

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

31 811 04 Vendéglátó eladó

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

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

A 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételait a 000414/2016-5520 számon kiadom.

MÁSOLAT

Az eredeti okirattal mindenben
megegyező hiteles másolat



Jóváhagyta:

A handwritten signature in blue ink, belonging to Dr. Odrobina László, is written above the printed name.

Dr. Odrobina László
helyettes államtitkár

2016

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

Érvényes: 2016. 12. 13-tól

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Vendéglátó vállalkozások lényege és jellemzői, élelmiananyag és italismeret, különböző kávékészítési, kávédíszítési eljárások, teakészítési, teaszertartási ismeretek, koktél, jégkása, frappé, és turmixital készítési ismeretek, cukrászdai és kávéházi felszolgálat szabályai, élelmiszerbiztonsági szabályok, vendégkommunikáció, etikett, protokoll szabályok.

A tételhez használható segédeszközöket a vizsgaszervező biztosítja.

A feladatsor első részében található 1–20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek.
A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor a 29/2016 (VIII.26.) NGM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

1. **a) Melyek az értékesítést végzők napi feladatai, az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületek?**
b) Csoportosítsa az élelmiszereket a táplálkozásban betöltött szerepük szerint!

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

2. **a) Hasonlítsa össze az éttermi, valamint a cukrászdai, kávéházi értékesítés legfontosabb ismérveit!**
b) Ismertesse az élelmiszerek feldolgozóipari és vendéglátó ipari forgalmazásával kapcsolatos fontos tudnivalókat, térjen ki a fogyaszthatósági, minőség-megőrzési idejének, és az áruk minőségének megőrzését szolgáló ellenőrzések módjaira!

- 3. a) Mutassa be az alkoholos italok közül a borok, a pezsgő és a sörök értékesítésének folyamatát!**
- b) Beszéljen az élelmiszerekben található zsírdékokról, lipidekről, hasonlítsa össze a növényi és állati eredetű zsíradékok táplálkozás élettani szerepét!**

- 4. a) Mutassa be a kávéházak, cukrászdák kávéválasztékát, a kávék készítését, díszítésének lehetőségeit, a teák készítését, felszolgálatát, a teázáshoz kapcsoló eljárásokat!**
- b) A vitaminokról és ásványianyagokról tanultak alapján mutassa be a zöldségeket és a gyümölcsöket!**

5. a) Melyek az értékesítéshez kapcsolódó leggyakoribb etikett és protokoll szabályok?

b) Mutassa be mikroorganizmusok csoportjait, hasznos és káros tulajdonságaikat! Beszéljen az élelmiszerek tartósításáról! Melyek a leggyakoribb élelmiszer eredetű megbetegedések?

6. a) Hogyan történik a vendég kívánságainak figyelemmel kísérése, a vendég panaszok kezelése?

b.) Milyen ízesítőanyagok és fűszerek használata a leggyakoribb a vendéglátásban? Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján jellemezze őket!

- 7. a) Milyen szabályok vonatkoznak az értékesítés és kapcsolódó helyiségeire higiéniai, tűzrendészeti, munkavédelmi és vagyonvédelmi szempontból?**
- b) A tejek, a tejtermékek, tejkészítmények ismertetése során emelje ki a munkaterületén jellemzően felhasznált termékeket!**

- 8. a) Mutassa be az alkoholos italok közül az égetett szeszesitalok, párlatok, likőrök értékesítésének folyamatát!**
- b) Mutassa be a tojás összetételét, táplálkozás élettani jelentőségét és felhasználásának területeit a vendéglátásban!**

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

- 9. a) Ismertesse az alkoholmentes italok értékesítésének jellemzőit!**
b) Jellemezze a gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékeket, felhasználásukat!

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

- 10. a) Melyek a vendéglátó eladó által forgalmazott kevert italok fajtái, jégkása, turmix, készítésének tudnivalói, felszolgálása?**
b) Jellemezze a húsokat, húskészítményeket táplálkozás-élettani szempontból, térjen ki az alapanyagokkal és a késztermékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

11. a) Ismertesse az árközlő eszközök fajtáit, készítésük és elhelyezésük lehetőségeit a vitrinben, a pultban és a vendégtérben!

b) Mutassa be a vadak, valamint az édesvízi és tengeri halak és egyéb hidegvérű állatok csoportjait, jellemzőit, táplálkozás élettani szerepét a gasztronómiánkban!

