

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

34 811 05 Vendéglátó eladó

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenység

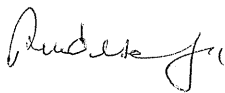
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai


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 tételeit a 001138/2014-5522 számon kiadom.

Jóváhagyta:

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT




Dr. Odrobina László
főosztályvezető



2014

NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL
SZAK- ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI IGAZGATÓSÁG

Érvényes: 2014. 04. 08-tól

Szakképesítés: 34 811 05 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, vendégkommunikáció, etikett, protokoll szabályok. A szakmai ismeretek idegen nyelvű szituációi, olvasás, fordítás.

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a IV. Szakmai követelmények fejezetben szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazza.

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, amely az értékelést segíti.

A tételsor a (12/2013. (III. 28.) NGM rendelettel módosított) 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

1.

Mit jelent a vendéglátás piaca?

Ételbárok, gyorsétkező helyek termékkínálatának kialakításához milyen húsokból készülő hidegkonyhai ételeket ajánl?

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

A mellékletben szereplő idegen nyelvű szöveg segítségével mutassa be a természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fajtáit, jelentőségét és biológiai hatását!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű szakmai szöveg a tételben megjelölt témáról (fordítás)

2.

Állítsa össze egy ételbár salátakínálatát!

A legfontosabb nyersanyagok közül jellemezze a zöldségeket és a gyümölcsöket, térjen ki az alapanyagokkal és a késztermékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Mutassa be a szénsavmentes, a szénsavas üdítőitalokat és az energitalokat!

Vendéglátó eladóként milyen üzlettípusokban vállalhat munkát? Mutassa be a vendéglátás üzletköreit, üzlettípusait, azok jellemzőit!

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven szénsavas és szénsavmentes üdítőitalokat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap, itallap

3.

Milyen ételcsoportokból állítható össze egy gyorsétterem étlapja?

Határozza meg az árurendeléssel kapcsolatos fogalmakat, összefüggéseket!

Jellemezze az ételek készítésnél felhasználható zsiradékokat táplálkozás-élettani szempontból, térjen ki a zsiradékokkal kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Mit nevezünk pálinkának? Mutassa be a gyümölcspárlatokat és a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven hazai tájegységekre jellemző pálinkákat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap, itallap

4.

A vendéglátó-ipari értékesítés és szolgáltatás tevékenységei közül melyek az eladó feladatai?

Egy étkezőhelyen reggeli- és uzsonnaételekből kívánják összeállítani a választékot. Milyen ételcsoportokat, ételeket ajánlana?

Melyek az élelmiszereket felépítő anyagok?

A mellékletben szereplő idegen nyelvű kezelési útmutató és ábra segítségével mutassa be a jégkása gép kezelését, működtetését!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által biztosított idegen nyelvű kezelési útmutató

5.

Milyen termelőtevékenységet végez a vendéglátó eladó, és melyek a cukrászdai, gyorséttermi termelés legfontosabb kérdései?

Milyen pékárukat ajánlana reggelizőknek?

Sorolja fel a vendéglátóegységek telepítésének alapfeltételeit!

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven reggeli-, löncs- és uzsonnaitalokat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű itallap a tételben megjelölt témában

6.

Jellemezze a tejet, tejkészítményeket, tejtermékeket és felhasználásukat! Ajánljon reggelire tejes ételeket és ételkiegészítőket! Térjen ki az alapanyagokkal és a késztermékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Melyek a vendéglátás gyakorlásának személyi feltételei? Beszéljen a humánerőforrás biztosításáról, jellemzőiről, hatása a gazdálkodásra gyakorolt hatásáról!

Hogyan készül a bor? Milyen borfajtákat ismer?

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven a kávéházi kínálatához illő magyar borkülönlegességeket!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű itallap a tételben megjelölt témában

Szakképesítés: 34 811 05 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

7.

Beszéljen a magyaros meleg reggeliételek, tojásételek készítéséről! Térjen ki az alapanyagokkal és a késztermékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Milyen tárgyi feltételek szükségesek a vendéglátó tevékenység gyakorlásához?

Jellemezze a gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékeket, felhasználásukat táplálkozás-élettani szempontból is!

A tanult idegen nyelven fogadja a vendéget a délutáni lunchhoz, és mutassa be a kínálatot!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap a tételben megjelölt témában

Szakképesítés: 34 811 05 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

8.

Mutassa be a vendéglátás fő- és melléktevékenységeit!

Milyen tartósított élelmiszereket használ munkája során a vendéglátó eladó? Mi a tartósítás, és hogyan történik? Emelje ki a tartósított élelmiszerek táplálkozási szerepét és a felmerülő élelmiszer-biztonsági kérdéseket!

