

VENDÉGLŐS
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 52 811 02 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Vendéglős

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkesztés	Nincs	
-----	-----------------	-------	--

3.2	Szerkesztés-elágazások	Nincsenek	
-----	------------------------	-----------	--

3.3	Szerkesztés-ráépülés	Nincs	
-----	----------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5121

5. Képzés maximális időtartama:

Szerkesztés megnevezése	Szerkesztési évfolyamok száma	Óraszám
Vendéglős	2	2300

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 szükséges
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükséges

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

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

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető
Szervezésének időpontja: a képzési idő felét követően

6. 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
Melegkonyhás étteremvezető feladatokat lát el

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 811 02 1000 00 00	Pincér
33 811 03 1000 00 00	Szakács
33 811 04 1000 00 00	Vendéglátó eladó

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot
Választékot állít össze, árlapot készít
Figyelemmel kíséri az árukészletet
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását
Rendelést állít össze
Árut vesz át
Leltározási feladatokat végez
Bizonylatokat állít ki
Szükség szerint standol
Elszámol a napi bevétellel
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki
Jelenléti ívet vezet
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz
Anyaghányadot, kalkulációt készít
Veszteségszámításokat végez
Gazdálkodási számításokat végez
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását
Figyelemmel kíséri az üzleti költségek alakulását
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit
Üzlettípusa marketingelemeit használja
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek

- C A gazdálkodás körfolyamata és elemei
- C A gazdálkodás piaci szereplői
- C A piacok csoportosítása
- C A piac tényezői és azok összefüggései
- C A piaci verseny
- B A gazdálkodás alapegységei
- B A vállalkozások lényege és jellemzői
- B Gazdálkodás és ügyvitel
- B Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
- B Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- C Költségelszámolás
- A Az anyagfelhasználás mérése
- B Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei
- A A vendéglátás tevékenységének általános feltételei
- A A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei
- A A vendéglátó tevékenység személyi feltételei
- A Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
- A A munkaadó és munkavállaló kapcsolata
- A Az üzleti gazdálkodás bizonylatai
- B A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye

- B A vendéglátás gazdasági számításai
- C A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
- C Létszám- és bérigazgatással kapcsolatos mutatók
- B Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Árképzés
- C Marketing alapismeretek
- C Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
- C Értékesítés ösztönzés eszközei
- A Viselkedéskultúra, kommunikáció
- B Az üzleti élet írásbeli formái
- C A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit
- Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat
- Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit
- Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat
- Betartja és betartatja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket
- Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét
- Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat
- Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat
- Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat
- Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Táplálkozástudományi alapismeretek
- A Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- C Mikroorganizmusok jellemzői
- C Élelmiszerek tartósítása
- B Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták
- B Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer
- B Zsír- és szénhidrátok

- B Tej, tejtermékek
- B Tojás
- B Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak
- B Zöldségek, gyümölcsök
- B Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek
- B Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
- B Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
- C Élelmiszer vizsgálat
- A A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei
- A Személyi higiénia
- A Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- A Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása
- A Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontok ellenőrzése
- B Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
- C Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel
- Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét
- Idegen nyelven telefonál
- Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el
- A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad
- Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
- A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás
- B Etikett protokoll idegen nyelven
- A Illemtani formulák idegen nyelven
- B Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel
- C Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal
- C Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
- C Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája
- B Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven
- C Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 2 Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése

- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 5 Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven
- 5 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven
- 5 Idegen nyelvű szakmai kifejezések
- 4 Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése
- 3 Technológiák alkalmazása idegen nyelven
- 5 Elemi számolási készség idegen nyelven

Személyes kompetenciák:

Szorgalom, igyekezet
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

Határozottság
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás
Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6278-11 Felszolgálás I.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi az egyéni előkészületeit
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészít
Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez
Elvégzi a terítési műveleteket
Kezeli az értékesítés gépeit
Kávét, reggeli italokat készít
Fogadja a vendéget
Felméri a vendég igényeit
Ajánlja a vendégek részére a reggeli típusait
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat
Ételt, italt ajánl a vendégnek
A vendég kérése szerint ismerteti az üzlet választékát
A vendég kérése szerint ismerteti az alkoholmentes és alkoholos italok készítését, tulajdonságait
Különböző felszolgálási módokban dolgozik
Figyelemmel kíséri, a vendég kívánságait
Kezeli a vendégpanaszokat
Fizetteti a vendéget
Folyamatosan biztosítja az anyag és eszközutánpótlást
Szükség szerint standol
Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket, az előírt tisztítási, ápolási műveletek után
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után
Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára
Ügyel a vagyonbiztonságra
Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek

