

# SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
1470-06/2 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

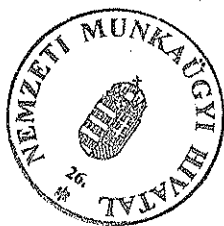
## Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 215/2010. számon kiadom.

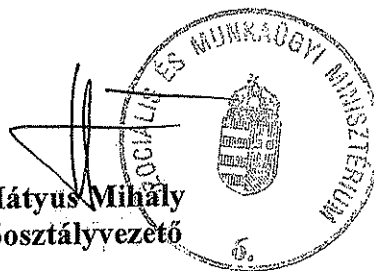
EREDETIVEL MINDENBEN  
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT

*Alvoldo J. J.*



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály  
főosztályvezető



2010

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2010. 03. 03-tól

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A 10/2007 (II. 27.) SzMM rendelettel módosított 1/2006 (II. 17.) OM rendelet Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről alapján.

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

33 811 02 1000 00 00	Pincér	Pincér
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős	Vendéglős

### **Idegen nyelvi kompetenciák felmérése:**

Az egyes feladatok mellé segédanyagként annak tartalmához kötődő mintegy 400-500 karakternyi idegen nyelvű szöveg(ek)et kell elhelyezni. A szöveg(ek)et a tételrészhez úgy kell hozzárendelni, hogy egy ilyen szöveg értelmezése, felhasználása mindenképpen része legyen a tételrész feladata megoldásának, illetve a szakmai megbeszélésnek.

**Vagy** az idegen nyelv tanára rövid párbeszédet / „telefonos beszélgetést” folytat a vizsgázóval az egyes tételekben meghatározott témakörökkel kapcsolatban a tanult idegen nyelven.

A vizsgázó részére - kérésére - át kell adni a tételhez tartozó idegen nyelvű szöveg magyar fordítását. Ebben az esetben az idegennyelv-használattal kapcsolatos kompetenciákra 0 pontot kell adni.

A szóbeli tételeket, ahol szükséges, a szaktanárok által összeállított mellékletek, segédanyagok felhasználható források (ábrák, képek, nomogramok, diagramok stb.) egészítsék ki!

*A tételsor a 21/2007. (V.21.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.*

*A tételsor a 15/2008. (VIII.13.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.*

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**1/A. Az étteremben Önt bízták meg azzal, hogy a következő nap értékesítésre előkészítse az üzletet. Az üzletben svájci felszolgálati móddal dolgoznak. Milyen munkaszervezési feladatokat hajt végre?**

**1/B. Értelmezze a szaktanár által rendelkezésre bocsátott idegen nyelvű géphasználati feliratokat!**

Információtartalom vázlata

Munkaterület nyitásra előkészítése

- Takarítás
- Terítés
- Eszközök, gépek előkészítése, üzembe helyezése

Dolgozókkal kapcsolatos feladatok (eligazítás)

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**1/A Az étteremben Önt bízták meg azzal, hogy a következő nap értékesítésre előkészítse az üzletet. Az üzletben svájci felszolgálati móddal dolgoznak. Milyen munkaszervezési feladatokat hajt végre?**

**1/B Értelmezze a szaktanár által rendelkezésre bocsátott idegen nyelvű géphasználati feliratokat!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Pincérismeret Műszaki	Munkaterület nyitásra előkészítése – Takarítás – Terítés – Eszközök, gépek előkészítése, üzembe helyezése.	20 20 20	
	Irányítási szabályok Általános kommunikáció	Dolgozókkal kapcsolatos feladatok (eligazítás).	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		5	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	Váratlan szituációk megoldása	3	
	A környezet tisztántartása	Tisztaság betartása	2	
Társas	Interperszonális rugalmasság	Rugalmas szakmailag helytálló megoldások	2	
Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	Szakma iránti elkötelezettség	3	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**2/A. A tárgynap reggelén tapasztalja, hogy egy beosztott dolgozó nem érkezett meg. Röviddel ezután telefonon jelzi, hogy betegség miatt több napon keresztül nem tud munkába állni. A dolgozó feladata aznap a söntésben a pultos munkakör betöltése lett volna. Vegye át a hiányzó dolgozó feladatkörét!**

**2/B. Ellenőrizze a kapott árlapon, hogy az idegen nyelven szereplő tételek megfelelnek-e a magyar árlapon szereplő tételeknek! Az eltéréseket feltétlenül javítsa ki!**