Mutassa be a likőrborok és likőrök fajtáit, jellemzőit, foglalja össze a felszolgálásukkal kapcsolatos ismereteket!

Ajánljon a tanult idegen nyelven reggeli italt, felvágottat, sajtot, vaját, dzsemet és mézet a reggelihez!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap a tételben megjelölt témában

9.

Mutassa be a tojás felépítését, összetételét, táplálkozás-élettani hatását, felhasználását, beszéljen táplálkozás-élettani jelentőségéről és az élelmiszerbiztonsági szabályokról!

Milyen kötelező bizonylatolási feladatai vannak a napi értékesítési folyamatban, a pénztárgép, kasszagép műszak végi zárásakor és a pult elszámoltatásakor?

Jellemezze a szénsavas borokat, a hozzájuk kapcsolódó fogyasztási szokásokat, felszolgálásuk eszközeit, módját!

A tanult idegen nyelven tájékoztassa a vendéget a rendelhető alkalmi torták választékáról, és vegyen fel egy tortarendelést!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított választékközlő segédanyag alapján idegen nyelvű szituációs párbeszéd

10.

Munkája során a vendéglátó eladó is kínál leveseket, köreteket. Mutassa be a legjellemzőbbeket! Térjen ki az alapanyagokkal és a késztermékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Melyek a vállalkozások eredményességét befolyásoló tényezők, elvonások? Jellemezze az édesítőszereket táplálkozástani szempontból!

Mutassa be a hazai és külföldi borpárlatokat és értékesítésük szabályait!

A mellékletben szereplő idegen nyelvű szöveg segítségével mutassa be a hazai étkezési szokásokat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű szakmai szöveg a tételben megjelölt témáról

11.

Milyen zöldségfélékből és tésztákból, sajtból készíthető meleg előételeket ismer? Hogyan történik a felszolgálásuk, melyek a felszolgáláshoz szükséges eszközök?

Mutassa be a vendéglátó eladó feladatait, a munkaterületére, munkafolyamataira vonatkozó higiénés és HACCP szabályokat!

Jellemezze a mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenységét! Hogyan hasznosítjuk ezeket az ismereteket a raktározás folyamán?

Egy vendég a tanult idegen nyelven írt be panaszt a kiszolgálásról, a kapott sütemények és italok minőségéről a vásárlók könyvébe. Értelmezze a bejegyzést, majd röviden válaszoljon a vendégnek a kifogásaira!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű szakmai szöveg, a tételben megjelölt témáról

12.

Ajánljon reform-, vegetáriánus és a különböző diétáknak megfelelő ételeket, térjen ki növekvő jelentőségükre!

Melyek a legfontosabb piacbefolyásoló eszközök?

Jellemezze a kakaót és felhasználási területeit!

Mutassa be az alkoholtartalmú kevert italokat, felszolgálásukat, a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!

Ajánlja idegen nyelven a vizsgabizottság által kiválasztott kevert italt!

A tételhez használható segédeszköz:

Legalább 5 standard koktélt tartalmazó idegen nyelvű itallap

13.

Melyek a vendéglátó eladó által leggyakrabban készített büféáruk, hideg- és melegszendvicsek?

Foglalja össze a vendéglátásban dolgozók alkalmassági vizsgálatára és személyi higiénijára vonatkozó előírásokat!

Mutassa be a sör készítését, fajtáit, jellemzőit, felszolgálását és a felszolgáláshoz szükséges eszközöket!

A mellékletben szereplő idegen nyelvű szöveg alapján fejtse ki a vendéglátásban alkalmazott protokolláris szabályokat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatos protokolláris szabályokról szóló idegen nyelvű segédanyag

14.

Gyorsétkeztető hely speciális kínálatához javasoljon sós tésztaételeket, rizottókat! Az ajánlat térjen ki a leggyakrabban használatos mártásokra és a termékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Mutassa be a bárok, ételbárok, sörbárok, borozók gépeit, berendezéseit, felszereléseit, kiemelten a munkavédelmi, balesetvédelmi szempontokat! Melyek a kávéfőző berendezések, kávégépek használatának, kezelésének legfontosabb szabályai?

Foglalja össze a termékfelelősséghez kapcsolódó szavatossági, jótállási és helytállási kötelezettségeket!

A mellékletben szereplő idegen nyelvű szöveg segítségével mutassa be a használatos fizetőeszközöket, számlakiegyenlítési lehetőségeket!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű szakmai szöveg a tételben megjelölt témáról

15.

Készüljön fel a nyitásra! Milyen feladatai vannak a napi értékesítő tevékenység megkezdése előtt? Milyen tűzvédelmi szabályok betartásáért, betartatásáért felelős a vendéglátó eladó?