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

12. a) Melyek a terítés legfontosabb szabályai?

b) Jellemezze a természetes és mesterséges édesítőszereket! Melyek a vendéglátásban felhasznált édesipari termékek?

13. a) Hogyan történik a fogyasztás elszámolása, a vendég fizettetése?

b) Ismertesse a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról, felhasználásáról tanultakat!

14. a) Mutassa be azokat a legjellemzőbb hazai és nemzetközi étkezési szokásokat, valószínű előírásokat, amelyeket munkája során figyelembe kell vennie!

b) Milyen alkoholtartalmú italokat értékesítünk leggyakrabban a vendéglátásban? Mutassa be ezek csoportjait, jellemzőit, készítésének, és tárolásának optimális körülményeit!

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

- 15. a) Hogyan történik az elszámoltatás a vendéglátó ipari üzletekben?**
- b) Mutassa be az alkoholmentes italokat!**

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

- 16. a) Mutassa be az értékesítés módozatait, valamint a reggeli (uzsonna) italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának folyamatát!**
- b) Melyek a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei? Határozza meg a vendéglátó eladó által forgalmazott termékek készítésének, tárolásának, szállításának, kiszolgálásának kritikus pontjait!**

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

17. a) Mutassa be a vendéglátó eladó munkáját is érintő korszerű táplálkozási változtatásokat! A speciális igényű étkezések iránti keresletet ismertetésében térjen ki a diétás, reform-, és vegetáriánus étkezésre!

b) Tegyen javaslatot egy vendéglátó egység kialakításához! Milyen követelményeknek kell megfelelni egy üzlet nyitásához?

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

18. a) Melyek a sütemények, hidegkonyhai és egyéb készítmények csomagolásának leggyakrabban alkalmazott eszközei, szabályai és módozatai?

b) Ismertesse a személyi higiénia tartalmát, jellemzőit, kiemelt szerepét, fontosságát a vendéglátásban!

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

- 19. a) Vendéglátó eladóként tegyen javaslatot, hogyan állítaná össze egy cukrászda illetve egy kávéház választékát!**
- b) Beszéljen az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos legfontosabb ismeretekről, az élelmiszerbiztonság területeiről!**

Részsakképesítés: 31 811 04 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

- 20. a) Mutassa be a munkaterületén használt gépek, berendezések felszerelések használatának, kezelésének szabályait!**
- b) Ismertesse a kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság legjellemzőbb kérdéseit!**

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1. a) Melyek az értékesítést végzők napi feladatai, az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületek?

Kulcsszavak, fogalmak

- Előkészítő munkálatok (takarítás, berendezés, eszközök biztosítása, előkészítése használatra, üzembe helyezése)
- Munkaterület ellenőrzése
- Egyéni felkészülés: átöltözés, rendezettség, tájékozódás a napi feladatokról
- Személyes munkaeszközök használatba helyezése
- Áruvételezés-árukiadás, nyilvántartások vezetése
- Zárás utáni teendők (takarítás, elszámoltatás, lezárás)

- b) Csoportosítsa az élelmiszereket a táplálkozásban betöltött szerepük szerint!

Kulcsszavak, fogalmak

- Táplálkozás jelentősége
- Élelmiszerek összetevői: víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
- Emésztés, tápanyag felszívódás
- Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
- Élelmiszerek tápértékének megőrzése,
- Az élelmiszerek vizsgálatának gyakorlata

2. a) Hasonlítsa össze az éttermi, valamint a cukrászdai, kávéházi értékesítés legfontosabb ismérveit!

Kulcsszavak, fogalmak

Éttermek:

- Étel- és italválaszték jellemzői
- Értékesítési formák, módok
- Italfelszolgálat jellemzői
- Ételek felszolgálatának jellemzői

Cukrászdák, kávéházak:

- Cukrászdák legfontosabb termékkínálata
- Reggeli italok választéka
- Bemutató vitrinek feltöltése
- Süteménykínálat tálalása, díszítése, pótlása
- Gyors ételek ajánlata

b) Ismertesse az élelmiszerek feldolgozóipari és vendéglátó ipari forgalmazásával kapcsolatos fontos tudnivalókat, térjen ki a fogyaszthatósági, minőség-megőrzési idejének, és az áruk minőségének megőrzését szolgáló ellenőrzések módjaira!

