

Hatályos: 2016.09.01-től

**A 306. sorszámú Szállodahajós, szállodai személyzet megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 52 812 03
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Szállodahajós, szállodai személyzet
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 800-1000

**2. EGYÉB ADATOK**

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: – Úszás tudás (400 m táv folyamatos leúszása, bármilyen úszásnemben)
- 2.2. Szakmai előképzettség:-
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek
- 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: -

**3. PÁLYATÜKÖR**

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

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör (ök)</b>
3.1.2.	4223	Szállodai recepció	Szállodai portás, recepció
3.1.3.	5134	Szakács	Étkezdei szakács
3.1.4.			Grill szakács
3.1.5.			Hajószakács
3.1.6.			Hidegkonyhai szakács
3.1.7.			Melegkonyhai szakács
3.1.8.			Segédszakács
3.1.9.	5132	Pincér	Éttermi felszolgáló
3.1.10.			Hajópincér
3.1.11.			Italpincér
3.1.12.			Főpincér
3.1.13.			Mixer

Hatályos: 2016.09.01-től

3.1.14.	5133	Pultos	Csapos
3.1.15.			Italmérő
3.1.16.	8430	Hajószemélyzet, kormányos, matróz	Belvízi, fedélzeti matróz

### 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A szakképzett Szállodahajós, szállodai személyzet szállodai/hajósként, recepciósként olyan kereskedelmi szálláshelyen tevékenykedik, amely az előírt szempontok alapján került kategóriába sorolásra. Az alkalmazott Front office rendszer, a belső munkaszervezés meghatározza a munkavégzést, így valamennyi feladatát önállóan vagy megosztva (porta, recepció, kassza) látja el.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a vendég be-kijelentkezésével és ott tartózkodásával kapcsolatos adminisztrációt végezni
- használni az ügyviteli és egyéb szakmai szoftvereket, irodatechnikai berendezéseket kezelni
- tájékoztatást nyújtani a szálloda vagy hajó áráiról, szolgáltatásairól, azokat értékesíteni
- kapcsolatot tartani magyar és idegen nyelven a vendégekkel, a szálloda vagy hajó részlegeivel és a vezetéssel
- alkalmazni az üzleti kommunikáció szabályait
- ellenőrizni a foglalásokkal kapcsolatos nyilvántartásokat
- bizonylatozni a pénzforgalmat, készpénzt és készpénzt kímélő fizetési eszközöket kezelni
- felügyelni a szálloda vagy hajó rendjét, betartani a törvényi rendelkezéseket, minőségbiztosítási rendszert alkalmazni

A szakképzett Szállodahajós, szállodai személyzet pincérként a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálás előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
- ismeri az illem, etikett szabályait
- felszolgálni, fogadni a vendéget, leültetni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- megszervezni a saját munkáját
- a felszolgálandó ételek és italok minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét, összetételét, az allergizáló anyagokat figyelemmel kísérni
- ismeri az IBA koktél receptúráit
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- idegen nyelven rendelést felvenni
- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni

A szakképzett Szállodahajós, szállodai személyzet szakácsként a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatokat lát el: kialakítja és elkészíti a vendégek elvárásainak megfelelő ételválasztékot, valamint

Hatályos: 2016.09.01-től

az elkészített ételeket megfelelő minőségi színvonalon tálalja a vendégek számára éttermekben, hajókon és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- napi és alkalmi étrendet, étlapot, időszakos ajánlatokat összeállítani
- az ételekhez a nyersanyagokat és azok mennyiségét meghatározni
- felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- árut átvenni
- előkészíteni és rendeltetészerűen használni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kézi szerszámokat
- nyersanyagokat előkészíteni
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazni
- különféle ételeket készíteni
- tisztában van és alkalmazza a nemzetközi (Francia) konyhanyelv fogalmait és alap kifejezéseit
- az elkészített ételeket melegen illetve hidegen tartani
- tisztában van az allergén anyagokkal és ennek tudatában készíti el illetve tálalja az ételeket
- a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembe vételével az ételeket megtálalni, díszíteni
- a maradványokat kezelni
- a segédzsemlényzet munkáját összehangolni, irányítani
- feladatait az élelmiszerbiztonsági követelményeknek megfelelően végezni
- technológiai műveletek leírásait idegen nyelven megérteni, felhasználni
- ismeri és alkalmazza az európai HACCP szabályait