Mutassa be az üzletben forgalmazható cukrászsütemények csoportjait, a csoportok jellemzőit, az élelmiszerbiztonságra vonatkozó legfontosabb szabályokat!

Foglalja össze a tea jellemzőit, fajtáit, felhasználását, a teafogyasztási szokásokat!

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven tejszínes süteményeket, cukrászkészítményeket!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap egy cukrászda süteménykínálatáról

16.

A sütemények egy csoportját kikészített süteményeknek nevezzük. Melyek ezek?

Mi a tojás táplálkozás-élettani szerepe, milyen élelmezésbiztonsági szabályok vonatkoznak a felhasználására alapanyagként és késztermék esetében?

Melyek a HACCP rendszer alapelvei?

Mutassa be a gyümölcs- és zöldségleveket, szörpöket, felhasználásukat!

Mondja el kezdő munkatársának a tanult idegen nyelven, hogy milyen feladatai vannak egy eladónak a cukrászdai pultban!

A tételhez használható segédeszköz:

Magyar nyelvű munkaköri leírás kivonat

Szakképesítés: 34 811 05 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

17.

A magyar vendéglátás hírességei a hagyományőrző cukrászati termékek. Beszéljen ezekről és értékesítésük szabályairól!

Mutassa be az alkoholmentes kevert italok szerepét, készítésüket, felszolgálásuk, kiszolgálásuk módját és a készítésükhöz, értékesítésükhöz szükséges eszközöket!

A vendéglátó eladónak milyen szerepe van az üzlet marketingtevékenységének alakításában?

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven három klasszikus magyar cukrászati készítményt!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által biztosított magyar nyelvű vendégtájékoztató anyag

Szakképesítés: 34 811 05 Vendéglátó eladó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

18.

A cukrászdai értékesítő tevékenység kiemelt területe a sütemények forgalmazása. Beszéljen azokról a munkafolyamatokról, amelyeket ezzel kapcsolatosan végez a vendéglátó eladó!

Melyek a leggyakrabban alkalmazott csomagolási technikák, csomagolóeszközök?

Hogyan biztosítható egy üzlet eredményes működése?

A mellékelt idegen nyelvű szöveg alapján mondja el a diabetikus készítmények szerepét, jelentőségét!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű szakmai szöveg a tételben megjelölt témáról

19.

Milyen fagyaltok, fagyaltkészítmények forgalmazhatók a vendéglátó-ipari értékesítő helyeken? Mondja el készítésük folyamatát, táplálkozástani jelentőségüket és élelmiszer-biztonsági szabályaikat, kockázatukat!

Nevezze meg a vendéglátó eladó feladatait az értékesítés lebonyolításához szükséges készletekkel kapcsolatosan!

Mutassa be a kávé jellemzőit, felhasználását, jelentőségét, élettani hatását, a kávé és kávé- különlegességek készítését, tálalását, felszolgálását, kiszolgálását!

Ajánljon fagyaltkelyheket a ház specialitásai közül a tanult idegen nyelven!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap egy cukrászda fagyaltkészítmény kínálatáról

20.

Mutassa be az uzsonnasütemények csoportjait, az egyes csoportok fajtáit, jellegzetességeiket, szerepüket a vendéglátásban!

Beszéljen a leggyakrabban használt fűszerekről, ízesítő- és adalékanyagokról!

Jellemezze a vendéglátó eladó munkaterületén értékesített gabonából és egyéb növényekből készült párlatokat, felszolgálásuk követelményeit, eszközeit!

Milyen lehetőségei vannak a vendégnek fogyasztói jogainak érvényesítésére?

A melléklet alapján sorolja föl idegen nyelven a vendéglátásban használt eszközöket, pohárfajtákat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított legalább 30 félé eszközt, poharat tartalmazó magyar nyelvű illusztráció a tételben megjelölt témáról

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1.

Mit jelent a vendéglátás piaca?

Ételbárok, gyorsétkező helyek termékkínálatának kialakításához milyen húsokból készülő hidegkonyhai ételeket ajánl?

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

A mellékletben szereplő idegen nyelvű szöveg segítségével mutassa be a természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fajtáit, jelentőségét és biológiai hatását!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű szakmai szöveg a tételben megjelölt témáról (fordítás)

Kulcsszavak, fogalmak:

- A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)
A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)
A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete, a vendéglátás mint piaci szereplő
- Szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények, hideg töltött zöldségek. Húsokból készülő hideg ételek. Felvágottak, vegyes ízelítők. Dísztalak
- A húsok összetétele, jelentősége, szerepe az élelmezésben
A húsok és húskészítmények fajtái, minőségi követelményei, eltarthatósága, tárolása és vendéglátó-ipari felhasználása (tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, töltelékes áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények
Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok

2.