Információtartalom vázlata

Nyilvántartás ellenőrzése

- IT igénye, szoftver
- A nyilvántartás tartalmi elemei

Árukészlet felmérése

Vételezés szabályai, folyamata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**2/A. A tárgynap reggelén tapasztalja, hogy egy beosztott dolgozó nem érkezett meg. Röviddel ezután telefonon jelzi, hogy betegség miatt több napon keresztül nem tud munkába állni. A dolgozó feladata aznap a söntésben a pultos munkakör betöltése lett volna. Vegye át a hiányzó dolgozó feladatkörét!**

**2/B. Ellenőrizze a kapott árlapon, hogy az idegen nyelven szereplő tételek megfelelnek-e a magyar árlapon szereplő tételeknek! Az eltéréseket feltétlenül javítsa ki!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Számítástechnika Vendéglátó számítás	Nyilvántartás ellenőrzése: – IT igénye, szoftver – A nyilvántartás tartalmi elemei.	30	
		Árukészlet felmérése.	20	
		Vételezés szabályai, folyamata.	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
1	Elemi szintű számítógép-használat		5	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Logikus gondolkodás	A munkafeladat szakmai értelmezése	6	
Személyes	Megbízhatóság	A gazdasági események rögzítése	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**3/A. Az étteremben Önt bízták meg a tanulófelelősi teendők ellátásával. Új tanuló érkezik, akit be kell avatnia az előírásoknak megfelelő üzleti munkafolyamatokba, ahol svájci felszolgálási módot is alkalmaznak. Részletesen magyarázza el a terítés folyamatát! Ismertetőjében térjen ki arra is, hogy miért fontos az egyéni felkészülés során az üzleti választékközlési eszközök tartalmának megismerése!**

**3/B. Olvassa fel a tanulónak az idegen nyelvű árlapot, válassza ki az egyik ételt és ismertesse idegen nyelven a jellegadó nyersanyagokat és a készítési módot!**

Információtartalom vázlata

A terítés fontosabb szabályai az egyes felszolgálási módokban

Választékközlési eszközök

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**3/A. Az étteremben Önt bízták meg a tanulófelelősi teendők ellátásával. Új tanuló érkezik, akit be kell avatnia az előírásoknak megfelelő üzleti munkafolyamatokba, ahol svájci felszolgálati módot is alkalmaznak. Részletesen magyarázza el a terítés folyamatát! Ismertetőjében térjen ki arra is, hogy miért fontos az egyéni felkészülés során az üzleti választékközlési eszközök tartalmának megismerése!**

**3/B. Olvassa fel a tanulónak az idegen nyelvű árlapot, válassza ki az egyik ételt és ismertesse idegen nyelven a jellegadó nyersanyagokat és a készítési módot!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Pincérismeret Vendéglátó értékesítés Terítés	A terítés fontosabb szabályai.	20	
		Szabályok az egyes felszolgálati módokban.	30	
		Választékközlési eszközök.	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	Pontos munkavégzés	10	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**4/A. Az étterembe vendégek érkeznek, akik előzetes asztalfoglalással jelentkeztek be. Fogadja őket, és vegye fel a rendelést a szakma szabályainak megfelelően!**

**4/B. Az egyik vendég nem ért magyarul, ajánljon neki az étlapon szereplő magyaros ételekből!**

Információtartalom vázlata

Asztalfoglalás folyamata

– Telefonon

– Személyesen

A vendégfogadás szabályai

A rendelésvétel folyamata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**4/A. Az étterembe vendégek érkeznek, akik előzetes asztalfoglalással jelentkeztek be. Fogadja őket, és vegye fel a rendelést a szakma szabályainak megfelelően!**

**4/B. Az egyik vendég nem ért magyarul, ajánljon neki az étlapon szereplő magyaros ételekből!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Pincérismeret	Asztalfoglalás folyamata: – Telefonon	10	
	Általános kommunikáció	– Személyesen.		
	Etikett protokoll	A vendégfogadás szabályai.	30	
	Számítástechnika	A rendelésvétel folyamata.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	Rugalmasság váratlan szituációban	3	
Társas	Udvariasság	Udvarias viselkedés	4	
Személyes	Külső megjelenés	Külső megjelenés fontossága	3	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**5/A. Vendége fogyasztását követően készpénzfizetési számlát kér a végösszegekről. A vendég véletlenül a lakása címét mondta be, munkahelye adata helyett. Tudja-e javítani a számlát, vagy újat kell kiállítania? Ajánlhatott volna-e más fizetési módot a vendégnek?**