Kulcsszavak, fogalmak

- Az élelmiszerek előkészítése, feldolgozása, elkészítése és tárolása alatt bekövetkező változások jellemzése
- A raktározás fogalma, szabályai, lehetőségei, hatása az élelmiszerekre
- Az élelmiszerek minőségének vizsgálata
- Szavatosság, fogyaszthatóság, jótállási idő, minőség-megőrzési idő fogalma, fontossága a vendéglátóiparban
- A vendéglátó ipari eladó minőségellenőrzési feladatai
- Tudatos fogyasztó magatartás jellemzői, szerepe, kezelése

3. a) Mutassa be az alkoholos italok közül a borok, a pezsgő és a sörök értékesítésének folyamatát!

Kulcsszavak, fogalmak

- A borok forgalomba hozatala, tárolásának körülményei
- A bor minőségét meghatározó tulajdonságok
- A borok kezelésével kapcsolatos teendők
- A borok felszolgálásának szabályai
- A pezsgő tárolása, felszolgálása
- A sör helye a gasztronómiában
- Csapolt, illetve üveges sörök felszolgálása

b) Beszéljen az élelmiszerekben található zsírdékokról, lipidekről, hasonlítsa össze a növényi és állati eredetű zsiradékok táplálkozás élettani szerepét!

Kulcsszavak, fogalmak

- Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertézsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása
- Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajok, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

4. a) Mutassa be a kávéházak, cukrászdák kávéválasztékát, a kávék készítését, díszítésének lehetőségeit, a teák készítését, felszolgálatát, a teázáshoz kapcsoló eljárásokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- A kávéválaszték szélességét befolyásoló tényezők
- A kávé készítésének módozatai
- Alkoholmentes kávékülönlegességek
- Alkoholmentes kávékülönlegességek
- Díszítési eljárások (öntés, díszítősablon, emblémázás, szórás, szabadkezes ábra)
- Tea fogyasztási, készítési szokások a világban
- Tea felszolgálat folyamata, formái

b) A vitaminokról és ásványianyagokról tanultak alapján mutassa be a zöldségeket és a gyümölcsöket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Zöldségek általános jellemzése, összetétele, táplálkozási jelentőségük
- Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
- Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
- Gyümölcsök összetétele, táplálkozási jelentőségük
- Hazai gyümölcsök alma-termésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása
- Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
- Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
- Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

5. a) Melyek az értékesítéshez kapcsolódó leggyakoribb etikett és protokoll szabályok?

Kulcsszavak, fogalmak

- A vendég fogadásával kapcsolatos feladatok
- Vendégtípusok, a leggyakoribb típusokhoz való alkalmazkodás lehetőségei
- Köszönés, üdvözlés, megszólítás, udvariasság, társalgás, jó modor, megjelenés, viselkedés
- Fogadás megérkezéskor
- Elhelyezés, helyrekísérés, ültetés
- Árközlő eszközök, tájékoztatók
- Információk átadása, figyelemfelhívás
- Értékesítést növelő kiegészítő termékek, szolgáltatások ajánlása
- Rendelésfelvétel, lebonyolítás kommunikációja
- Folyamatos figyelemmel kísérés

b) Mutassa be mikroorganizmusok csoportjait, hasznos és káros tulajdonságait! Beszéljen az élelmiszerek tartósításáról! Melyek a leggyakoribb élelmiszer eredetű megbetegedések?

Kulcsszavak, fogalmak

- Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei, szaporodásuknak környezeti feltételei
- Mikroorganizmusok csoportosítása
- Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége (élesztők, penészek, fehérjebontók)
- Szennyeződés
- Az élelmiszerek romlása, a romlást okozó mikrobák
- Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
- Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
- Élelmiszer eredetű megbetegedések
- Ételmérgezés, ételfertőzés
- Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

6. a) Hogyan történik a vendég kívánságainak figyelemmel kísérése, a vendég panaszok kezelése?

Kulcsszavak, fogalmak

- A vendég kívánságának érvényesítése
- Üzleti standardok kialakítása, betartásuk szükségessége
- Fogyasztóvédelmi jogszabályok érvényesítése
- Szóbeli panaszok kezelése
- Írásbeli panaszok kezelése
- Az üzlet felettes szervei
- A Vásárlók Könyvének használatával kapcsolatos szabályok, eljárások

b) Milyen ízesítőanyagok és fűszerek használata a leggyakoribb a vendéglátásban? Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján jellemezze őket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Só jellemzése, felhasználása
- Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
- Fűszerek
- Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok: termések, magvak, virágok, virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek, gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

7. a) Milyen szabályok vonatkoznak az értékesítés és kapcsolódó helyiségeire higiéniai, tűzrendészeti, munkavédelmi és vagyonvédelmi szempontból?