Állítsa össze egy ételbár salátakínálatát! A legfontosabb nyersanyagok közül jellemezze a zöldségeket és a gyümölcsöket, térjen ki az alapanyagokkal és a késztermékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Mutassa be a szénsavmentes, a szénsavas üdítőitalokat és az energitalokat!

Vendéglátó eladóként milyen üzlettypusokban vállalhat munkát? Mutassa be a vendéglátás üzletköreit, üzlettypusait, azok jellemzőit!

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven szénsavas és szénsavmentes üdítőitalokat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap, itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- A saláták csoportjai: nyers saláták, főtt, összetett saláták és tartósított saláták
Salátaöntetek (dresszingek): ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonézalapú, hideg hollandi mártásalapú öntetek, gyümölcsöntetek
A zöldségek kémiai összetétele, csoportosítása, jellemzőik, kezelésük, eltarthatóságuk
- A szénsavas, szénsavmentes és energitalok fajtái, táplálkozástani hatásuk, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama
- Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek) és jellemzőik

3.

Milyen ételcsoportokból állítható össze egy gyorsétterem étlapja?

Határozza meg az árrendeléssel kapcsolatos fogalmakat, összefüggéseket!

Jellemezze az ételek készítésnél felhasználható zsiradékokat táplálkozás-élettani szempontból, térjen ki a zsiradékokkal kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Mit nevezünk pálinkának? Mutassa be a gyümölcspárlatokat és a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven hazai tájegységekre jellemző pálinkákat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap, itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Levesek, egytálételek, hamburgerek, hot-dog, gyros, grillezett húsok, bundázott ételek, összetett saláták, édes tésztaételek
- A vendéglátásban jellemző árufőcsoportok, ezek árrendelési, beszerzési típusai. Szerződéskötés, árrendelés. Az árrendelést befolyásoló tényezők: készletfajta, árak, akciók, szezon, várható forgalom, szállítási kondíciók, fizetési, tárolási feltételek, az áru tulajdonságai. Szerződéskötés, árrendelés
- A zsírok, olajok fogalom meghatározása
A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépései
Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk
A zsírok, olajok minőségértékelésének szempontjai
- A gyümölcspárlatok, pálinkák fajtái, készítése, jellemzése, fogyasztási szokásai

4.

A vendéglátó-ipari értékesítés és szolgáltatás tevékenységei közül melyek az eladó feladatai?

Egy étkezőhelyen reggeli- és uzsonnaételekből kívánják összeállítani a választékot. Milyen ételcsoportokat, ételeket ajánlana?

Melyek az élelmiszereket felépítő anyagok?

A mellékletben szereplő idegen nyelvű kezelési útmutató és ábra segítségével mutassa be a jégkása gép kezelését, működtetését!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által biztosított idegen nyelvű kezelési útmutató (fordítás)

Kulcsszavak, fogalmak:

- Az értékesítés fogalma, fajtái, az egyes módszerek jellemzői
- A szolgáltatás fogalma, a vendéglátás jellemző szolgáltatásai
- A választék-összeállítás szempontjai, a választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, a rendelés folyamata, hidegen-melegen tartás
- Értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás
- Reggeli-, löncs- és uzsonnaételek csoportjai, az egyes csoportok bemutatása
- Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok

5.

Milyen termelőtevékenységet végez a vendéglátó eladó, és melyek a cukrászdai, gyorséttermi termelés legfontosabb kérdései?

Milyen pékárukat ajánlana reggelizőknek?

Sorolja fel a vendéglátóegységek telepítésének alapfeltételeit!

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven reggeli-, löncs- és uzsonnaitalokat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű itallap a tételben megjelölt témában

Kulcsszavak, fogalmak:

- Az áruvételezés szabályai, vételezési ív, a vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom
- Szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, szárazáru előkészítése
A termelés helyiségei: a konyhák típusai
Konyhatechnológiai eljárások: sütés, főzés, párolás
- Hagyományos, francia pékárukat, teljes kiőrlésű és diétás készítmények
- Környezeti követelmények, helyiségkapcsolatok
Raktárak, termelő- és értékesítőhelyek, mosogatók kialakításának követelményei, zsírfogó, homokfogó, hulladékkezelés
A vendégtér, a szociális helyiségek kialakításával kapcsolatos előírások

6.

Jellemezze a tejet, tejkészítményeket, tejtermékeket és felhasználásukat! Ajánljon reggelire tejes ételeket és ételkiegészítőket! Térjen ki az alapanyagokkal és a késztermékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Melyek a vendéglátás gyakorlásának személyi feltételei? Beszéljen a humánerőforrás biztosításáról, jellemzőiről, a gazdálkodásra gyakorolt hatásáról!

