***A 272. sorszámú Fogadós megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye***

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 06

1.2. Szakképesítés megnevezése: Fogadós

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 900-1300

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: szükséges

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési 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. | **1331** | Szálláshely-szolgáltatási tevékenységet folytató egység vezetője | Panzióvezető |
| 3.1.3. | Turistaszálló-vezető |
| 3.1.4. | Vendéglátó egység/szervezet vezetője |
| 3.1.5. | Csárda üzletvezetője |
| 3.1.6. | Étterem üzletvezetője |
| 3.1.7. | Kertvendéglő üzletvezetője |
| 3.1.8. | Vendéglő üzletvezetője |
| 3.1.9. | **5131** | Vendéglős | Borozó üzletvezetője (1-2 személyes) |
| 3.1.10. | Büfé-, bisztróvezető |
| 3.1.11. | Étkezdés |
| 3.1.12. | Kifőzdés |
| 3.1.13. | Kocsmáros |
| 3.1.14. | Söröző üzletvezetője (1-2 személyes) |

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása

A fogadós legfontosabb feladata, a turizmusban résztvevő hazai- és külföldről érkező vendégek, fogadókban történő szakszerű kiszolgálása, ellátása: a vendéglátóegységhez fűződő szervezési, gazdálkodási, üzletviteli és marketing alapok ellátása, a vendégek fogadása, kiszolgálása, a fogadó konyhájához és étterméhez fűződő alapvető vendéglátóipari tevékenységek-, továbbá a vendégek programjainak szervezéséhez és lebonyolításához fűződő segítő tevékenységek ellátása.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a vendégek fogadására, és az alapvető recepcióhoz fűződő tevékenységek ellátására

- a vendégek szakszerű kiszolgálására az éttermi egységben, illetve a szobákban egyaránt

- egyszerűbb konyhai feladatok, előkészítések, reggelik büfébekészítések szakszerű ellátására

- az élelmiszerbiztonság és a fogyasztóvédelem támasztotta követelmények ellátására

- a vendéglátóegység biztonságos működtetésére

- az üzlet arculatának és működésének megtervezésére

- a gazdaságos működés megtervezésére, és a gazdaságos üzemelés működtetésére

- a vendéglátóüzletekkel szemben támasztott higiéniai követelmények betartására

- a HACCP rendszer működtetésére

- alapvető marketing feladatok ellátására

- az alkalmazottak kiválasztására, és a humánerőforrás gazdaságos felhasználásának megtervezésére

- a hazai legjellemzőbb turisztikai attrakciók bemutatására

- a programok szervezésével és lebonyolításával összefüggő legfontosabb ismeretek felhasználására

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 31 811 03 | Gondnok | részszakképesítés |
| 3.3.4. | 35 811 02 | Vendéglátó-üzletvezető | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.5. | 34 811 01 | Cukrász | azonos ágazat |
| 3.3.6. | 34 811 03 | Pincér | azonos ágazat |
| 3.3.7. | 34 811 04 | Szakács | azonos ágazat |
| 3.3.8. | 54 811 01 | Vendéglátásszervező | azonos ágazat |

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. | 11793-16 | Fogadós szakmai tevékenységei |
| 4.5. | 10049-12 | Konyhai kisegítés |
| 4.6. | 10048-12 | Ételkészítés alapjai |
| 4.7. | 10045-12 | Gazdálkodás |
| 4.8. | 11794-16 | Fogadós napi tevékenységei |
| 4.9. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. |
| 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

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, gyakorlati |
| 5.2.4. | 11793-16 | Fogadós szakmai tevékenységei | írásbeli, gyakorlati |
| 5.2.5. | 10049-12 | Konyhai kisegítés | szóbeli, gyakorlati |
| 5.2.6. | 10048-12 | Ételkészítés alapjai | szóbeli, gyakorlati |
| 5.2.7. | 10045-12 | Gazdálkodás | szóbeli, gyakorlati |
| 5.2.8. | 11794-16 | Fogadós napi tevékenységei | írásbeli, gyakorlati |
| 5.2.9. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. | Írásbeli |
| 5.2.10. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. | Írásbeli |
| 5.2.11. | 11500-12 | Munkahelyi egészség és biztonság | Írásbeli |

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Fogadós szakmai tevékenységei

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgafeladatban meghatározott reggeli, vagy valamely, alapfokú konyhai ismereteket igénylő fogadókra jellemző ételfogás (például saláta, klub-szendvics, stb.) elkészítése és nem vendég előtti tálalása minimum kettő adagban.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 50 %

B) A vizsgafeladat megnevezése: Fogadós napi tevékenységei

A vizsgafeladat ismertetése: Az A) feladatban elkészített ételhez megterít, és szervírozza azt, továbbá segítséget nyújt a vendégeknek (vizsgabiztosoknak) a vizsgarészhez tartozó, fogadós szakmával kapcsolatos előre meghatározott kérdések kapcsán.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 50 %

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Fogadó működtetésével összefüggő dokumentációs feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli vizsgatevékenység egy feladatsora a következőkben felsorolt témakörök mindegyikét tartalmazza. árképzés, jövedelmezőség, készletgazdálkodás, bérgazdálkodás, elszámoltatás, ételkészítési alapok, fogyasztóvédelmi és munkavédelmi alapok, felszolgálás alapjai, egyszerű idegen nyelvű szakmai szöveg magyarra történő fordítása.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

A fogadós szakképesítés gyakorlati vizsgáján a Fogadós szakmai tevékenységei gyakorlati vizsgatevékenység és a Fogadós napi tevékenységei vizsgatevékenység párhuzamosan végezhetők.

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. | Telefon |
| 6.3. | Számítógép |
| 6.4. | Nyomtató |
| 6.5. | Internet kapcsolat |
| 6.6. | Személyi hívó |
| 6.7. | Vezérkulcs |
| 6.8. | Minibárkocsi |
| 6.9. | A terítés, felszolgálás eszközei |
| 6.10. | Jó minőségű, biztonságos konyhai alapfelszerelések, gépek |
| 6.11. | Bútorok |
| 6.12. | Lakberendezési kiegészítők |
| 6.13. | Takarítógépek |
| 6.14. | Vasalás kellékei |
| 6.15. | Ízléses berendezési tárgyak |
| 6.16. | Szabadidős tevékenységek eszközei |

7. EGYEBEK

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

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek modul teljesítése esetén a 10045-12 Gazdálkodás modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

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.

6280-11 Ételkészítés I. modul teljesítése esetén a 10049-12 Konyhai kisegítés és 10048-12 Ételkészítés alapjai modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6281-11 Ételkészítés II. modul teljesítése esetén a 10075-12 Ételkészítés modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.