Kulcsszavak, fogalmak

Takarítás

- Folyamatos, műszakvégi, napi, nagytakarítás
- Takarítási terv, tisztítószer
- Legfontosabb takarítási szabályok
- Munkavédelmi előírások
- Munkaadó-munkavállaló kötelezettségei
- Foglalkozás egészségügy
- Balesetvédelem a vendéglátásban
- Munkabaleset, eljárás munkabaleset esetén, munkabaleseti jegyzőkönyv
- Tűzvédelmi szabályok, szabályzat
- Osztályba sorolási kötelezettség
- Megelőzéssel és oltással kapcsolatos feladatok
- Bejelentés, oktatás, adminisztráció
- Vagyonvédelem
- Az üzlet lezárásának folyamata
- A megmaradó készletek elhelyezésének, biztonságba helyezésének feladatai
- Árukezelési szabályok
- Raktározási, tárolási feladatok
- Elszámoltatás, pénzkezelés szabályai, eljárás nem egyezőség esetén

b) A tejek, a tejtermékek, tejkészítmények ismertetése során emelje ki a munkaterületén jellemzően felhasznált termékeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
- A tej, tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított), tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása
- Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

8. a) Mutassa be az alkoholos italok közül az égetett szeszesitalok, párlatok, likőrök értékesítésének folyamatát!

Kulcsszavak, fogalmak

- Pálinka fogalma, fajtái, szerepe, fogyasztási szokásai, ajánlása, fel- és kiszolgálása
- Likőrök fajtái, különleges likőrök fajtái, szerepük az étrendben
- Likőrök felszolgáláshoz szükséges eszközök, kellékek
- Aperitif italok szerepe, felszolgálása, fajtái, felszolgálásának körülményei
- Digestív italok szerepe, felszolgálása, fajtái, felszolgálásának körülményei

b) Mutassa be a tojás összetételét, táplálkozás élettani jelentőségét és felhasználásának területeit a vendéglátásban!

Kulcsszavak, fogalmak

- Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása
- Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
- Tojás érzékszervi vizsgálata
- A tojás felhasználása az ételek meghatározó alapanyagaként, járulékos anyagaként, a vendéglátó eladó által értékesített ételfajták, ételtípusok

9. a) Ismertesse az alkoholmentes italok értékesítésének jellemzőit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Az alkoholmentes italok élettani funkciói
- Az alkoholmentes italok tárolásának szabályai
- Az alkoholmentes italok helye az étrendben
- Felszolgálásuk szabályai
- A felszolgáláshoz mellékelt kiegészítő, díszítő anyagok
- A cukrászdai italfelszolgálás és kiszolgálás jellegzetességei

b) Jellemezze a gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékeket, felhasználásukat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Malomipari termékek
- Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái, lisztek minőségét meghatározó tényezők
- Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és siker vizsgálata
- Darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
- Sütőipari termékek: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
- Szárasztészták csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

10. a) Melyek a vendéglátó eladó által forgalmazott kevert italok fajtái, jégkása, turmix, készítésének tudnivalói, felszolgálása?

Kulcsszavak, fogalmak

- Kevert italok fogalma, fajtái, csoportjai (standarditás, alkoholtartalom, készítési mód, mennyiség, funkció szerint)
- Legismertebb összetevők jellemzői
- Az italkeverés kellékei (poharak, stb.)
- Díszítésük, értékesítésük, felszolgálásuk
- Jégkása fogalma, alapanyaga, készítése
- Turmixitalok jellemzői, készítése, felszolgálása

b) Jellemezze a húsokat, húskészítményeket táplálkozás-élettani szempontból, térjen ki az alapanyagokkal és a késztermékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Kulcsszavak, fogalmak

- Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele, táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző állatok húsának és belsősegeinek jellemzése
- Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények, jellemzése, felhasználása.
- Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése, tárolása

11. a) Ismertesse az árközlő eszközök fajtáit, készítésük és elhelyezésük lehetőségeit a vitrinben, a pultban és a vendégtérben !