Hogyan készül a bor? Milyen borfajtákat ismer?

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven a kávéházi kínálatához illő magyar borkülönlegességeket!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű itallap a tételben megjelölt témában

Kulcsszavak, fogalmak:

- Tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.
A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátó ipari felhasználása
Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok, tejalapú pohárkrémek
A vendéglátás személyi feltételei: a termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei, munkaköri leírások, a munkáltató és a munkavállaló kapcsolata, a munkavállaló és a munkáltató jogai és kötelességei, a munka törvénykönyve és a kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
- A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása, a borok minőségét meghatározó tényezők
A borok típusai

7.

Beszéljen a magyaros meleg reggeli ételek, tojásételek készítéséről! Térjen ki az alapanyagokkal és a késztermékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Milyen tárgyi feltételek szükségesek a vendéglátó tevékenység gyakorlásához?

Jellemezze a gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékeket, felhasználásukat táplálkozás-élettani szempontból is!

A tanult idegen nyelven fogadja vendéget a délutáni lunchhoz, és mutassa be a kínálatot!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap a tételben megjelölt témában

Kulcsszavak, fogalmak:

- Kolbászfélék, húsipari készítmények, omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás
- A vendéglátás tárgyi feltételei: a termelés és értékesítés helyiségei, berendezései, felszerelései, eszközei
Az eladó munkaterületének előkészítése, gépek, berendezések, felszerelések üzembe helyezése, karbantartása
- Gabonafajták, malomipari műveletek és termékeik
Száraztészták
Kenyér
Sütőipari fehértermékek és táplálkozási jellemzőik

8.

Mutassa be a vendéglátás fő- és melléktevékenységeit!

Milyen tartósított élelmiszereket használ munkája során a vendéglátó eladó? Mi a tartósítás, és hogyan történik? Emelje ki a tartósított élelmiszerek táplálkozástani szerepét, a felmerülő élelmiszer-biztonsági kérdéseket!

Mutassa be a likőrborok és likőrök fajtáit, jellemzőit, foglalja össze a felszolgálásukkal kapcsolatos ismereteket!

Ajánljon a tanult idegen nyelven reggeli italt, felvágottat, sajtot, vaját, dzsemet és mézet a reggelihez!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap a tételben megjelölt témában

Kulcsszavak, fogalmak:

- Az üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma, tevékenységük, jellemzőik
- Árubeszerzés, raktározás, előkészítés, termelés, értékesítés
- Takarítás, mosogatás, üzleti adminisztráció
- A tartósítás fogalma, szerepe, jelentősége
Az élelmiszerek fizikai, fizika-kémiai, kémiai, biológiai tartósításának módszerei,
a tartósítószer kockázatai
- A likőrborok, likőrök fajtái, készítésük, jellegadó anyaguk, felszolgálásuk

9.

Mutassa be a tojás felépítését, összetételét, táplálkozás-élettani hatását, felhasználását, beszéljen táplálkozás-élettani jelentőségéről és az élelmiszerbiztonsági szabályokról!

Milyen kötelező bizonylatolási feladatai vannak a napi értékesítési folyamatban, a pénztárgép, kasszagép műszak végi zárásakor és a pult elszámoltatásakor?

Jellemezze a szénsavas borokat, a hozzájuk kapcsolódó fogyasztási szokásokat, felszolgálásuk eszközeit, módját!

A tanult idegen nyelven tájékoztassa a vendéget a rendelhető alkalmi torták választékáról, és vegyen fel egy tortarendelést!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított választékközlő segédanyag alapján idegen nyelvű szituációs párbeszéd

Kulcsszavak, fogalmak:

- A tojás felépítése, összetétele, a tojássárgája és fehérje technológiai hatása. A tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás eltarthatósága, vendéglátó-ipari felhasználása
- Nyugtatási kötelezettségek, számlaadási kötelezettségek, pénztárgép, kasszagép időszakos és napi zárásakor kapott bizonylattal a teendők, elszámolás a napi forgalommal. A pénzkezelés szabályai, a pénzbevételezés, pénzkidás szabályai (váltópénz, kp-s számla- kifizetés, borrravaló kezelése). Standolási feladatok
- A szénsavas borok fajtái. A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa, felszolgálása

10.

Munkája során a vendéglátó eladó is kínál leveseket, köreteket. Mutassa be a legjellemzőbbeket! Térjen ki az alapanyagokkal és a késztermékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Melyek a vállalkozások eredményességét befolyásoló tényezők, elvonások?

Jellemezze az édesítőszeret táplálkozástani szempontból!

Mutassa be a hazai és külföldi borpárlatokat és értékesítésük szabályait!

