

A 90. sorszámú Gyorséttermi ételkészítő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 811 02
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Gyorséttermi ételkészítő
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: –
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető 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: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: –
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: –
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: –

3. PÁLYATÜKÖR

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

| | A | B | C |
|--------|-------------------|-------------------------|---|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A részszakképesítéssel betölthető munkakör(ök) |
| 3.1.2. | 9235 | Gyorséttermi eladó | Gyorsétel készítő és eladó |
| 3.1.3. | | | Hidegbüfé eladó |

- 3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Gyorséttermi ételkészítő alapvető feladata az ételbárok, gyors-étkezőhelyek, büfék, falatozók vendégeinek ellátása étellel, itallal. Szakszerű értékesítő munkát végez pulton keresztüli kiszolgálással, és ha szükséges felszolgálással. Munkaterülete a termelő és értékesítőhely, ahol helyben fogyasztásra és elvitelre készíti és értékesíti a termékeket.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- reggeli és uzsonnaételeket, gyorsételeket, hidegkonyhai készítményeket, salátákat készíteni, adagolni, tálalni és díszíteni, helyben fogyasztásra vagy elvitelre
- szakszerűen kezelni gépeket, sütő-főző berendezéseket
- a higiéniai előírásokat, a HACCP szabályokat, a munkavédelmi, tűzrendészeti, és környezetvédelmi szabályokat alkalmazni a termelő és értékesítő munkája alatt
- gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végezni
- nyugtát, számlát készíteni, fizettetni
- szükség szerint standolni
- beüzemelni és üzemben kívül helyezni gépeket
- az üzlet nyitásával, és zárásával kapcsolatos teendőket végezni

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. | 34 811 05 | Vendéglátó eladó | szakképesítés |

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

| | A | B |
|------|--|------------------------------|
| 4.1. | A részsakképesítés 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. | 10046-12 | Szakmai idegen nyelv |
| 4.5. | 10056-12 | Gyorsétkeztetés, ételleadás |

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

| | A | B | C |
|--------|--|------------------------------|--|
| 5.2.1. | A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak | | |
| 5.2.2. | azonosító száma | megnevezése | a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége |
| 5.2.3. | 10044-12 | Élelmiszer, fogyasztóvédelem | szóbeli |
| 5.2.4. | 10046-12 | Szakmai idegen nyelv | szóbeli |
| 5.2.5. | 10056-12 | Gyorsétkeztetés, ételleadás | 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 vizsgafeladat megnevezése: Termelő és értékesítő feladatok 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 üzemben kívül helyezi

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 100 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

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 részsakképesítéssel 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, pénztárgép |
| 6.12. | Hűtővitrin (süteményes, hidegkonyhai) |

| | |
|-------|---|
| 6.13. | Pult és vendégtér bútorzat |
| 6.14. | Eszpresszó kávé gép |
| 6.15. | Kávédaráló |
| 6.16. | Üveg eszközök |
| 6.17. | Fémeszközök |
| 6.18. | A gyorséttermi, és kávéházi felszolgáláshoz szükséges felszerelések |
| 6.19. | Csomagolóanyagok |
| 6.20. | Üzleti bizonylatok |

7. EGYEBEK

7.1. Modulzáró vizsga alól felmentés adható a következő esetekben:

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai modul teljesítése esetén a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem 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 ételleadó munkája modul teljesítése esetén a 10056-12 Gyorsétkeztetés, ételleadás modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

7.2. A vizsgabizottsági tagot delegáló szakmai szervezet megnevezése, elérhetősége:

Kereskedők és Vendéglátók Országos Érdekképviselői Szövetsége KISOSZ

Cím: 1134 Budapest, Kassák Lajos utca 69-71.

Telefon: +36 1/322-0464, Fax: + 36 1/322-5299