

VENDÉGLŐS
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 52 811 02 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Vendéglős

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkeztések		
		Azonosítószám:	52 811 02 0100 31 01
		Megnevezés:	Étkezdés
		Azonosítószám:	52 811 02 0100 31 02
		Megnevezés:	Vendéglátó eladó

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülés		
		Azonosítószám:	52 811 02 0001 52 01
		Megnevezés:	Vendéglátásszervező

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5121

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/Ráépülés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Vendéglős	2	2000
Vendéglátásszervező	-	800

II.
EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Vendéglős

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: érettségi vizsga

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: -

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Étkezdés

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapkörű iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -
Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Vendéglátó eladó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapkörű iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -
Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
-
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE:

Vendéglátásszervező

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 52 811 02 0000 00 00 Vendéglős

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 50%
3. Gyakorlat aránya: 50%
4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5121	Vendéglátó, vendéglős

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A vendéglátó egységben a beszerzési, termelési, értékesítési és raktározási tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megszervezi az egység adminisztrációs rendjét, biztosítja a tűz-, munka és tulajdonvédelmi előírások betartását, gondoskodik a higiénias szabályok betartásáról, teljes körű leltár- és anyagi felelősséggel tartozik az egységben a készletekért

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 00 00	Szakács
33 811 02 1000 00 00	Pincér

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Kiépíti és betartja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Ügyel a vagyonbiztonságra
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A HACCP rendszer ismerete és működtetése
- A HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere
- B Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása
- C Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépirás
- 4 Információforrások kezelése
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

- Szervezőkészség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Szaglás
- Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kompromisszumkészség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Étlapot tervez, állít össze
- Anyaghányadot, kalkulációt készít
- Figyelemmel kíséri az árukészletet
- Veszteségszámításokat végez
- Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
- Bizonylatokat állít ki, igazol
- Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát

Leltározási feladatokat végez
Tervezi és szervezi a termelést
Étrendjavaslatot állít össze

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Élelmiszer- és áruismeret
- A Az élelmiszerek energiatartalma - fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- B Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata
- A Ételkészítési alapfogalmak
- A Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- A Üzemszervezés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- B Raktári készletek kezelése
- B Költségelszámolás
- C A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- C A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Mennyiségérzék
- 4 Matematikai készségek
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

Szervezőkészség
Elhivatottság, elkötelezettség
Felelősségtudat
Megbízhatóság
Önállóság
Szaglás
Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Kompromisszumkészség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Tervezési képesség
Rendszerező képesség
Áttekintő képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1464-06 Előkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Megismeri a működési szabályokat
 A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja
 Munka- és védőruhát használ, gondoz
 Műszak közben és műszak után takarít
 Szükség szerint mosogat
 Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket
 Hiba esetén intézkedik
 Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét
 Elsősegélyt nyújt
 Tájékozódik a napi feladatairól
 Tájékozódik a rendkívüli feladatokról
 Célokat fogalmaz meg ön maga számára
 Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
 Ételek tálalásának tervezése
 A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket
 Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket
 Beosztottjait kioktatja a használatról, kezelésről
 Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készíti
 Gazdálkodási tevékenységet végez
 Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárakból
 Gondoskodik a szakosított tárolásról

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Tűzvédelem, balesetvédelem
- A Munkahelyi- és személyi higiénia
- A Élelmiszerek jellemzői
- A Technikai ismeret
- A Gazdálkodás
- A Áruszükségleti terv, -árufedezet, beszerzési formák
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A Raktározás és készletgazdálkodás
- B Anyagfelhasználás mérése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések
- 5 Dísztlak tervezése, megrajzolása
- 1 Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok
- 4 Folyamatábrák készítése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Erős fizikum
- Kézügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Megbízhatóság
Szervezőképesség
Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

Határozottság
Motiválhatóság
Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Tervezési képesség
Rendszerben való gondolkodás
Módszeres munkavégzés
Körültekintés, elővigyázatosság
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kapcsolatot tart a társrészlegekkel
Itallapot tervez és állít össze
Étrendjavaslatot állít össze
Alkalmazza az egészséges táplálkozás előírásait
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
Napi ajánlatot, árlapot készít
Közreműködik az üzleti arculat kialakításában
Munkaterületet nyitásra előkészít
Vendégteret nyitásra előkészít
Előkészíti a szükséges eszközöket
Kávét, reggeli italokat készít
Fogadja a vendéget, rendelést vesz fel
Ismeri, alkalmazza és biztosítja a protokoll-előírásokat
Kiszolgál, csomagol
Kezeli a vendég észrevételeit
Számlát, nyugtát készít
Fizettet
Kezeli a konfliktusokat
Elvégzi a rá háruló használt, szennyes eszközök eltisztítását
Szükség szerint standol
Elszámol a napi bevétellel
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után
Leltározási feladatokat végez
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
Betartja és betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon
Fejleszti személyiségét és szakmai tudását
Figyelemmel kíséri a szakmai utánpótlás nevelését, képzését