**5/B. Az idegen anyanyelvű vendége fogyasztása előtt érdeklődik, hogy fizethet-e bankkártyával. Az önök üzlete nem rendelkezik kártyaolvasóval. Tájékoztassa vendégét.**

Információtartalom vázlat

A szigorú számadású nyomtatványok kezelésének szabályai

A számla tartalmi és alaki követelményei

Leggyakrabban alkalmazott fizetési módok a vendéglátásban

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**5/A. Vendége fogyasztását követően készpénzfizetési számlát kér a végösszegekről. A vendég véletlenül a lakása címét mondta be, munkahelye adata helyett. Tudja-e javítani a számlát, vagy újat kell kiállítania? Ajánlhatott volna-e más fizetési módot a vendégnek?**

**5/B. Az idegen anyanyelvű vendége fogyasztása előtt érdeklődik, hogy fizethet-e bankkártyával. Az önök üzlete nem rendelkezik kártyaolvasóval. Tájékoztassa vendégét.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Számítástechnika Gazdálkodás Vendéglátó értékesítés	A szigorú számadású nyomtatványok kezelésének szabályai.	20	
		A számla tartalmi és alaki követelményei.	20	
		Leggyakrabban alkalmazott fizetési módok a vendéglátásban.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
1	Elemi szintű számítógép használat		2	
5	Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése		3	
5	Köznyelvi beszédképesség		5	
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Társas	Interperszonális rugalmasság	A vendég számára legkedvezőbb megoldás	4	
Személyes	Megbízhatóság	Szakmai és jogi szabályok szerinti dokumentálás	6	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**6/A. A felszolgálat során a vendég elégedetlen az üzlet színvonalával. Kifogásolja az elkészített étel minőségét, a felszolgáló megjelenését, modorát, a vásárlók könyvét kéri. Az Ön feladata a megfelelő viselkedési szabályok betartása mellett, hogy tájékoztassa a vendéget a probléma lehetséges megoldásairól, a vásárlók könyvének használatáról, és az üzlet felettes szerveinek elérhetőségeiről.**

**6/B. Ismertesse idegen nyelven, hogy az Európai Unióban milyen jogai vannak a fogyasztóknak!**

Információtartalom vázlata

Az üzleti standard betartásának szükségessége

A fogyasztóvédelmi szabályok betartása a vendéglátó egységben

Az üzlet felettes szervei

A vásárlók könyve

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**6/A. A felszolgálás során a vendég elégedetlen az üzlet színvonalával. Kifogásolja az elkészített étel minőségét, a felszolgáló megjelenését, modorát, a vásárlók könyvét kéri. Az Ön feladata a megfelelő viselkedési szabályok betartása mellett, hogy tájékoztassa a vendéget a probléma lehetséges megoldásairól, a vásárlók könyvének használatáról, és az üzlet felettes szerveinek elérhetőségeiről.**

**6/B. Ismertesse idegen nyelven, hogy az Európai Unióban milyen jogai vannak a fogyasztóknak!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Kommunikáció Etikett protokoll Vendéglátó értékesítés	Az üzleti standard betartásának szükségessége.	30	
		A fogyasztóvédelmi szabályok betartása a vendéglátó egységben Az üzlet felettes szervei A vásárlók könyve.	40	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Köznyelvi beszédképesség		5	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		15	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Társas	Udvariasság	Udvarias viselkedés	2	
	Kompromisszumképesség	Megoldás keresése	4	
	Interperszonális rugalmasság	Rugalmas viselkedés	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**7/A. A vendégek nem fogyasztották el a kiadagolt ételt, és jelzik, hogy a maradékot (több tányéron) szeretnék hazavinni. Milyen csomagolóeszközök és anyagok közül választhat? Milyen szakmai teendők vannak a vendég távozása után?**

**7/B. Beszélje meg az idegen nyelvű megrendelővel a csomagolás módját!**

Információtartalom vázlata

Csomagolás szabályai

- A csomagolóeszközök és anyagok jellemzői, alkalmazásuk
- A csomagolóanyagok beszerzésének folyamata

Lerámolási szabályok, átterítés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizgázó neve:.....

