

A 234. sorszámú Vendéglátásszervező-vendéglős megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 811 01
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Vendéglátásszervező-vendéglős
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

2.1 A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
vagy

a szakképesítés megszerzése céljából a felnőttoktatás keretében folyó képzésbe bekapcsolódhat, aki rendelkezik szakiskolában szerzett Cukrász vagy Szakács, vagy Pincér, szakiskolai végzettséggel, a szakiskolában szerzett szakképesítéssel betölthető munkakörben szerzett legalább öt éves gyakorlattal és az adott szakképesítésben tett mestervizsgával

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: –

2.2. Szakmai előképzettség: –

2.3. Előírt gyakorlat: –

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: –

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40 %

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60 %

2.8. Szintvizsga: –

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 5 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 70 óra, a 10. évfolyamot követően 105 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra; 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra. (80 óra termelési, 80 óra értékesítési területen)

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.	1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője	Bárvezető
3.1.3.			Cukrászdavezető
3.1.4.			Csárda üzletvezetője
3.1.5.			Étterem üzletvezetője
3.1.5.			

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

3.1.6.			Éttermi és rendezvényigazgató
3.1.7.			Éttermi igazgató
3.1.8.			Éttermi üzletvezető
3.1.9.			Hidegkonyha-vezető
3.1.10.			Kertvendéglő üzletvezetője
3.1.11.			Munkahelyi étkezde, étterem vezetője
3.1.12.			Népkonyha vezetője
3.1.13.			Szállodai cukrászda üzletvezetője
3.1.14.			Szállodai salátabár üzletvezetője
3.1.15.			Vendéglő üzletvezetője
3.1.16.			Borozó üzletvezetője (1-2 személyes)
3.1.17.			Büfé-, bisztróvezető
3.1.18.			Cukrászda-, fagyraltozó vezető (1-2 személyes)
3.1.19.			Eszpresszó-, kávézóvezető
3.1.20.			Étkezés
3.1.21.			Italboltvezető (1-2 személyes)
3.1.22.	5131	Vendéglős	Kávéház üzletvezetője (1-2 személyes)
3.1.23.			Kifőzdés
3.1.24.			Kocsmáros
3.1.25.			Söntés-, italboltvezető (1-2 személyes)
3.1.26.			Söröző üzletvezetője (1-2 személyes)
3.1.27.			Teázó üzletvezetője (1-2 személyes)
3.1.28.			Étkezőkocsi felszolgáló
3.1.29.			Éttermi felszolgáló
3.1.30.	5132	Pincér	Főpincér
3.1.31.			Hajópincér
3.1.32.			Italpincér
3.1.33.			Csapos
3.1.34.	5133	Pultos	Italmérő
3.1.35.			Mixer
3.1.36.			Étkezdei szakács
3.1.37.			Grill szakács
3.1.38.			Hajószakács
3.1.39.	5134	Szakács	Közétkeztetési szakács
3.1.40.			Melegkonyhai szakács
3.1.41.			Pizzakészítő szakács
3.1.42.			Segédszakács
3.1.43.	9235	Gyorséttermi eladó	Gyorsétel készítő és eladó
3.1.44.			Hidegbüfé-eladó

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Vendéglátásszervező-vendéglős a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkezik. A vendéglátó vállalkozások és az étkeztetési, vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtó egységek üzemeltetéséhez szükséges tervezői, vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat lát el. A vendéglátó

egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerezést, a raktározást, a termelési, az értékesítési és szolgáltatási tevékenységeket. Összeállítja a vendéglátó egység kínálatát, bemutatja, reklámozza az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot. Kapcsolatot tart, kommunikál magyar és idegen nyelven a vendégekkel, az egység üzletfeleivel és a hatóságokkal. Gondoskodik a vendéglátó egységekben a biztonsági-, munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi, higiénia, élelmiszerbiztonsági előírások betartásáról.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást alapítani és működtetni
- üzleti tervet készíteni
- gazdasági elemzéseket végezni
- anyagi felelősséggel gazdálkodni
- megszervezni, és irányítani a vendéglátó üzlet napi munkáját
- piackutatást végezni, felmérni a vendégek igényeit, meghatározni az üzlet választékát
- reklámozni a vendéglátó üzletet és szolgáltatásait
- vendégpanaszokat kezelni
- biztosítani a vállalkozás internetes jelenlétét
- szóbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- írásbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- termelő tevékenységet végezni
- értékesítő tevékenységet végezni

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	szakképesítés köre
3.3.3.	-	-	-

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.	10050-12	Vendéglátó értékesítés
4.4.	10051-12	Vendéglátó marketing és kommunikáció
4.5.	10052-12	Vendéglátó termelés
4.6.	10053-12	Vendéglátó üzleti gazdálkodás
4.7.	10054-12	Vendéglátó üzleti idegen nyelv
4.8.	10055-12	Vendéglátó üzletvezetés
4.9.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

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

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; valamint portfólió készítése, és leadása

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	megnevezés	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10050-12	Vendéglátó értékesítés	gyakorlati
5.2.4.	10051-12	Vendéglátó marketing és kommunikáció	szóbeli
5.2.5.	10052-12	Vendéglátó termelés	gyakorlati
5.2.6.	10053-12	Vendéglátó üzleti gazdálkodás	írásbeli
5.2.7.	10054-12	Vendéglátó üzleti idegen nyelv	szóbeli
5.2.8.	10055-12	Vendéglátó üzletvezetés	szóbeli
5.2.9.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