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Pincérismeret
- A Vendéglátó értékesítés
- A Terítés

- A Felszolgálás
- A Rendezvény lebonyolítás
- A Étrend
- A Étkezési szokások
- A Irányítási szabályok
- A Műszaki
- A Vendégköri
- B Élelmiszer
- A Ital
- A Italkészítés és tárolás
- A Ételkészítés
- A Tálalás
- B Táplálkozástan
- A Gazdálkodás
- A Gazdasági számítás
- A Vendéglátó számítás
- A Kommunikáció
- A Szakmai idegen nyelv
- A Általános kommunikáció
- A Vendég kommunikáció
- A Etikett protokoll
- A Számítástechnika
- A Formaismeret

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Külső megjelenés
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Udvariasság
- Hatékony kérdezés készsége
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelemmegosztás
- A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1494-06 Ellenőrzés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Ellenőrzi az éttermi söntés vételezését, a termelő helységek anyagfelhasználását, árukiadási, standolási és elszámolási munkáját
Ellenőrzi a számlázásokat (formailag és szakmailag)
Ellenőrzi a bizonylati fegyelem betartását
Ellenőrzi a vendégekkel szemben tanúsított viselkedést
Ellenőrzi a dolgozók pontos munkavégzését és ápoltságát
Ellenőrzi az irányítása alatt álló terület tisztaságát, rendjét
Kivizsgálja és intézkedik a vásárlók könyvébe történt bejegyzésekkel kapcsolatban
Elkészíti/elkészítteti és betartja/betartatja a napi-heti-havi-éves ellenőrzési tervet
Közvetlenül ellenőrzi a munkafolyamatok összehangolását és a szakszerű munkavégzést
Figyelemmel kíséri az egység költségfelhasználását
Jogsabályi és hatósági előírások betartását ellenőrzi

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Jog
- A Üzemszervezés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- A Költségelszámolás
- A Készletgazdálkodás
- A Elszámoltatás
- A Higiénia

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Matematikai készségek
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

Szervezőkészség
Elhivatottság, elkötelezettség
Megbízhatóság
Szaglás
Ízérzékelés
Precizitás

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Kapcsolatfenntartó készség
Interperszonális rugalmasság
Visszacsatolási készség
Áttekintő képesség

Módszerkompetenciák:

Tervezési képesség
Rendszerező képesség
Következtetési képesség
Hibakeresés

Értékelési képesség
Okok feltárása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1495-06 Marketing és PR ismeret

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot
Irányítja a PR tevékenységet
Szervezi/végzi a marketing és reklám tevékenységet (üzleti)
Szerkeszti a bemutató könyvet
Piacszegmentációt végez
Információt gyűjt a konkurenciáról
Tervezi és szervezi a VIP vendégek fogadását és ellátását
Javaslatot tesz az üzlet fejlesztésére
Részt vesz a szakmai rendezvényeken
A potenciális vevőkörrel felveszi és tartja a kapcsolatot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Marketing fogalma és eszközei
- B Piackutatás, konkurencia vizsgálat
- A Reklám célja, eszközei és hatása
- A Etikett és protokoll
- A Üzleti kommunikáció
- B PR alapfogalmai, eszközei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Tájékozódás
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 2 ECDL 1. m. IT alapismeretek
- 2 ECDL 2. m. Operációs rendszerek
- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 2 ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
- 5 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 4 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Telefonálás idegen nyelven
- 4 Irodatechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Külső megjelenés
Megbízhatóság
Pontosság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség
Kapcsolatteremtő készség
Irányítási készség
Konfliktusmegoldó készség
Motiválhatóság
Meggyőzőképesség

Módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Tervezési képesség
Rendszerező képesség
Következtetési képesség
Hibakeresés
Értékelési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
Személyes kapcsolatot tart a (törzs) vendégekkel
Folyamatosan fejleszti önmagát
Figyelemmel kíséri az árukészletet
Tervezi és szervezi a beszerzést
Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon
Betartja/betartatja az Etikai Kódex szabályait
Betartja a számlázási előírásokat
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
Betartja és betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
Figyelembe veszi az egészséges táplálkozás szempontjait kínálatának ajánlásakor
Biztosítja a HACCP feltételeit és az ÁNTSZ előírásainak betartását
Felkészül a termelésre és az értékesítésre
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
Részt vesz a napi ajánlat összeállításában, kiírja a napi árlapot
Előkészítő műveleteket (pénztárgép, tálaló eszközök, stb.) végez
Fogadja a vendégeket, rendelést vesz fel
Kiszolgál (ételeket, italokat), csomagol
Számlát, nyugtát készít
Vevőpanaszokat kezel
A fogyasztásra alkalmas ételeket szakszerűen tárolja
Munkaterületét előírás szerint rendezi (gépeket üzemben kívül helyezi, takarít)
Elszámolási feladatokat lát el
Elszámol a napi bevétellel
Közreműködik a leltározásban, selejtezésben
Folyamatosan rendben és tisztán tartja a pultot és az asztalokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Tűzvédelem, balesetvédelem
- A Munkahelyi- és személyi higiénia
- A Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozásélettani jelentőségük
- A Technika
- A Gazdálkodás
- A Áruszükségleti terv, -árufedezet, beszerzési formák
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A Raktározás és készletgazdálkodás
- B Készletgazdálkodás mérése
- B Anyagfelhasználás mérése
- A Kereskedelem
- A Szakmai számítások
- A Higiénia
- A Gépek használata, kezelése
- B Kommunikáció

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Kézírás

- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 2 Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése
- 4 Idegen nyelvű szakmai beszédképesség
- 5 Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 3 Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Szabadkézi rajzolás
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Fejlődőképeség, önfelnevelés
- Precizitás
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Külső megjelenés
- Megbízhatóság
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Irányítási készség
- Konfliktusmegoldó készség
- Motiválhatóság
- Meggyőzőképesség

Módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Tervezés
- Rendszerező képesség
- Következtetési képesség
- Hibakeresés
- Értékelés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1497-06 Étkezdés szakmai ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Étrendjavaslatot állít össze
- Ismeri a konyhatechnológiákat
- Ismeri és használja az új technológiákat és anyagokat
- Ápolja a gasztronómiai hagyományokat
- Előkészítő műveleteket (tisztít, darabol, stb.) végez
- Melegételeket készít (süt, főz, grillez, párol)
- Hidegkonyhai készítményeket állít elő
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Élelmiszer-ismeret
- A Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma - fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A Étlaptervezés fogalma, formái, jelentősége, alapelvei
- B Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata

- A Ételkészítési alapfogalmak
- A Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- A Üzemszervezés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- B Raktári készletek kezelése
- B Költségelszámolás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Mennyiségérzék
- 4 Matematikai készségek
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Külső megjelenés
- Megbízhatóság
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Irányítási készség
- Konfliktusmegoldó készség
- Motiválhatóság
- Meggyőzőkészség

Módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Tervezés
- Rendszerező képesség
- Következtetési képesség
- Hibakeresés
- Értékelés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Cukrász készítmények befejező műveleteit végzi
- Hidegkonyhai készítmények befejező műveleteit végzi
- Adagolja, tálalja, díszíti a készítményeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Szakszerűen kezeli a gépeket
- Kávét, reggeli italokat készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Magyar cukrászipari termékek
- A Cukrász gyakorlatok
- A Hidegkonyhai termékek
- A Hidegkonyhai gyakorlat
- A Gépek, berendezések használata
- B Vendéglátásra érvényes környezet
- A Áru minőségének meghatározása

- A A termékek minőségének megőrzése
- A A gasztronómia fogalma, jelentősége
- A Élelmiszer-ismeret
- A Italismeret

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Kézírás
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése
- 4 Idegen nyelvű szakmai beszédképesség
- 4 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Szabadkézi rajzolás
- 5 Számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kézügyesség
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Külső megjelenés
- Megbízhatóság
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Irányítási készség
- Konfliktusmegoldó készség
- Motiválhatóság
- Meggyőzőképesség

Módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Tervezés
- Rendszerező képesség
- Következtetési képesség
- Hibakeresés
- Értékelés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1499-06 Vendéglátás gazdálkodása, tervezése és szervezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Vállalkozást hoz létre
- Megszervezi és működteti a vendéglátó vállalkozást
- Biztosítja a működés feltételrendszerét
- Üzleti tervet készít, kialakítja az üzletpolitikát
- Stratégiai döntéseket készít elő
- Elvégzi a vállalkozás eredményességének komplex vizsgálatát
- Dönt a vállalkozás finanszírozásának és a hitelek felvételének módjáról
- Biztosítja a működéshez szükséges erőforrásokat, gondoskodik annak hatékony felhasználásáról
- Beszámolókat, jelentéseket készít a vállalkozásról

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Jogi
- A Üzemszervezés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- A Statisztikai elemzés, hatékonysági számítások
- A Vállalkozási szabályok
- A Kereskedelem
- A Marketing- és PR
- A Pénzügyi

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Matematikai készségek
- 4 Logikai összefüggések megértése
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

- Szervező-készség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Kreativitás
- Hatékony kommunikáció
- Rendszerszemlélet

Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kompromisszum-készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Tervezés
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Strukturális gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1500-06 Vendéglátás marketing menedzsment

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Kidolgozza/kidolgoztatja a marketing tervet
- Kialakítja a marketingstratégiát és az üzlet arculatát
- Piacutatást és konkurenciaelemzést végez/végeztet
- Elemzi a piac és a környezet változásait
- Bemutatja és reklámozza a vállalkozás szolgáltatásait
- Reklám és propaganda tevékenységet végez hatékony módszerekkel
- PR tevékenységet végez
- Minőségirányítási rendszert dolgoz ki és működtet

Kapcsolatot tart fenn az ügyfelekkel, szállítókkal, hatóságokkal
Ápolja a kapcsolatot más üzletekkel és a vendégekkel
Foglalkozik a panaszkezeléssel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Marketingstratégia
- A Marketingkommunikáció
- A Reklámeszközök hatékony alkalmazása
- B Etikett és protokoll
- A Piackutatás, elemzés, ösztönzés
- B PR alapfogalmai, eszközei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Tájékozódás
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 2 ECDL 1. m. IT alapismeretek
- 2 ECDL 2. m. Operációs rendszerek
- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 2 ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
- 5 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 4 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Telefonálás idegen nyelven
- 4 Irodatechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Fejlődőképeség, önfejlesztés
- Precizitás
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Megbízhatóság
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Irányítási készség
- Konfliktusmegoldó készség
- Motiválhatóság
- Meggyőzőkészség

Módszerkompetenciák:

- Rendszerszemléletű gondolkodás
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Figyelem-összpontosítás
- Tervszerű munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2360-06 Üzleti menedzsment

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Biztosítja/biztosítja az üzemeltetés személyi feltételeit
- Előkészíti/előkészíteti a munkaköri leírásokat és meghatározásukat
- Előkészíti/előkészíteti a munkaszerződéseket
- Gyakorolja a munkáltatói jogkör kompetencia szintjének megfelelően
- Javaslatot tesz/dönt a bérezés mértékére
- Javaslatot tesz/dönt a dolgozók premizálására és egyéb juttatásaira

Elkészíti a foglalkoztatási tervet
Tervezi a szabadságolást
Szervezi és vezeti a dolgozók továbbképzését szakmai és idegen nyelvi területen
Figyelemmel kíséri és szervezi a tanulók gyakorlati munkáját
Kezeli a konfliktusokat
Folyamatosan fejleszti önmagát
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást, igazolja a jelenléteket
Közvetlenül irányítja (operatíván) a munkafolyamatokat
Figyelemmel kíséri az üzlet gazdálkodását
Irányítja/végzi az üzleti árképzést
Kialakítja és betartatja a bizonylati és elszámolási rendet
Előkészíti/megkötö a szállítói szerződéseket
Szervezi/végzi az elszámoltatást
Elkészíti/elkészítteti az ügyviteli előírásoknak megfelelő dokumentációt
Biztosítja/biztosíttatja az üzemeltetés tárgyi feltételeit
Gondoskodik az üzlet gépeinek, berendezéseinek műszaki állagának megóvásáról
Gondoskodik az üzleti vagyon védelméről

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Jogi
- B Humán erőforrás gazdálkodás
- A Üzemszervezés, irányítás, ellenőrzés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- A Hatékonysági elemzések
- A Költségelszámolás
- A Üzletszervezés
- A Pénzügyi