## Értékelő lap

**7/A. A vendégek nem fogyasztották el a kiadagolt ételt, és jelzik, hogy a maradékot (több tányéron) szeretnék hazavinni. Milyen csomagolóeszközök és anyagok közül választhat? Milyen szakmai teendői vannak a vendég távozása után?**

**7/B. Beszélje meg az idegen nyelvű megrendelővel a csomagolás módját!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátó értékesítés Élelmiszer Gazdálkodás Tálalás	Csomagolás szabályai – Csomagoló eszközök és anyagok jellemzői, alkalmazásuk.	30	
B		– A csomagolóanyagok beszerzésének folyamata.		
A		Lerámolási szabályok, átterítés.	30	
A				
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése		10	
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	Megfelelő csomagolóanyag választása	8	
Személyes	Megbízhatóság	Megbízhatóság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**8./A. A vállalkozó több napos üzleti útra utazott. Önben bízik meg olyan mértékben, hogy a munkanapok végén a zárást és a dolgozók elszámoltatását is feladatul megkapja. Hogyan végezné el a feladatot?**

**8/B. Beszélje meg a záráskor még az üzletben tartózkodó idegen nyelvű vendéggel, hogy elkészítik a számláját, mert az üzlet zárni készül!**

Információtartalom vázlata

Az üzlet zárásának munkafolyamata

A készletek elhelyezésének szabályai

A dolgozók elszámoltatásának menete

A standolás lényege és célja

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**8/A. A vállalkozó több napos üzleti útra utazott. Önben bízik meg olyan mértékben, hogy a munkanapok végén a zárást és a dolgozók elszámoltatását is feladatul megkapja. Hogyan végezné el a feladatot?**

**8/B. Beszélje meg a záráskor még az üzletben tartózkodó idegen nyelvű vendéggel, hogy elkészítik a számláját, mert az üzlet zárni készül!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Pincérismeret Gazdálkodás Műszaki Irányítási szabályok	Az üzlet zárásának munkafolyamata.	25	
		A készletek elhelyezésének szabályai.	20	
		A dolgozók elszámoltatásának menete. A standolás lényege és célja.	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
5	Köznyelvi beszédképesség	2		
1	Elemi szintű számítógép-használat	3		
5	Idegen nyelvű beszédképesség	10		
5	Idegen nyelvű hallott szöveg értése	10		
<b>Összesen</b>		<b>90</b>		
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
Módszer	Rendszerező képesség	Átlátó képesség	4	
Társas	Hatékony kérdés készsége	Helytálló szakmai kérdés	4	
Személyes	Megbízhatóság	Megbízható feladatteljesítés	2	
<b>Összesen</b>		<b>10</b>		
<b>Mindösszesen</b>		<b>100</b>		

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**9/A. Azt a megbízást kapja, hogy egy melegkonyhás vendéglátó üzlettípus italválasztékát és annak tájékoztató eszközét kell megterveznie általános és üzlettípustól függő felépítés szerint.**

**9/B. Értékelje a szaktanára által mellékelte magyar és idegen nyelvű itallapot tartalmi és formai szempontból is!**

Információtartalom vázlata

Italválasztékot meghatározó tényezők

- Általános italválaszték
- Üzlettípustól függő italválaszték

Az itallap tartalmi elemei

- A választék szélessége, mélysége
- Az itallap formai követelményei

Borlap tartalma, felépítése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**9/A Azt a megbízást kapja, hogy egy melegkonyhás vendéglátó üzlettípus italválasztékát és annak tájékoztató eszközét kell megterveznie általános és üzlettípustól függő felépítés szerint.**

**9/B Értékelje a szaktanára által mellékelte magyar és idegen nyelvű itallapot tartalmi és formai szempontból is!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Ital Számítástechnika Formaismeret Italkészítés és tárolás Szakmai idegen nyelv	Italválasztékot meghatározó tényezők Általános italválaszték Üzlettípustól függő italválaszték.	20	
		Az itallap tartalmi elemei A választék szélessége, mélysége Az itallap formai követelményei.	25	
		Borlap tartalma, felépítése.	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
1	Elemi szintű számítógép használat		5	
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Új ötletek, megoldások kipróbálása	Kreativitás	5	
Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	Új tendenciák figyelemmel kísérése	5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**10/A. Azt a megbízást kapja, hogy egy melegkonyhás vendéglátó üzlettípus ételválasztékát és annak tájékoztató eszközét kell megterveznie!**

**10/B. Értékelje a szaktanára által mellékelte magyar és idegen nyelvű étlapot tartalmi és formai szempontból is!**

Információtartalom vázlata

Étlap fajtái

Az étlap tartalma, felépítése

- A választék szélessége, mélysége
- Az étlap formai követelményei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**10/A. Azt a megbízást kapja, hogy egy melegkonyhás vendéglátó üzlettípus ételválasztékát és annak tájékoztató eszközét kell megterveznie!**