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: Üzleti előrendeléshez kapcsolódó ügyviteli, termelési és értékesítési feladat végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése: Egy külföldi vendég ajánlatot kér a vendéglátó üzlettől egy díszetkezés lebonyolítására, amelyben meghatározott ételeket (egy leves vagy előétel és főfogás, illetve egy főfogás és egy befejező fogás) és mellé komplett italsort kér. A feladat a megadott szempontok alapján költség- és árkalkuláció végzése, idegen nyelvű ajánlat összeállítása, és az alkalomhoz illő menükártya készítése magyar és idegen nyelven is. A vizsga további részében feladat az ételek 3 adagban történő elkészítése és kitálalása. Az elkészített 3 adagból egy adag a korszerű szakmai trendek alapján kerül tálalásra.

A vizsgázó az előrendeléshez megteríti az éttermi asztalt, majd fogadja a vendégeket a tanult igen nyelven, helyre kíséri és ülteti. Felszolgálja az előrendelésben szereplő ételeket a vizsgálónök által jóváhagyott felszolgálási módban. Az italsorban szereplő italokat a pultban előkészíti, elkészíti és a szakmai szabályoknak megfelelően felszolgálja. Az élömunka teljes ideje alatt a vendéggel történő kommunikáció idegen nyelven zajlik

A vizsgafeladat időtartama: 360 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Egy vendéglátó üzlet gazdálkodási adatainak elemzése

A vizsgafeladat ismertetése: Gazdasági elemzések végzése a bevételi-, költség-, létszám- és készletadatokról, valamint eszköz- és forrásállomány ismeretében. Az elemzés érinti a rendelkezésre álló erőforrásokkal való gazdálkodást, a vállalkozás vagyonszerkezetének értékelését, az üzleti eredmény alakulásának figyelemmel kísérését, javaslatok készítését az eredmény felhasználására és az üzleti eredményesség komplex vizsgálatát

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátás gazdálkodás, szervezés, marketing

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység tételsora a következő témaköröket tartalmazza: A vendéglátó gazdálkodás szabályai, a vendéglátó üzletek szervezésének jogszabályi háttere. Higiéniai, munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok. A vendéglátás marketing eszközei, a marketinggel kapcsolatos üzletvezetői tevékenységek. A választék összeállításának szabályai

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 Portfólióra vonatkozó előírások:

A szakmai tanulmányok megkezdésekor a tanuló portfólió dossziét nyit, melyben gyűjti:

- a képzés során készített önálló feladatait,
- összefüggő gyakorlatának részletes leírását képekkel dokumentálva,
- a gyakorlati munkahelyi üzletének hozzáférhető adatait, jellemzőit, értékelését,
- a nyelvi képzésben készített fordításait,
- legérdekesebb szakmai feladatait.

A portfólió leadási határideje a komplex szakmai vizsgát megelőzően 30 nappal.

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.	Asztali díszítő elemek (gyertya, virág, tükör, stb.)
6.3.	Báreszközök
6.4.	Burgonyakoptató
6.5.	Bútorzat- éttermi, kávézó, cukrászdai
6.6.	Értékesítő üzlet berendezései, gépei
6.7.	Faeszközök: konyhai, éttermi
6.8.	Fax, fénymásoló
6.9.	Felszolgáláshoz szükséges anyagok, eszközök (evőeszközök, poharak, tányérok stb.)
6.10.	Fémeszközök
6.11.	Főző-sütő edények
6.12.	Általános vendéglátó üzleti gépek, berendezések
6.13.	Gőzpároló
6.14.	Grillező
6.15.	Grill-lap
6.16.	Húsdaráló
6.17.	Hűtők
6.18.	Internetkapcsolat
6.19.	Italkeverés eszközei
6.20.	Jéggép
6.21.	Kávés és teás edényzet
6.22.	Kézi szerszámok: konyhai, cukrászati, pultos
6.23.	Kutter

6.24.	Mikrohullámú készülékek
6.25.	Mosogatómedencék
6.26.	Munkaasztalok
6.27.	Olaj-gyors sütő
6.28.	Csomagolóanyagok
6.29.	Pénztárgép
6.30.	Porcelán készletek
6.31.	Salamander
6.32.	Salátacentrifuga
6.33.	Billenős sütőserpenyők
6.34.	Sokkoló hűtő
6.35.	Sütők (hagyományos, légkeveréses)
6.36.	Számítógép (a vendéglátás által használt üzleti programokkal)
6.37.	Szeletelő gép
6.38.	Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok stb.)
6.39.	Telefon
6.40.	Textíliák: éttermi, konyhai
6.41.	Tűzhelyek (gáz, villany, indukciós)
6.42.	Univerzális konyhagépek
6.43.	Üveg eszközök: éttermi, cukrászdai

7. EGYEBEK

7.1. A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségét szerzett tanulók a 13. évfolyamon készíthetők fel a komplex szakmai vizsgára, ezért számukra az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése a szakképző évfolyam megkezdése előtt történik