zsírt, mint mi. Ennek rendkívül egyszerű oka az, hogy a törökök minden állatot elrekviráltak a magyar parasztoktól, a disznó kivételével, mert ezek húsát vallási okokból nem eheték. Így lett a sertés egyre nagyobb számban tenyésztett és fogyasztott állat a parasztság körében, és így terjedt el később a teljes népesség körében is.



16. ábra. Sertés

A török főurak honosították meg nálunk a kávéfogyasztást is. A pitah-ból lett a magyar lángosunk, de a rétes és a pogácsa is tőlük származik.

A következő nagy hagyományokkal rendelkező konyha, ami alakította a magyar gasztronómiát, az a francia konyha volt. Az osztrák uralkodók nagy része már teljes egészében francia konyhát tartott, és ez a hazai konyhára is erős befolyással volt. Az akkori szakácskönyvek már párolásról, erőlevesről és becsináltakról írnak. A francia befolyás hol erősebben, hol gyengébben mindig jelen volt az elmúlt századokban.



17. ábra. Francia hagymaleves

Az I. világháborúig töretlenül fejlődött a magyar vendéglátás, egyre több alapanyagot ismertek meg a szakembereink, és számtalan új konyhatechnológiai eljárást alkalmaztak.

A II. világháború utáni és az ezt követő időszakban lelassult, csaknem megállt a szakmai fejlődés. Ez a jelenség az akkori gazdasági helyzettel magyarázható, nem volt pénz, és nem volt még egyszerű alapanyag sem, ezért a fellendülés elég sokáig váratott magára.

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.



18. 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 turizmus
- 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.



19. 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 ezelőttre, az akkori elvárások már nem elegendőek. 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 ital fogyasztást magába foglaló csomag) ellátásokat egyre több helyen váltja fel az ultra all inclusive ellátás, amely azt jelenti, hogy a nap 24 órájában állnak a vendégek rendelkezésére az ételt, italt kínáló egységek a nagyobb komplexumokon belül.



20. ábra Svédasztalos étkeztetés 1.



21. ábra Svédasztalos étkeztetés 2.



22. ábra Svédasztalos étkeztetés 3.



23. ábra Bárpultos italkiszolgálás

A vállalkozások felkészültségének szerves részét képezi a személyzet képzettsége, a valamikori két híres iskola, ma már nem győzné a szakemberképzést. 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 kínálgató alkalmaknak.

Ez a jelenség már a jövőt is előre vetíti egy kevéssé. 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 fejleszthetők, 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 étel és ital választéknak!

Keressen példákat az interneten, vagy egyéb források igénybevételével, a középkorban kialakult üzlettípusokra!

Nézzon utána, hogy a török uralom alatt, a szakmai információ tartalomban szereplő ételeken és alapanyagokon kívül, milyen újdonságokkal gyarapodott a magyar konyha!

Járjon utána akár gyakorlati munkahelyén, akár az iskolai gyakorlaton, hogy melyek azok a hagyományos magyar ételek, amelyek ténylegesen magyar emberek nevéhez fűződnek!

A francia konyha szinte az egész világra befolyással van. Járjon utána, hogy ennek vajon mi lehet az oka?

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

Tanulmányozza a hazai híres vendéglátóságok közül Schnitta Sámuel és Törley József életrajzát!

Járjon utána, hogy egy luxusszálloda szobájának milyen feltételeknek kell megfelelniük!

Szerezzen be a munkahelyén, az iskolában, vagy keressen az interneten különböző vendéglátóipari szaklapokat, és tanulmányozza a vendéglátós szakmák jelenlegi helyzetét!

Tanulmányozza a különböző vendéglátóipari szakmák ráépüléseit, melyik szakmából, hová lehet tovább fejlődni!

MUNKANYELV

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Feladat

Írja le, hogy milyen szokások hívták életre az első olyan vállalkozásokat, amelyek a mai éttermek és szállodák ősei voltak!