- A Eszköz meghatározás
- A Vendéglátás értékesítési formái
- A Terítés fajtái
- A Étél, ital felszolgálás módjai

- A Hazai és nemzetközi étkezési szokások
- C Gépek, berendezések, eszközök műszaki leírásai
- A Vendégkör
- A Menü összeállítás alapszabályai
- A Italog ajánlásának általános szabályai
- A Italkészítés és tárolás
- A Kávék, reggeli italok, alkoholos és alkoholmentes italok
- C Ételkészítés
- A Vendég kommunikáció, etikett protokoll szabályok
- C Munkavédelmi alapismeretek, munkáltatók és munkavállalók munkavédelmi feladatai, jogai és kötelezettségei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Kézírás
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Információforrások kezelése
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Rátermettség
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Hatékony kérdészés készsége
- Rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- A környezet tisztántartása
- Harmóniára és esztétikára való törekvés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6280-11 Ételkészítés I.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Elvégzi az egyéni előkészületeit
- Tájékozódik a napi feladatokról
- Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat
- Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket
- Ételkészítési alap, kiegészítő, és befejező műveleteket végez
- Salátákat, önteteket készít
- Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal
- Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal
- Leveseket és levesbetéteket készít, tálal
- Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza
- Sós tészta ételeket készít, tálal
- Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal
- A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal
- Házi szárnyasokból ételek készít és tálal
- Vadhúsokból ételeket készít és tálal
- Éttermi meleg-tésztákat készít, törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva
- Egyszerű menüt elkészít és tálal
- Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít
- Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében

Ügyel a vagyonbiztonságra
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az ételkészítési alap kiegészítő és befejező műveletei
- A Saláták és öntetek
- A Főzelékek, köretetek
- A Hagyományos ételekhez tartozó mártások
- A Levesek, levesbetétek
- A Meleg előételek
- A Sós tésztáételek
- A Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
- A Vágóállatok húsrészeinek belsőségeinek felhasználhatósága
- A Házi szárnyasokból készíthető ételek
- A Vadhúsokból készíthető ételeket
- A Éttermi meleg-tészták
- A Menü összeállítás alapszabályai
- C Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői
- B Üzemtan
- A A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai
- A Napi konyhai feladatok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Elemi számolási készség
- 1 Elemi szintű számítógép használat

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Pontosság

Társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Megszervezi és működteti a vendéglátó vállalkozást
Biztosítja a működés és tárgyi feltételrendszerét
Szakmai elvárásai figyelembevételével választ személyzetet
Üzleti tervet készít, kialakítja az üzletpolitikát
Elvégzi az üzlet eredményességének komplex vizsgálatát
Személyi, tárgyi ellenőrzéseket végez
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat
Betartja és betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
Felkészül a hatósági ellenőrzésekre, és közreműködik bennük
Biztosítja a működéshez szükséges erőforrásokat, gondoskodik azok hatékony felhasználásáról

Minőségirányítási rendszert dolgoz/dolgoztat ki és működtet, üzleti szoftvert alkalmaz
Folyamatosan figyelemmel kíséri az üzlet valamennyi belső és külső folyamatait
Kidolgozza/kidolgoztatja a marketing tervet
Kialakítja a marketingstratégiát és az üzlet arculatát, választékát
Piackutatást és konkurenciaelemzést végez/végeztet
Elemzi a piac és a környezet változásait
Bemutatja és reklámozza a vállalkozás szolgáltatásait
PR tevékenységet végez
Kapcsolatot tart fenn a szállítókkal, hatóságokkal
Ápolja a kapcsolatot más üzletfelekkel és a vendégekkel
Figyelemmel kíséri a szakmai trendek változásait
Foglalkozik a panaszkezeléssel
Szervezi, és lebonyolítja a különböző rendezvényeket
Közreműködik az üzleti választék összeállításában
Étrendet állít össze, étlapot, itallapot készít/készített

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Gazdasági jog
- A Munkajog
- A Üzemszervezés
- A Gazdálkodás és ügyviteli szabályok
- B Statisztikai elemzés, hatékonysági számítások
- A Vállalkozási szabályok
- B Adóügy, pénzügy
- A Marketingstratégia
- A Marketingkommunikáció
- A Üzleti kommunikáció
- A Etikett és protokoll a vendéglátásban
- A Rendezvény lebonyolítás
- A Étrend összeállítás, étkezési szokások
- A Étlap és itallap tervezés fogalma, formái, jelentősége, alapelvei
- A Munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Matematikai készségek
- 4 Logikai összefüggések megértése
- 2 ECDL 2. m. Operációs rendszerek
- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 4 Irodatechnikai eszközök használata
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Hatékony kommunikáció
- Rendszerszemlélet

Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Kompromisszumkészség
- Meggyőzőkészség

Módszerkompetenciák:

Tervezés

Rendszerező képesség

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Az 52 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Vendéglős megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
6273-11	Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek
6274-11	Vendéglátó tevékenység alapjai
6275-11	Szakmai idegen nyelvi kommunikáció
6278-11	Felszolgálat I.
6280-11	Ételkészítés I.
6283-11	Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

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

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Gazdasági számítások (kalkuláció, anyaghányad számítás, árképzés, veszteségszámítás, készletgazdálkodás, eredmény kiszámítása, jövedelmezőségi tábla és annak összetevői)

B) Gazdálkodási ismeretek, fogalmi szinten: költség, költséggazdálkodás, bér, bérgazdálkodás, adózási alapismeretek, vállalkozási ismeretek, marketing alapismeretek, üzleti élet írásbeli formái, vendéglátás fogalma, feladata, tevékenysége, üzletkörök, üzlettípusok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek 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 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat

Szakmai témában kommunikál. A húzott témában párbeszédet folytat a vizsgáztatóval, kérdésekre válaszol

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 15 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	40%
2. feladat	60%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése

6278-11 Felszolgálat I.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Eszközfelismerés: A vizsgázónak a kikészített minimum 20 db különleges éttermi eszköz közül a vizsgabizottság által személyenként külön-külön kijelölt 10 db-ot kell pontosan megneveznie

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 10 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Éttermi terítés két fő részére, a vizsgaszervező által megadott háromfogásos menüsor vagy napi ajánlat alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Vendég fogadása, ültetése, háromfogásos ételsor felszolgálása, ebből legalább kettő szervírozással, italfelszolgálással angol felszolgálási módban

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	15 %
2. feladat	25 %
3. feladat	60%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése

6280-11 Ételkészítés I.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A készítendő menü technológiai sorrendjének meghatározása munkaterv nyomtatványon

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Háromfogásos napi menü készítése és tálalása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	20%
2. feladat	80%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egy vendéglátó üzlet eredményességének elemzése, vállalkozási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

- A) Vendéglátó üzleti tevékenységre jellemző reklámanyag, vagy üzleti választékközlő anyag (honlap vázlat, rendezvény árajánlat, bemutatkozó anyag) elkészítése a megadott szempontok alapján
- B) Egy adott hivatalos, vagy családi alkalomra ötfogásos étel-italajánlat összeállítása, négyoldalas menükártyába szerkesztése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

interaktív

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

- A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek
- B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

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 | 35% |
| 3. feladat | 35% |

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

Az 52 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Vendéglős megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- | | |
|----------------|----|
| 1. vizsgarész: | 15 |
| 2. vizsgarész: | 15 |
| 3. vizsgarész: | 10 |
| 4. vizsgarész: | 20 |
| 5. vizsgarész: | 20 |
| 6. vizsgarész: | 20 |

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez 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
Textíliák	X
Porcelán eszközök	X
Fémeszközök	X
Üveg eszközök	X
Papír eszközök	X
Faeszközök	X
Bútorzat	X
Éttermi és pultos gépek, berendezések	X
Számítógép (a vendéglátás által használt üzleti programokkal)	X
Internetkapcsolat	X
Telefon	X
Fax	X
Pénztárgép	X
Báreszközök	X
Italkeverés eszközei	X
Kávés és teás edényzet	X
Értékesítő üzlet berendezései, gépei	X
Felszolgáláshoz szükséges anyagok, eszközök (evőeszközök, poharak, tányérok, stb.)	X
Asztali díszítő elemek (gyertya, virág, tükör, stb.)	X
Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok, stb.)	X
Tűzhelyek	X
Sütők	X
Hűtők	X
Munkaasztalok	X
Főzőüstök	X
Mosogatómedencék	X
Univerzális konyhagépek	X
Szeletelő	X
Húsdaráló	X
Burgonyakoptató	X
Salátacentrifuga	X
Kutter	X
Gőzpároló	X
Sokkoló	X
Salamander	X
Rostsütő	X
Grill-lap	X
Olaj-gyorssütő	X
Grillező	X
Mikrohullámú készülékek	X
Kézi turmix	X
Főző-sütő edények	X

Serpenyők	X
Kézi szerszámok	X

VII. EGYEBEK

Iskola rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 180 óra

Konyhai gyakorlat: 90 óra

Felhasználási gyakorlat: 90 óra