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részzakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	-	-	-

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11647-16	Szállodahajós alapismeret
4.4.	11648-16	Szállodahajós, szállodai recepciós
4.5.	11518-16	Élelmiszerismeret
4.6.	12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai
4.7.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
4.8.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek
4.9.	12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv
4.10.	11523-16	Pincér szakmai idegen nyelv
4.11.	11644-16	Hajópincér-bárpincér
4.12.	11646-16	Nemzetközi és hajós ételkészítés alapismeretei
4.13.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.14.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság
4.15.	11649-16	Matróz vizsga
4.16.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)

## 5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

Hatályos: 2016.09.01-től

### 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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11647-16	Szállodahajós alapismeret	gyakorlati
5.2.4.	11648-16	Szállodahajós, szállodai recepció	gyakorlati
5.2.5.	11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
5.2.6.	12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai	gyakorlati
5.2.7.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	írásbeli
5.2.8.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek	írásbeli
5.2.9.	12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv	szóbeli
5.2.10.	11523-16	Pincér szakmai idegen nyelv	szóbeli
5.2.11.	11644-16	Hajóspincér-bárpincér	gyakorlati
5.2.12.	11646-16	Nemzetközi és hajós ételkészítés alapismeretei	gyakorlati
5.2.13.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.14.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli
5.2.15.	11649-16	Matrózvizsga	gyakorlati, 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.) A vizsgafeladat megnevezése: Szállodahajós, szállodai recepció feladatok, szállodahajós alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt a felsoroltak közül feladatokat lát el.

Vendég érkezésekor elvégzi a bejelentkezéssel járó adminisztrációs feladatokat és információt nyújt a hajó vagy szálloda szolgáltatásairól és programjairól.

A vendég éttermi vagy más szolgáltatást rendel, és erről tájékoztatást ad a megfelelő részleg felé.

A vendég szobájában vagy kabinjában textíliacserét kér, erről tájékoztatja a megfelelő részleget

A vendég saját textíliájának mosását kéri, ezt adminisztrálja és tájékoztatja a megfelelő részleget.

A vendég számláját kívánja rendezni, ismerteti a vendéggel a számla összegét és tartalmát, tájékoztatja a fizetési módokat, elkészíti a számlát

Műszak végén elvégzi az adminisztrációt, majd az átadja a váltás számára.

A vizsgafeladat időtartama:60 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya:10%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Hajós pincér-báros feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgázó egy négyfogásos menüsört húz ki, hozzá illő italsort állít össze, melyből egy kevertital. A vizsgázó ehhez 4 oldalas menükártyát készít, számítógépen. A vizsgázó az étel- és italsorra díszterítést készít 2 fő részére. A vizsgabizottságnak ismerteti a menüsört és italajánlatot idegen nyelven.

Fogadja a vendégeket, leülteti, menüsört ismerteti, négyfogásos menüsört szolgál fel svájci felszolgálási módban.

A menüsorhoz italfelszolgálást is végez. A koktélt és a kávé a pincér készíti el a vizsgán. A vendég asztalánál bort kínál be és szervíroz. A menüsor felszolgálása után kiállítja a vendég számára a számlát, melyet gépi vagy manuális számlázással készít el, a vizsgaszervező által megadott árak és számlázási adatok alapján. A felszolgálás befejeztével felméri a vendégek elégedettségét, elköszön a vendégtől

Hatályos: 2016.09.01-től

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc  
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

C.) A vizsgafeladat megnevezése: Nemzetközi és hajós ételkészítési ismeretek, Ételkészítési ismeretek alapjai