**10/B. Értékelje a szaktanára által mellékelte magyar és idegen nyelvű étlapot tartalmi és formai szempontból is!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszer	Étlap fajtái.	20	
A	Étrend			
A	Étkezési szokások			
A	Vendégköri	Az étlap tartalma, felépítése – A választék szélessége, mélysége – Az étlap formai követelményei.	25	
A	Ételkészítés			
B	Táplálkozástan			
A	Szakmai idegen nyelv			
A	Számítástechnika			
A	Formaismeret			
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
1	Elemi szintű számítógép-használat		5	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Új ötletek, megoldások kipróbálása	Kreativitás	5	
Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	Új tendenciák figyelemmel kísérése	5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**11/A. Új dolgozót vesz fel üzletébe. Az állásinterjún tájékoztassa a jelöltet a vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelményekről, a dolgozók érdekképviselőinek lehetőségeiről, és a tanulófoglalkoztatás kérdéseiről is!**

**11/B. Kérdezze meg, hogy milyen idegen nyelven beszél, és folytassanak, idegen nyelven 2-3 perces párbeszédet a szakmai követelményekről!**

Információtartalom vázlata

A vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelmények

- Szakmai követelmények
- Személyiséggel kapcsolatos követelmények
- Munkaegészségügyi követelmények
- A szakmai fejlődés lehetőségei

A vendéglátásban dolgozók érdekképviselője

A tanulófoglalkoztatás jogi és etikai kérdései

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**11/A. Új dolgozót vesz fel üzletébe. Az állásinterjún tájékoztassa a jelöltet a vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelményekről, a dolgozók érdekképviselőtének lehetőségeiről, és a tanulófoglalkoztatás kérdéseiről is!**

**11/B. Kérdezze meg, hogy milyen idegen nyelven beszél, és folytassanak, idegen nyelven 2-3 perces párbeszédet a szakmai követelményekről!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Pincérismeret Irányítási szabályok	A vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelmények – Szakmai követelmények	15	
		– Személyiséggel kapcsolatos követelmények	10	
		– Munkaegészségügyi követelmények	10	
		– A szakmai fejlődés lehetőségei.	10	
		A vendéglátásban dolgozók érdekképviselőte.	10	
		A tanulófoglalkoztatás jogi és etikai kérdései.	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Köznyelvi beszédképesség		5	
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Rendszerező képesség	Feladatok rendszerezése	3	
Társas	Udvariasság	Udvarias megnyilvánulás	2	
Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	Fejlődőképesség, önfejlődés szükségessége	5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**12/A. Ünnepi ételsor összeállítására kérték fel üzletét. 30 főre, 4 fogásból álló ételsort rendeltek. A megrendelő kérésére szem előtt kell tartani az egészséges táplálkozás előírásait is. Ajánljon legalább 2 fajta ételsort!**

**12/B. Fordítsa le az egyik ételsort a tanult idegen nyelvre és olvassa fel! Mondja el az egyik étel jellegadó alapanyagait és készítési módját!**

Információtartalom vázlata

Egészséges táplálkozás szempontjai

Az ünnepi ételsor összeállításának szempontjai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**12/A. Ünnepi ételsor összeállítására kérték fel üzletét. 30 főre, 4 fogásból álló ételsort rendeltek. A megrendelő kérésére szem előtt kell tartani az egészséges táplálkozás előírásait is. Ajánljon legalább 2 fajta ételsort!**

**12/B. Fordítsa le az egyik ételsort a tanult idegen nyelvre és olvassa fel! Mondja el az egyik étel jellegadó alapanyagait és készítési módját!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátó értékesítés	Egészséges táplálkozás szempontjai.	20	
A	Rendezvény lebonyolítás			
A	Étrend	Az ünnepi ételsor összeállításának szempontjai.	40	
A	Étkezési szokások			
A	Vendégköri			
B	Élelmiszer			
A	Ital			
A	Ételkészítés			
A	Tálalás			
B	Táplálkozástan			
A	Etikett protokoll			
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			
1	Elemi szintű számítógép-használat	5		
5	Idegen nyelvű beszédképesség	15		
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése	10		
<b>Összesen</b>		<b>90</b>		
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	Rugalmasság	2	
Társas	Hatékony kérdés készsége	Információk begyűjtése	4	
Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	Szakmai szempontok figyelembe vétele	4	
<b>Összesen</b>		<b>10</b>		
<b>Mindösszesen</b>		<b>100</b>		