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Tájékozódás
- 5 Könyelvi beszédkészség
- 4 Mennyiségérzék
- 3 Matematikai készségek
- 4 Rendszerszemléletű problémamegoldás
- 2 ECDL 1. m. IT alapismeretek
- 2 ECDL 2. m. Operációs rendszerek
- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 2 ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
- 4 Irodatechnikai eszközök használata
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkészség

Személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfeljesztés
- Precizitás
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Külső megjelenés
- Megbízhatóság
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Irányítási készség

Konfliktusmegoldó készség
Motiválhatóság
Meggyőzőkészség

Módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
Tervezés
Rendszerező képesség
Következtetési képesség
Hibakeresés
Értékelés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2389-06 Vendéglátás szervezése és irányítása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

A munkaerő-foglalkoztatás jogi és pénzügyi szabályait betartja
A bérezés ösztönző formáit alkalmazza
Munkavállalók tevékenységét összehangolja
Irányítja a közvetlen beosztottjai munkáját
Ellenőrzi és értékeli a közvetlen beosztottjai munkáját
Irányítási és ellenőrzési jogköröket ad át
Tervezi, támogatja és ellenőrzi a teljes munkafolyamatot
Megkeresi az optimális beszerzési forrásokat
Szállítási szerződéseket köt, megrendeléseket készít
Korrekt üzleti kapcsolatot tart fenn a szállítókkal
Elvégzi/elvégezteti a beszerzett áruk minőségellenőrzését
Készlethatékonysági elemzéseket végez
Összehangolja és ellenőrzi a rendezvények szervezését
Ösztönzi a termelés és értékesítés volumenét és minőségét
Minőségirányítási rendszert működtet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Jogi
- B Humán erőforrás gazdálkodás
- A Üzemszervezés, irányítás, ellenőrzés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- A Hatékonysági elemzések
- A Költségelszámolás
- A Üzletszervezés
- A Pénzügyi
- A Rendezvény szervezés
- A Készletgazdálkodás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Tájékozódás
- 5 Könyelvi beszédkészség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Matematikai készség
- 4 Rendszerszemléletű problémamegoldás
- 2 ECDL 1. m. IT alapismeretek
- 2 ECDL 2. m. Operációs rendszerek
- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 2 ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 5 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 4 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

- 4 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Telefonálás idegen nyelven
- 4 Irodatechnikai eszközök használata
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés
 Precizitás
 Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
 Külső megjelenés
 Megbízhatóság
 Pontosság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség
 Kapcsolatteremtő készség
 Irányítási készség
 Konfliktusmegoldó készség
 Motiválhatóság
 Meggyőzőképesség

Módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
 Tervezés
 Rendszerező képesség
 Következtetési képesség
 Hibakeresés
 Értékelés

Az 52 811 02 0000 00 00 azonosító számú, Vendéglős megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1428-06	Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése
1429-06	Ügyviteli tevékenységek végzése
1464-06	Előkészítés
1470-06	Vendéglátási tevékenységek gyakorlása
1494-06	Ellenőrzés
1495-06	Marketing és PR ismeret
1496-06	Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret
1497-06	Étkezdés szakmai ismeretek
1498-06	Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Az 52 811 02 0100 31 01 azonosító számú, Étkezdés megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1496-06	Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret
1497-06	Étkezdés szakmai ismeretek

Az 52 811 02 0100 31 02 azonosító számú, Vendéglátó eladó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1496-06	Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret
1498-06	Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Az 52 811 02 0001 52 01 azonosító számú, Vendéglátásszervező megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1499-06	Vendéglátás gazdálkodása, tervezése és szervezése
1500-06	Vendéglátás marketing menedzsment
2360-06	Üzleti menedzsment
2389-06	Vendéglátás szervezése és irányítása

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1464-06 Előkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdálkodási számítások, veszteségszámítás, kapacitásszámítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 60 perc (felkészülési idő 45 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	80%
2. feladat	20%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Árubeszerzés, készletezés, árutárolás, nyitással, értékesítéssel, zárással kapcsolatos teendők elvégzése, eszközismeret

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	60%
2. feladat	40%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1494-06 Ellenőrzés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ellenőrzési és ügyviteli feladatok lebonyolítása a megadott vizsgafeladatok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Egy konkrét ellenőrzési eredmény értékelése, következmények megállapítása (esettanulmány)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	70%
2. feladat	30%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1495-06 Marketing és PR ismeret