A vizsgafeladat ismertetése: A kihúzott menüsor alapján munkatervet készít, melyet a vizsgabizottság számára ismertet idegen nyelven (időtartam: 30 perc)  
A pincér-báros által húzott négyfogásos menüsor (melyben legalább egy nemzetközi fogás) alapján nyersanyagot vételez, ételeket elkészíti és tálal 4 fő részére.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc  
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Szállodai hajós, szállodai személyzet ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése:  
Szálloda üzemeltetésének személyi feltételei, szervezeti felépítése  
Számola-, bizonylatkészítés  
Balesetvédelem, munkavédelem, tűzvédelem  
A gazdálkodás modul témaköreinek beemelésevel, egyenlő arányban a szakmai számítások, és a gazdálkodás elméleti témakörökből tartalmaz kérdéseket.  
A felszolgálat általános szabályai, étrendek összeállítása, étel – ital ismeret, IBA koktél standardok témaköreiből tartalmaz kérdéseket.  
Az élelmiszerismeret modul témaköreinek beemelésevel, általános élelmiszer ismeret, élelmiszerek fajtái, csoportosításuk, táplálkozás élettani jellemzésük, különös tekintettel az élelmiszerekben található allergének, a különböző élelmiszer érzékenységek, diétához alkalmazható élelmiszerek témakörökből tartalmaz kérdéseket.  
Az élelmiszerbiztonság modul tárgyköreinek beemelésevel.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc  
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Pincér és szakács szakmai idegen nyelv

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgaszervező által összeállított tételsor segítségével idegen nyelven kommunikál a vizsgabizottsággal. A konyha technológiai ismeretekből, egy-egy konkrét ételcsoporthoz tartozó ételek készítésének ismeretéből, valamint különböző italcsoportok ismeretéből számol be.

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 20 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:

Az írásbeli vizsgán számítógép használható.

A gyakorlati vizsgán, a feladatok elvégzéséhez a vizsgázó rendelkezésére állnak az ügyviteli és szakmai szoftverek, a recepció használatos bizonylatok, valamint elérhető számára a világháló is.

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> című weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban

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

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

Hatályos: 2016.09.01-től

A	
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Számítógép, laptop
6.3.	Telefon
6.4.	Pénztárgép
6.5.	UV lámpa
6.6.	Kártyaleolvasó
6.7.	Kulcskártya író
6.8.	Széf
6.9.	Nyomtató
6.10.	Fénymásoló
6.11.	Lamináló
6.12.	Internet
6.13.	Hangosítás
6.14.	Bankkártya terminál
6.15.	Elsősegély doboz
6.16.	Szkenner
6.17.	Értékesítő üzlet berendezései, gépei
6.18.	Éttermi bútorzat
6.19.	Felhasználáshoz szükséges anyagok, eszközök (tányérok, poharak, evőeszközök, csészek, stb.)
6.20.	Asztali díszítő elemek (gyertyatartó, virág, tükör, stb.)
6.21.	Éttermi textiliák
6.22.	Porceláneszközök
6.23.	Fémeszközök
6.24.	Üveg eszközök
6.25.	Papír eszközök
6.26.	Éttermi faeszközök
6.27.	Báreszközök
6.28.	Italkeverés eszközei
6.29.	Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, menükártya, szóróanyagok, stb.)
6.30.	Tűzhelyek
6.31.	Sütők
6.32.	Munkaasztalok
6.33.	Univerzális konyhagépek
6.34.	Szeletelő
6.35.	Húsdaráló
6.36.	Kutter
6.37.	Elektronikus kisméretű gépek, munkaeszközök
6.38.	Salátacentrifuga
6.39.	Kombi sütő
6.40.	Salamander
6.41.	Rostsütő
6.42.	Olaj-gyorsütő
6.43.	Grill-lap
6.44.	Mikrohullámú készülékek
6.45.	Főző-sütő edények
6.46.	Serpenyők
6.47.	Kézi turmix
6.48.	Vágólapok
6.49.	Kézi szerszámok
6.50.	Mosogatómedencék

## 7. EGYEBEK

29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról

Hatályos: 2016.09.01-től