Kulcsszavak, fogalmak

- A választékot meghatározó tényezők
- A választék szélessége, mélysége
- Az üzlet színvonalának megfelelő kommunikációs eszközök használata
- Az itallap tartalmi és formai elemei
- Borlap kialakítása
- Étlap tartalmi és formai kellékei
- Árlap fajtái, összeállításának szempontjai
- Ártábla használata, gyakorlata
- Árcímke anyaga, elhelyezésének lehetőségei, higiénája
- Menükártya felépítése, elemei
- Fényképes termékismertető

b) Mutassa be a vadak, valamint az édesvízi és tengeri halak és egyéb hidegvérű állatok csoportjait, jellemzőit, táplálkozás élettani szerepét a gasztronómiánkban!

Kulcsszavak, fogalmak

- Vadak, vadhús jellemzése
- Nagyvadak és apróvadak csoportjai, vadhús összetétele, tulajdonsága, kezelése, tárolása felhasználása
- Halak és hidegvérű állatok jellemzése
- Halak összetétele, táplálkozás élettani jelentősége, csoportosításuk, felhasználásuk, tárolásuk
- Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása

12. a) Melyek a terítés legfontosabb szabályai?

Kulcsszavak, fogalmak

- A terítés módját befolyásoló tényezők
- A terítés fajtái, folyamata
- Asztalok, székek állapotának ellenőrzése
- Asztalok stabilizálása, beállítása
- Abrosz felterítés legfontosabb szabályai
- Asztali leltár
- Teríték helyének meghatározása
- Tányérok, evőeszközök felrakása
- Zsemletányér, vajkés szerepe, felrakása
- Poharak felrakásának szabályai
- Szalvéta elhelyezése
- Székek beállítása
- A teríték ellenőrzése
- Lerámolási szabályok
- Utánterítés, átterítés
- Terítés cukrászdában, kávéházban

b) Jellemezze a természetes és mesterséges édesítőszeret! Melyek a vendéglátásban felhasznált édesipari termékek?

Kulcsszavak, fogalmak

- Természetes édesítőszeret (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása.
- A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
- Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
- Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása, összetétele, felhasználása
- Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
- Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
- Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

13. a) Hogyan történik a fogyasztás elszámolása, a vendég fizettetése?

Kulcsszavak, fogalmak

- Az értékesítés bizonylatolása
- Szigorú számadású nyomtatványok kezelése, kitöltése
- A számla tartalmi és formai követelményei
- A számla javítása
- Leggyakrabban alkalmazott fizetési módok
- Számítógép alapú pénztárgép funkciója, kezelése
- Éttermi számítógépes programok

b) Ismertesse a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról, felhasználásáról tanultakat!

Kulcsszavak, fogalmak

Koffein tartalmú élelmiszerek:

- Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
- Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
- Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

14. a) Mutassa be azokat a legjellemzőbb hazai és nemzetközi étkezési szokásokat, vallási előírásokat, amelyeket munkája során figyelembe kell vennie!

Kulcsszavak, fogalmak

- A magyar gasztronómia jellemzői
- Az európai szokások illetve a nemzetközi konyha megjelenése a magyar vendéglátásban
- A globalizáció hatása a gasztronómiára
- Vallási szokások, étkezési előírások (katolikus, zsidó, iszlám vallások szabályai)

b) Milyen alkoholtartalmú italokat értékesítünk leggyakrabban a vendéglátásban? Mutassa be ezek csoportjait, jellemzőit, készítésének, és tárolásának optimális körülményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Borok, pezsgő, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
- Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
- Párlatok
- Likőrök

15. a) Hogyan történik az elszámoltatás a vendéglátó ipari üzletekben?

Kulcsszavak, fogalmak

Nyilvántartások ellenőrzése, egyeztetés, standív rovatai

- Vételezés folyamata, készletek átvétele, bizonylatolás
- Árukészlet felmérése
- Fogyás kiszámítása
- Eredmény megállapítás
- Anyagi felelősség, pénzfelelősség, károkozás

b) Mutassa be az alkoholmentes italokat!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Gyümölcs- és zöldség levek, szörpök, üdítők, ásványvizek jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
- Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

16. a) Mutassa be az értékesítés módozatait, valamint a reggeli (uzsonna) italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának folyamatát!