MUNKANYAG

2. Feladat

Írja le, hogy mely korban, mikor kezdődött meg a vendéglátóipari szakmák tagozódása, és melyik volt az a szakma amely a legkésőbb alakult ki!



MUNKANYAG

3. Feladat

Írja le, hogy miért tudott az újkorban a turizmus robbanásszerű fejlődésnek indulni, és ez a fejlődés milyen igényeket hozott magával!

4. Feladat

Írja le, hogy ki vagy kik alapították az első komolyabb vendéglátóipari iskolát Budapesten, és mik voltak az iskola célkitűzései!

5. Feladat

Villámkérdések a híres elődökről:

Ki volt a szakácsa többek között III. Napóleonnak is? _____

Melyik az a híres vendéglátós dinasztia alapító, aki a bajorországi Ansbachban született? _____

Miért nevezik az egyik híres magyar cukrász süteményünket Dobos tortának? _____

Kinek a nevét viseli egy Vörösmarty téri cukrászda a mai napig is? _____

Ki volt a Pannónia Szálló tulajdonosa? _____

Melyik híres szakember volt a Hungária Nagyszálló igazgatója? _____

6. Feladat

Írja le, hogy a törökök milyen jelentős alapanyagokkal gazdagították a magyar konyhát!

7. Feladat

Soroljon fel legalább hét jelentős turisztikai ágazatot!

8. Feladat

Írja le hogy egy fiatal vendéglátóipari szakembernek milyen elvárásoknak kell megfelelnie a jövőben, ahhoz, hogy felvehesse a versenyt bármely országbeli kollégájával!

MEGOLDÁSOK

1. Feladat

Az emberek utazási szokásai miatt alakultak ki az étkezésre és szállásra való igények

2. Feladat

A szakmák tagozódása a középkorban kezdődött el a nemesség birtokain, váraiban, kastélyaiban, a szakács szakma volt az első, majd az ún. étkefogókból lettek a pincérek. A legkésőbb kialakult szakma a cukrász volt, csak a XIX. században lett önálló iparág.

3. Feladat

Az újkorban megjelenő technikai vívmányok, ezen belül is a közlekedési lehetőségek robbanásszerű fejlődése, gyorsasága, olcsóbbá válása miatt tudtak egyre többen útra kelni, ez természetesen azzal járt, hogy nagyon megnövekedett a szálláshelyek iránti kereslet.

4. Feladat

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.

5. Feladat

Villámkérdések a híres elődökről:

Ki volt a szakácsa többek között III. Napóleonnak is?

Marchal József

Melyik az a híres vendéglátós dinasztia alapító, aki a bajorországi Ansbachban született?

Gundel János

Miért nevezik az egyik híres magyar cukrászsüteményünket Dobos tortának?

Dobos C. József cukrászmesterről

Kinek a nevét viseli egy Vörösmarty téri cukrászda a mai napig is?
cukrászmester

Gerbeaud Emil

Ki volt a Pannónia Szálló tulajdonosa?

Glück Frigyes

Melyik híres szakember volt a Hungária Nagyszálló igazgatója?

Marencich Ottó

6. Feladat

A törökök hozták magukkal a cseresznyét, meggyet, pirospaprikát, kávé, kukoricát, általuk ismertük meg a rétest, pogácsát, lángost.