A mellékletben szereplő idegen nyelvű szöveg segítségével mutassa be a hazai étkezési szokásokat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű szakmai szöveg a tételben megjelölt témáról (fordítás)

Kulcsszavak, fogalmak:

- A levesek csoportjai: egyszerű híglevesek, sűrített levesek, gyümölcslevesek, összetett levesek, levesbetétek. Gyümölcsből, burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből készíthető köret
- Árbevétel, állandó és változó költségek, adók
- A főbb adófajták jellemzői (jövedéki adó, nyereségadó, helyi adók, áfa, szja)
- A természetes édesítőszer jellemzése és felhasználása
- A mesterséges édesítőszer jellemzése és felhasználása
- A cognac, armagnac, brandy, metaxa története, előállítása, jelölése, helye az étrendben
- A borpárlatok felszolgálatának szabályai, eszközei

11.

Milyen zöldségfélékből és tésztákból, sajtból készíthető meleg előételeket ismer? Hogyan történik a felszolgálásuk, melyek a felszolgáláshoz szükséges eszközök?

Mutassa be a vendéglátó eladó feladatait, a munkaterületére, munkafolyamataira vonatkozó higiénés és HACCP szabályokat!

Jellemezze a mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenységét! Hogyan hasznosítjuk ezeket az ismereteket a raktározás folyamán?

Egy vendég a tanult idegen nyelven írt be panaszt a kiszolgálásról, a kapott sütemények és italok minőségéről a vásárlók könyvébe. Értelmezze a bejegyzést, majd röviden válaszoljon a vendégnek a kifogásaira!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű szakmai szöveg, a tételben megjelölt témáról

Kulcsszavak, fogalmak:

- Töltött, párolt, bundázott zöldségfélék, bundázott sajtok, sajtropogós, sajtfelfújt, meleg sajtos szendvics. A meleg előételek felszolgálásának szabályai, eszközei
- Vajas, sós omlós, főtt tésztákból készíthető előételek, töltött, bundázott palacsinták, fánk
- A vendéglátó eladóval szemben támasztott követelmények
- A vendéglátó eladó munkaterületére, munkafolyamataira vonatkozó higiénés és HACCP szabályok és betartásuk
- Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
- A mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei, az élelmiszerek romlása, ételmérgezés
- Raktározás: minőségi áruátvétel, szakosított tárolás, árukezelés

12.

Ajánljon reform-, vegetáriánus és a különböző diétáknak megfelelő ételeket, térjen ki növekvő jelentőségükre!

Melyek a legfontosabb piacbefolyásoló eszközök?

Jellemezze a kakaót és felhasználási területeit!

Mutassa be az alkoholtartalmú kevert italokat, felszolgálásukat, a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!

Ajánlja idegen nyelven a vizsgabizottság által kiválasztott kevert italt!

A tételhez használható segédeszköz:

Legalább 5 standard koktélt tartalmazó idegen nyelvű itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Reformtáplálkozás, reformételek, a vegetarianizmus fajtái, vegás ételek, egészségügyi és vallási diéták
- A marketingkommunikáció eszközei: a marketingkommunikáció fogalma, feladata, célja, formái
A vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli marketingtevékenység, az alkalmazott reklámeszközök és reklámhordozók
- A kakaóbab jellemzői, a kakaópor készítése, cukrászati édesipari felhasználása, csokoládéitalfajták
Csokoládétermékek jellemzése és felhasználása
- Kevert italok csoportjai, standard alkoholos kevert italok, elkészítésük, felszolgálásuk eszközei, kiegészítői: shakerek, keverőpohár, poharak, egyéb eszközök, kiegészítők

13.

Melyek a vendéglátó eladó által leggyakrabban készített büféáruk, hideg- és melegszendvicsek?

Foglalja össze a vendéglátásban dolgozók alkalmassági vizsgálatára és személyi higiénijára vonatkozó előírásokat!

Mutassa be a sör készítését, fajtáit, jellemzőit, felszolgálatát és a felszolgáláshoz szükséges eszközöket!

A mellékletben szereplő idegen nyelvű szöveg alapján fejtse ki a vendéglátásban alkalmazott protokolláris szabályokat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatos protokolláris szabályokról szóló idegen nyelvű segédanyag (fordítás)

Kulcsszavak, fogalmak:

- Büféáruk: lángosok, sült kolbász, hurka, hal, főtt virsli, gofri, palacsinta, speciális nemzetiségi büfék választéka, nyitott és csukott szendvicsfélék, melegszendvicsek, pirítósok
- Az ápoltsággal, a védő- és munkaruházattal kapcsolatos higiéniai előírások, a munkára alkalmasság fogalma, egészségügyi kiskönyv, előzetes és időszakos orvosi alkalmassági vizsgálat és érvényességének igazolása
- A sör jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők
A sörök fő típusai, forgalomba hozatala, fogyasztási hőfok, felszolgálási körülmények, a csapolás szabályai

14.

