

A 75. sorszámú Vendéglátó eladó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 05
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Vendéglátó eladó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: vannak
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: –
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	5133	Pultos	Mixer
3.1.3.			Italmérő
3.1.4.			Csapos
3.1.5.	9235	Gyorséttermi eladó	Hidegbüfé-eladó
3.1.6.			Gyorsétel készítő és eladó

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A vendéglátó eladó a cukrászdák, kávézók, eszpresszók, ételbárok, bárok, gyors-étkezőhelyek, hidegbüfék, büfék, falatozók szakembere. Reggeli- és uzsonnaételeket, gyorsételeket, hidegkonyhai készítményeket, salátákat készít és értékesít helyben és elvitelre.

Feladata továbbá az értékesítő munkák szakszerű ellátása, vitrineket, kínáló polc és pultrendszereket rendez, kávé és teát főz, alkoholmentes és alkoholos italokat készít. Cukrászkészítmények, fagyaltok befejező

műveleteit végzi, pultkiszolgálást és felszolgálást végez.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- felmérni az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot, figyelemmel kísérni az árukészletet
- összeállítani az üzlet választékát,
- anyaghányadot, kalkulációt, árlapot készíteni, kiszámítani az ételek tápanyag- és energiatartalmát
- reggeli és uzsonnaételeket, gyorsételeket, hidegkonyhai készítményeket, salátákat készíteni, adagolni, tálalni helyben fogyasztásra vagy elvitelre
- szakszerűen kezelni a sütő-főző berendezéseket és az értékesítés gépeit
- betartani a higiéniai előírásokat, az élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, tűzrendészeti, és környezetvédelmi szabályokat a termelő és értékesítő munkája alatt
- büfé és gyorséttermi, valamint cukrászdai, kávéházi pultkiszolgálást és felszolgálást végezni
- nyugtát, számlát készíteni, fizettetni
- elszámolni a napi bevétellel, standolni
- beüzemelni, és üzemen kívül helyezni a gépeket
- elvégezni az üzlet nyitási, és zárási teendőit
- cukrászati készítmények befejező műveleteit végezni, feltölteni a hűtővitrineket
- fagylaltot fagyasztani, feltölteni a fagyi pultot, vezetni a nyilvántartásait
- betartani a fogyasztóvédelmi előírásokat
- idegen nyelven kommunikálni a munkatársaival és a vendégekkel

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	31 811 02	Gyorséttermi- és ételadó	részsakképesítés
3.3.4.	35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem
4.4.	10045-12	Gazdálkodás
4.5.	10046-12	Szakmai idegen nyelv
4.6.	10056-12	Gyorsétkeztetés, ételadás
4.7.	10057-12	Vendéglátó eladói értékesítés

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az V.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
--	---	---	---

5.2.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	szóbeli
5.2.4.	10045-12	Gazdálkodás	írásbeli
5.2.5.	10046-12	Szakmai idegen nyelv	szóbeli
5.2.6.	10056-12	Gyorsétkeztetés, ételleadás	gyakorlati
5.2.7.	10057-12	Vendéglátó eladói értékesítés	gyakorlati

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Termelő és értékesítő feladat végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése: Két vendég részére 2-2 félé gyorséttermi, hidegkonyhai, reggeli, uzsonna étel, és reggeli, vagy uzsonna ital készítése. Az elkészített ételek adagolása, tálalása. A vizsgázó a vendégeket köszönti, ismerteti a kiszolgálásra vagy felszolgálásra kerülő ételek, italok neveit, jellemzőit, Az italokat a pultban elkészíti. Az étkezés befejezésekor elkészíti a gépi nyugtát, és „fizetteti” a vendéget. Az üzletben található gépeket, sütő-főző berendezéseket üzembe, illetve üzemen kívül helyezi.

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Termelő és értékesítő feladat végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése: Egy cukrászati készítmény, (pohárkrém, fagyaltkülönlegesség) összeállítása. Hozzá egy kávé, vagy teakülönlegesség, valamint egy turmix vagy kevert ital készítése, és minkét termék felszolgálása. A vizsgázó az A és a B feladatban készített, ételeket, cukrászkészítményeket, és italokat a tanult idegen nyelven ismerteti a vendégeknek, és a kiszolgálás ideje alatt idegen nyelven kommunikál

A vizsgafeladat időtartama: 100 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: –

A vizsgafeladat időtartama: –

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

A vizsgafeladat ismertetése: Vendéglátó vállalkozások lényege és jellemzői, élelmianyag és italismeret, különböző kávékészítési, kávédíszítési eljárások, teakészítési, teaszertartási ismeretek, koktél, jégkása, frappé, és turmixital készítési ismeretek, cukrászdai és kávéházi felszolgálás szabályai, vendégkommunikáció, etikett, protokoll szabályok. A szakmai ismeretek idegen nyelvű szituációi, olvasás, fordítás

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a IV. Szakmai követelmények fejezetben szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazza

A vizsgafeladat időtartama: 35 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Tűzhelyek
6.3.	Sütők
6.4.	Gépek, berendezések
6.5.	Mosogatók
6.6.	Hűtőszekrények, mélyhűtők
6.7.	Konyhai kéziszerszámok, eszközök
6.8.	Konyhai edényzet
6.9.	Étjég-készítő gép
6.10.	Mérleg (digitális, árazó)
6.11.	Számítógép,
6.12.	Pénztárgép vagy pénztár számítógép
6.13.	Hűtővitrin (süteményes, hidegkonyhai)
6.14.	Pult és vendégtér bútorzat
6.15.	Eszpresszó kávégép
6.16.	Kávédaráló
6.17.	Üveg eszközök (tálak, kelyhek, poharak stb.)
6.18.	Fémeszközök (a felszolgálat, kiszolgálás, adagolás eszközei és evőeszközök)
6.19.	A gyorséttermi, és kávéházi felszolgáláshoz szükséges felszerelések
6.20.	Csomagolóanyagok, egyéb kellékek
6.21.	Üzleti bizonylatok
6.22.	Kávés- baristaedényzet
6.23.	Teakínálás, teakészítés eszközei
6.24.	Fagylaltfagyasztó, fagylaltpult

7. EGYEBEK

7.1. A modulzáró vizsga alól felmentés adható a következő esetekben:

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai modul teljesítése esetén a 10045-12 Gazdálkodás modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció. modul teljesítése esetén a 10046-12 Szakmai idegen nyelv modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6284-11 Gyorséttermi- és ételadó munkája modul teljesítése esetén a 10056-12 Gyorsétkeztetés, ételadás modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.