

Az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet alapján.

Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:

52 811 02 1000 00 00	Vendéglős	Vendéglős
----------------------	-----------	-----------

Tájékoztató

A vizsgázó az első lapra írja fel a nevét!

Ha a vizsgafeladat kidolgozásához több lapot használ fel, a nevét valamennyi lapon fel kell tüntetnie, és a lapokat sorszámmal el kell látnia.

Értékelés

Összesen: 100 pont

100% = 100 pont

A VIZSGAFELADAT MEGOLDÁSÁRA JAVASOLT %-OS EREDMÉNY:

EBBEN A VIZSGARÉSZBEN A VIZSGAFELADAT ARÁNYA 35%.

Feladat**Összesen: 100 pont****A) feladat**

Ön a „City Catering” vállalkozásnál dolgozik vezetőhelyettesként. A cég fő profilja kitelepüléssel szolgáltatók nyújtása. Eddig főleg intézmények és cégek vették igénybe szolgáltatásait, de a tulajdonos azt szeretné, ha a lakosság körében is ismertebbek lennének. Azzal bízta meg Önt, hogy meglévő honlapjukra tervezzen egy új bemutatókönyvet a tanult program segítségével, amelyben elsősorban „a garden partik” választékát mutatja be az alábbiak figyelembevételével.

- Hozzon létre egy mappát a vizsgaszervező által megadott meghajtón! A mappa neve *sajatnev_6283-11-2* legyen! A bemutatókönyv dokumentumot mentse el az előzőleg megadott mappába, a file neve *sajatnev_bemutatókönyv* legyen!
- A bemutatókönyv legalább 4, A4-es méretű oldal legyen!
- A szerkesztésnél önállóan alakítsa ki az „garden partik” arculatának színvilágát, betűtípusát, és alkalmazzon a szerkesztéshez legalább 2 egyéb arculati elemet (pl. logó, kép, díszítőelem, rajz, szimbólum stb.)!
- Töltsön le az internetről vagy tervezzen (pl. paint vagy szövegszerkesztő segítségével) egyszerű logót! Munkája során használhatja az internetet is!
- Az első oldalon helyezze el a „City Catering” Ön által kitalált azonosítóit és utalást az új választékra (név, marketing-, dizájnelemek)!
- A megtervezett dizájnelemeket következetesen használja a tervezés során!
- A második oldalon röviden mutassa be a vállalkozás jellegét, a megrendelés módját! A bemutatókönyv csak a kiszállításra kerülő ételeket tartalmazza, ezért az árakat külön árjegyzéken szerepelteti a cég, amire tegyen utalást! (Árjegyzéket nem kell készítenie.)
- Mutassa be, hogy a kiszállítható ételek milyen, marketing szempontból is fontos értéket képviselnek!
- A harmadik, negyedik oldalon internet-hozzáférés felhasználásával tervezze meg a kínálatot! (Legalább 8 darab ételt mutasson be képek segítségével és rövid tartalmi leírással)!
- Tervezés közben ügyeljen a megfelelő térkihasználásra (layout)!
- (A feladatok sokféle egyéni megoldást tesznek lehetővé.)

B) feladat

Az Ön legjobb barátjának tavasszal lesz az esküvője. Önt kérte meg arra, hogy az előzetes legénybúcsúra, aminek időpontja az Ön vizsganapja, állítson össze ötfogásos étel-ital ajánlatot négyoldalas menükártyába szerkesztve.

- A menükártyát tartalmazó dokumentumot mentse el az előző feladatnál megadott mappába, a file neve *sajat nev_menükártya* legyen!
- *A menükártyán tervezze meg a „legénybúcsú” választékát!*
- *Munkája során használhatja az internetet és a vizsgaszervező által feltöltött menükártya sablonokat is!*
- Ügyeljen a helyes éttrend kialakítására, a megfelelő italsor összeállítására, valamint a menükártya tartalmi és formai elemeire!
- Tervezés közben ügyeljen a megfelelő térkihasználásra (layout)!
- **Munkája befejezéseként nyomtassa ki a dokumentumokat A4-es formátumban, miután elmentette őket a megfelelő mappába!**