Gyorsétkeztető hely speciális kínálatához javasoljon sós tésztaételeket, rizottókat! Az ajánlat térjen ki a leggyakrabban használatos mártásokra és a termékekkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokra!

Mutassa be a bárok, ételbárok, sörbárok, borozók gépeit, berendezéseit, felszereléseit, kiemelten a munkavédelmi, balesetvédelmi szempontokat! Melyek a kávéfőző berendezések, kávégépek használatának, kezelésének legfontosabb szabályai?

Foglalja össze a termékfelelősséghez kapcsolódó szavatossági, jótállási és helytállási kötelezettségeket!

A mellékletben szereplő idegen nyelvű szöveg segítségével mutassa be a használatos fizetőeszközöket, számlakiegyenlítési lehetőségeket! (Fordítás)

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű szakmai szöveg a tételben megjelölt témáról

Kulcsszavak, fogalmak:

- Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészták, főtt-sült tészták, sós kelt tészták, pizzák és egyéb speciális gyorséttermi tészták
- Mártások, alaplevek
- A termelés és értékesítés gépei, használatuk, kezelésük. Balesetvédelmi előírások, tűzvédelmi osztályba sorolás, megelőzés, szabályozási, bejelentési, oltási kötelezettség, oktatás
- Termékfelelősség, szavatosság, jótállás és helytállási kötelezettség, ezek időtartama, bizonyítási kötelezettségei, eljárásra vonatkozó előírások

15.

Készüljön fel a nyitásra! Milyen feladatai vannak a napi értékesítő tevékenység megkezdése előtt? Milyen tűzvédelmi szabályok betartásáért, betartatásáért felelős a vendéglátó eladó?

Mutassa be az üzletben forgalmazható cukrászsütemények csoportjait, a csoportok jellemzőit, az ételmszerbiztonságra vonatkozó legfontosabb szabályokat!

Foglalja össze a tea jellemzőit, fajtáit, felhasználását, a teafogyasztási szokásokat!

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven tejszínes süteményeket, cukrászkészítményeket!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap egy cukrászda süteménykínálatáról

Kulcsszavak, fogalmak:

- A munkarend kialakítása. Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata
Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak előkészítése, biztonságos használatuk, munkavédelmi, tűz- és balesetvédelmi előírások
Tájékozódás a napi választékról, rendelésekről, vételezések, áruutánpótlás
- Cukrászati alapismeretek, sütemények csoportjainak ismerete: omlós, élesztős, vajas-felvert, forrázott, hengerelt tésztából készített sütemények
- Teanövény, teafajták, fekete, zöld tea, gyümölcstea, gyógytea készítése, teafogyasztási szokások, teakultúra
Teaízesítők használata, a tea felszolgálása

16.

A sütemények egy csoportját kikészített süteményeknek nevezzük. Melyek ezek?

Mi a tojás táplálkozás-élettani szerepe, milyen élelmezésbiztonsági szabályok vonatkoznak a felhasználására alapanyagként és késztermék esetében?

Melyek a HACCP rendszer alapelvei?

Mutassa be a gyümölcs- és zöldségleveket, szörpöket, felhasználásukat!

Mondja el kezdő munkatársának a tanult idegen nyelven, hogy milyen feladatai vannak egy eladónak a cukrászdai pultban!

A tételhez használható segédeszköz:
Magyar nyelvű munkaköri leíráskivonat

Kulcsszavak, fogalmak:

- Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények, bonbonok
- A tojás felépítése, összetétele, minősítése, tárolása, eltarthatósága, vendéglátó-ipari felhasználása
- Gyümölcstartalmú italok, gyümölcs ízű italok
Kimért és gépi üdítők. Energiaitalok. Diétás italok
- A HACCP rendszer mint a minőségbiztosítás része, három alappillére, hét alapelve, a veszélyelemző rendszer kialakítása, működtetése

17.

A magyar vendéglátás hírességei a hagyományőrző cukrászati termékek. Beszéljen ezekről és értékesítésük szabályairól!

Mutassa be az alkoholmentes kevert italok szerepét, készítésüket, felszolgálásuk, kiszolgálásuk módját és a készítésükhöz, értékesítésükhöz szükséges eszközöket!

A vendéglátó eladónak milyen szerepe van az üzlet marketingtevékenységének alakításában?