7. Feladat

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

8. 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 SZERVEZETEK MUNKÁJA. AKIK UTÁNUNK JÖNNEK

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Egy igazi vendéglős számára elengedhetetlen, hogy tisztába legyen a különböző szakmai szervezetek tevékenységével, céljaikkal, úgy is mint munkáltató, és úgy is, mint magát tudatosan képezni akaró, szakmailag folyamatosan fejlődő szakember. Mint munkáltató, tudnia kell a munkavállalók, tanulók jogait és kötelezettségeit, a különböző szakmai érdekképviselők hatásköreit, és azok megfelelő alkalmazását. Mint fejlődni vágyó szakember pedig, jó, ha tagja is olyan szervezetnek, amely segíteni tudja a vállalkozása és alkalmazottjai munkáját, szakmai továbbképzéseket, versenyeket szervez, vagy mestereket készít fel és vizsgáztat.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

SZAKMAI SZERVEZETEK MUNKÁJA

Magyar Kereskedelmi És Iparkamara

A Kamara szervezete a különböző vállalkozások érdekképviselőjén 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

- Köztisztviselési 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 szereplő versenyzők 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 érdekképviselői szerepét. 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.



24. ábra. Az egészséges táplálkozás lehetősége



25. ábra. Szuvid technológiával készült étel



26. ábra. Kávézás



27. ábra. Új trend szerinti vidéki üdülő falu

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.



28. 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.



29. 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

Keressen rá az interneten a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara honlapjára, és tanulmányozza a tanulószervezetek megkötésének szabályait, majd vitassa azt meg szaktanárával.

Járjon utána, hogy milyen feltételei vannak egy mestervizsga megszerzésének, milyen tárgyakat, milyen témákat kell megtanulni, és mindennek milyen anyagi vonzata van.

Tanulmányozza a Magyar Gasztronómiai Szövetség feladatait, és beszéljék meg szaktanárával, hogy ön mit látna helyesnek, amit a Szövetség célkitűzései közé felvehetne.

Keressen rá különböző szakmai folyóiratokban, szaklapokban, vagy az interneten új szakmai trendekre, szokásokra, és készítsen ezekről egy rövid összefoglalót.

Tanulótársával alakítsanak tanulópárost, és végezzenek kutatómunkát, hogy hogyan változott a borkultúra a hazai vendéglátásban az elmúlt 20 évben.

Tanulótársával tanulmányozzák gyakorlati munkahelyükön, az interneten, csoportos szakmai gyakorlaton, hogy milyen új alapanyagokat ismert meg és kezdett el használni a magyar gasztronómia az elmúlt 20 évben.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Feladat

Írja le a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara feladatait az oktatásban és a szakképzésben!

2. Feladat

Írja le, hogy a Szakma Kiváló Tanulója Verseny győztesei milyen nemzetközi versenyeken esélyesek a részvételre!

3. Feladat

Írja le, hogy melyik szakmai szervezet adományoz évente egy alkalommal Venesz József Díjat és Schnitta Sámuel Díjat!

4. Feladat

Írja le az éttermi mesterek klubjának főbb célkitűzéseit!

5. Feladat

Írja le az egészséges táplálkozási irányzatot elősegítő új nemzetközi trendeket!

6. Feladat

Írja le, hogy a jövő szakembereinek milyen területeket kell fejleszteni a magyar gasztronómián belül.

MEGOLDÁSOK

1. Feladat

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara feladatai az oktatásban és a szakképzésben:

- Szakmai záróvizsgák,
- Szakmai gyakorlati szintvizsgák,
- Szakma Kiváló Tanulója Verseny,
- Tanulószerződések, és egyéb, tanulókkal kapcsolatos érdekképviselet,
- Gyakorlati képzőhelyek ellenőrzése és akkreditálása,
- Mestervizsgák.

2. Feladat

Az SZKTV győzteseinek a Worldskills, és az Euroskills versenyre van lehetőségük bekerülni.

3. Feladat

Venezs József Díjat és Schnitta Sámuel Díjat a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség adományozza évente egy alkalommal a szakma kiválóságainak.

4. Feladat

Az éttermi mesterek klubjának célkitűzései:

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

5. Feladat

Az egészséges táplálkozást szolgáló új nemzetközi trendek:

- Szuvid technológia,
- Makrobiotikus konyha,
- Fúziós konyha.

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 barátainknak:

Kovács László Úr, a Lafieta 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