Információtartalom:

- Fel illetve kiszolgálásuk lehetséges formái, követelményei
- Kiszolgálás-felszolgálás eltérései
- Gyorséttermi és büfékiszolgálás
- Pult kiszolgálás
- Utcán át történő értékesítés
- Házhoz szállítás
- Reggeli, illetve uzsonnaitalok választéka
- Az elkészítésükkel kapcsolatos eladói feladatok

b) Melyek a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei? Határozza meg a vendéglátó eladó által forgalmazott termékek készítésének, tárolásának, szállításának, kiszolgálásának kritikus pontjait!

Információtartalom:

- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
- A GHP helye és szerepe a szabályozásban
- Termék specifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
- A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
- Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

17. a) Mutassa be a vendéglátó eladó munkáját is érintő korszerű táplálkozási változtatásokat! A speciális igényű étkezések iránti keresletet ismertetésében térjen ki a diétás, reform-, és vegetáriánus étkezésre!

Kulcsszavak, fogalmak

- A korszerű táplálkozástudomány eredményei
- Az élelmiszerkutatások néhány új, kiemelkedő eredménye
- A diétás étkezés fogalma
- Leggyakoribb diétafajták, és az ezeknek megfelelő ajánlatok
- Reformétkezés fogalma, legjellemzőbb reformtáplálkozási formák
- Vegetáriánus étkezés fogalma, fajtái
- Vegetáriánus ételajánlat

b) Tegyen javaslatot egy vendéglátó egység kialakításához! Milyen követelményeknek kell megfelelni egy üzlet nyitásához?

Kulcsszavak, fogalmak

- Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
- Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
- A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
- Bejáratok kialakításának követelményei
- Raktárak kialakításának követelményei
- Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
- Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
- Mosogatók kialakításának követelményei
- Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

18. a) Melyek a sütemények, hidegkonyhai és egyéb készítmények csomagolásának leggyakrabban alkalmazott eszközei, szabályai és módozatai?

Kulcsszavak, fogalmak

- A csomagolás fő közegészségügyi szabályai
- Élelmiszerrel érintkező felületek higiénája,
- Csomagolóeszközök tárolása
- A csomagolás funkciói
- Csomagoló anyagok jellemzői, papír, fém, műanyag, fa alapú csomagoló eszközök és alkalmazásuk

b) Ismertesse a személyi higiénia tartalmát, jellemzőit, kiemelt szerepét, fontosságát a vendéglátásban!

Kulcsszavak, fogalmak

- Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
- Személyi és tárgyi feltételek
- A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
- Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
- Betegségek, sérülések
- Egészségügyi alkalmasság
- Látogatók, karbantartók
- Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

19. a) Vendéglátó eladóként tegyen javaslatot, hogyan állítaná össze egy cukrászda illetve egy kávéház választékát?

Kulcsszavak, fogalmak

- A választék, kínálat fogalma
- A választék összeállításának szabályai
- A menü elemei, összeállításának alapszabályai
- A cukrászdák, kávéházak választékát befolyásoló tényezők
- A cukrászdák, kávéházak választékának leggyakoribb elemei, az egyes választékelemek csoportjainak ismertetése (sütemények, gyorséttermi ételek, italkínálat, stb.)
- Egy konkrét reggeli ajánlat készítése

b) Beszéljen az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos legfontosabb ismeretekről, az élelmiszerbiztonság területeiről!

Kulcsszavak, fogalmak

- Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
- Élelmiszer minőség
- Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
- Élelmiszer nyomon követhetőség
- Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
- Vállalkozói felelősség
- Hatósági felügyelet
- Fogyasztói magatartás
- Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

20. a) Mutassa be a munkaterületén használt gépek, berendezések felszerelések használatának, kezelésének szabályait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Működőképesség ellenőrzése
- Tisztántartás, pótlás
- Gépek a pultban
- Berendezések a pultban
- Felszerelések fajtái, előkészítése használatra
- Az értékesítést segítő, kiegészítő eszközök fajtái, használatuk
- Pincérgép, pénztárgép üzembe helyezése
- Szervízasztal, office szerepe, előkészítése

b) Ismertesse a kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság legjellemzőbb kérdéseit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
- Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
- Állatgyógyászati szermaradékok
- Peszticid maradékok
- Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)
- Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
- Zsírban, olajban sütés szabályai
- Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
- Tengeri és édesvízi biotoxinok
- Hisztamin
- Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
- Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
- Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
- Mérgező állatok
- Mérgező növények