Ajánljon a vendégeknek a tanult idegen nyelven három klasszikus magyar cukrászati készítményt!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által biztosított magyar nyelvű vendégtájékoztató anyag

Kulcsszavak, fogalmak:

- A legismertebb magyar sütemények ismertetése, ajánlása: pl. dobos-, Eszterházy-, Blaha Lujza-torta, zserbó, rigójancsi, Rákóczi-túros lepény, somlói galuska
- Az alkoholmentes kevert italok fajtái, jellemzésük: turmixitalok, gyümölcsturmixok, jégkása, frappé, frissen facsart gyümölcslevek, bio-alkoholmentes italok
- A marketing fogalma, kialakulása, szerepe
- A marketingtevékenység részfolyamatai, piacszegmentálás, a piaci csoportok jellemzőinek megismerése, felhasználása a napi munkavégzés során
- Áruehelyezés, árközlés, árközlő eszközök, a vendéggel való foglalkozás, tájékoztatás, ajánlás, rendelésvétel

18.

A cukrászdai értékesítő tevékenység kiemelt területe a sütemények forgalmazása. Beszéljen azokról a munkafolyamatokról, amelyeket ezzel kapcsolatosan végez a vendéglátó eladó!

Melyek a leggyakrabban alkalmazott csomagolási technikák, csomagolóeszközök?

Hogyan biztosítható egy üzlet eredményes működése?

A mellékelt idegen nyelvű szöveg alapján mondja el a diabetikus készítmények szerepét, jelentőségét!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű szakmai szöveg a tételben megjelölt témáról (fordítás)

Kulcsszavak, fogalmak:

- A sütemények minőségét meghatározó tényezők. A sütemények adagolása, tárolása, eltarthatósága, tálalása, díszítése, szakszerű csomagolása
- A csomagolás módszerei, a csomagolóanyagok és eszközök fajtái, alkalmazásuk feltételei, jelöléseik
- A beszerzési ár, haszonkulcs, árrés, eladási ár fogalma, összefüggései. A bevétel – árrés – költségek és az eredmény fogalma, kapcsolata
- Áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, elszámoltatás
A leltározás módjai, folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése leltározás

19.

Milyen fagyaltok, fagyaltkészítmények forgalmazhatók a vendéglátó-ipari értékesítő helyeken? Mondja el készítésük folyamatát, táplálkozástani jelentőségüket és élelmiszer-biztonsági szabályaikat, kockázatukat!

Nevezze meg a vendéglátó eladó feladatait az értékesítés lebonyolításához szükséges készletekkel kapcsolatosan!

Mutassa be a kávé jellemzőit, felhasználását, jelentőségét, élettani hatását, a kávé és kávékülönlegességek készítését, tálalását, felszolgálását, kiszolgálását!

Ajánljon fagyaltkelyheket a ház specialitásai közül a tanult idegen nyelven!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű árlap egy cukrászda fagyaltkészítmény kínálatáról

Kulcsszavak, fogalmak:

- A fagyaltok csoportjai, fajtái, hagyományos fagyaltkészítés, napjaink fagyaltkészítési technológiai és értékesítése, a fagyaltértékesítés higiéniai szabályai Parfé- és a fagyaltalapú pohárkrémek, fagyaltkelyhek készítése, adagolása, tálalása, felszolgálása
- A készletgazdálkodással kapcsolatos fogalmak (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség)
A készletmozgások bizonylatai, kitöltésük, kezelésük (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
- A kávé jellemzői. Kávékészítési módok. Alkoholmentes és alkoholos kávékülönlegességek. A kávé felszolgálása, a felszolgálás eszközei

20.

Mutassa be az uzsonnasütemények csoportjait, az egyes csoportok fajtáit, jellegzetességeiket, szerepüket a vendéglátásban!

Beszéljen a leggyakrabban használt fűszerekről, ízesítő- és adalékanyagokról!

Jellemezze a vendéglátó eladó munkaterületén értékesített gabonából és egyéb növényekből készült párlatokat, felszolgálásuk követelményeit, eszközeit!

Milyen lehetőségei vannak a vendégnek fogyasztói jogainak érvényesítésére?

A melléklet alapján sorolja föl idegen nyelven a vendéglátásban használt eszközöket, pohárfajtákat!

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított legalább 30 félé eszközt, poharat tartalmazó magyar nyelvű illusztráció a tételben megjelölt témáról

Kulcsszavak, fogalmak:

- Édes uzsonnasütemények: élesztős, vajas, omlós és felvert tésztából
- Sós uzsonnasütemények
- Whisky, whiskey, vodka, gin, cukornádpárlatok, tequila
- A fűszerek jellemzése és felhasználása
- Az ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása
- Az adalékanyagok jellemzése és felhasználása
- Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása
- Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez
- Vásárlók könyve kihelyezése, használata, a bejegyzések intézése
- Állami, önkormányzati, társadalmi fogyasztóvédelmi intézmények, érdekképviselők