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egy konkrét reklámanyag vagy bemutató könyv tervének elkészítése a megadott szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Marketing- és PR alapfogalmainak ismertetése, üzleti alkalmazása, etikett és protokoll ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	60%
2. feladat	40%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdálkodási számítások, leltárkészítés, elszámoltatás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Esettanulmány elemzése és szituációs gyakorlat megoldása a vendéglátó-értékesítéssel kapcsolatban

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	40%
2. feladat	30%
3. feladat	30%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1497-06 Étkezdés szakmai ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Étlaptervezés és ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Technológiai feladat megoldása (melegkonyhai és hidegkonyhai termék elkészítése, adagolása, tálalása)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	40%
2. feladat	60%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vendéglátó eladói gyakorlat (befejező műveletek, adagolás, tálalás, csomagolás, kávékülönlegesség készítése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	50%
2. feladat	50%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1499-06 Vendéglátás gazdálkodása, tervezése és szervezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Megadott feltételek alapján esettanulmány elemzése: a vállalkozási forma kiválasztása, indításának, működtetésének, megszüntetésének megtervezése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Egy vendéglátó vállalkozás eredményességének elemzése, beszámoló készítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A vendéglátó egységek erőforrásainak biztosítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 4. vizsgafeladat:

Az üzleti terv, üzletpolitika és stratégia gyakorlati alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	30%
2. feladat	30%
3. feladat	20%
4. feladat	20%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1500-06 Vendéglátás marketing menedzsment

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egy konkrét vállalkozás marketing tervének elkészítése vagy egy vállalkozás arculattervének elkészítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Egy piackutatás eredményeinek értékelése, javaslattevél a hasznosítására (esettanulmány)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A piackutatás módszereinek és a marketing tevékenység eszközeinek bemutatása megadott célok és feltételek alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	40%
2. feladat	30%
3. feladat	30%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2360-06 Üzleti menedzsment

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Komplex feladat az üzemeltetés személyi feltételeinek biztosításának folyamatáról

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Az üzlet gazdálkodása, az árképzés, beszerzés, elszámolás, üzemeltetési feltételek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	70%
2. feladat	30%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2389-06 Vendéglátás szervezése és irányítása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vendéglátó vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályi előírások ismertetése és értelmezése, a mindennapi gyakorlatban való alkalmazásuk

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szituációs helyzetgyakorlat megoldása, a megadott szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	70%
2. feladat	30%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

Az 52 811 02 0000 00 00 azonosító számú, Vendéglős megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	5
2. vizsgarész:	10
3. vizsgarész:	10

4. vizsgarész:	15
5. vizsgarész:	15
6. vizsgarész:	10
7. vizsgarész:	15
8. vizsgarész:	10
9. vizsgarész:	10

Az 52 811 02 0100 31 01 azonosító számú, Étkezdés megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

7. vizsgarész:	60
8. vizsgarész:	40

Az 52 811 02 0100 31 02 azonosító számú, Vendéglátó eladó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

7. vizsgarész:	60
9. vizsgarész:	40

Az 52 811 02 0001 52 01 azonosító számú, Vendéglátásszervező megnevezésű ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

10. vizsgarész:	35
11. vizsgarész:	25
12. vizsgarész:	20
13. vizsgarész:	20

Az 52 811 02 0000 00 00 azonosító számú, Vendéglős megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 52 811 02 0100 31 01 azonosító számú, Étkezdés megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	15
3. vizsgarész:	15
4. vizsgarész:	15
5. vizsgarész:	15
6. vizsgarész:	15
9. vizsgarész:	15

Az 52 811 02 0000 00 00 azonosító számú, Vendéglős megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 52 811 02 0100 31 02 azonosító számú, Vendéglátó eladó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	15
3. vizsgarész:	15
4. vizsgarész:	15
5. vizsgarész:	15
6. vizsgarész:	15
8. vizsgarész:	15

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

**VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Vendéglős	Étkezdés	Vendéglátó eladó	Vendéglátásszervező
Textíliák	X	X	X	
Porcelán eszközök	X	X	X	
Fémeszközök	X	X	X	
Üveg eszközök	X	X	X	
Papír eszközök	X	X	X	
Faeszközök	X	X	X	
Bútorzat	X	X	X	
Gépek, berendezések	X	X		
Számítógép (programokkal)	X	X	X	X
internetkapcsolat	X			X
Telefon	X			X
Fax	X			X
Báreszközök				
Italkeverés eszközei				
Kávés és teás edényzet	X	X	X	

**VII.
EGYEBEK**

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 90 óra