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**13/A. A vállalkozó cukrászda létesítése mellett döntött. Szakmai irányítását Önre bízta, azzal a kéréssel, hogy alakítsa ki az üzlet választékát, és az azt tükröző árlapot is!**

**13/B. A kapott árlapon ellenőrizze az idegen nyelvi fordítás helyességét, jelezze idegen nyelven amennyiben hibát talál, javítsa ki a hibát!**

Információtartalom vázlat

- A cukrászdák választékát befolyásoló tényezők
- Reggeli italok választéka
- Kávéválaszték
- Uzsonnasütemények választéka
- Az árlap tartalmi és formai követelményei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**13/A. A vállalkozó cukrászda létesítése mellett döntött. Szakmai irányítását Önre bízta, azzal a kéréssel, hogy alakítsa ki az üzlet választékát, és az azt tükröző árlapot is!**

**13/B. A kapott árlapon ellenőrizze az idegen nyelvi fordítás helyességét, jelezze idegen nyelven amennyiben hibát talál, javítsa ki a hibát!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátó értékesítés Ital Italkészítés és tárolás Tálalás Számítástechnika Formaismeret	A cukrászdák választékát befolyásoló tényezők	20	
		Reggeli italok választéka	15	
		Kávéválaszték	15	
		Uzsonnasütemények választéka.	15	
		Az árlap tartalmi és formai követelményei.	15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
1	Elemi szintű számítógép-használat		5	
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Módszer	Új ötletek, megoldások kipróbálása	Új iránti fogékonyság	5	
Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	Szakmai megújulás igénye	5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**14/A. Éttermében 200 főre díszétkezés megszervezését és lebonyolítását rendelik meg, ahova magyar és külföldi vendégeket is várnak. Értékelje a szaktanár által mellékelte magyar és idegen nyelvű menükártyát szakmai és az alkalom jellegéből fakadó szempontok alapján!**

**14/B. Értékelje idegen nyelven a főétel italkínálatát!**

Információtartalom vázlata

Díszétkezés jellemzői

Menükártya felépítése, formai követelményei

A menü összeállításának szempontjai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**14/A. Éttermében 200 főre díszétkezés megszervezését és lebonyolítását rendelik meg, ahova magyar és külföldi vendégeket is várnak. Értékelje a szaktanár által mellékelt magyar és idegen nyelvű menükártyát szakmai és az alkalom jellegéből fakadó szempontok alapján!**

**14/B. Értékelje idegen nyelven a főétel italkínálatát!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátó értékesítés	Díszétkezés jellemzői.	10	
A	Rendezvény lebonyolítás			
A	Étrend			
A	Étkezési szokások	Menükártya felépítése, formai követelményei.	15	
A	Vendégköri			
B	Élelmiszer	A menü összeállításának szempontjai.	40	
A	Ital			
A	Ételkészítés			
A	Tálalás			
B	Táplálkozástan			
A	Etikett protokoll			
A	Számítástechnika			
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
1	Elemi szintű számítógép használat		5	
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	Rugalmasság	2	
Társas	Hatékony kérdés készsége	Információk begyűjtése	4	
Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	Szakmai szempontok figyelembe vétele	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**15/A. Új dolgozót vesz fel az üzletbe, akinek korábbi vendéglátós tapasztalata nincs. Mint felelős vezető, oktassa ki szabályosan a munka-, baleset-, és tűzvédelmi előírásokról!**

**15/B. A vendégtérben tűz alakul ki. Egy magyarul nem tudó asztaltársasággal foglalkozik. Tájékoztassa őket a további teendőkről!**

Információtartalom vázlata

- A vendéglátó egységre jellemző
  - Munkavédelmi előírások
  - Balesetvédelmi előírások
  - Tűzvédelmi előírások
  - Adminisztrációs kötelezettség

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**15/A. Új dolgozót vesz fel az üzletbe, akinek korábbi vendéglátós tapasztalata nincs. Mint felelős vezető, oktassa ki szabályosan a munka-, baleset-, és tűzvédelmi előírásokról!**

**15/B. A vendégtérben tűz alakul ki. Egy magyarul nem tudó asztaltársasággal foglalkozik. Tájékoztassa őket a további teendőkről!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Pincérismeret Műszaki	Munkavédelmi előírások.	20	
		Balesetvédelmi előírások.	20	
		Tűzvédelmi előírások.	15	
		Adminisztrációs kötelezettség.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Köznyelvi beszédképesség		5	
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Figyelemmegosztás	Balesetmentes figyelemmegosztás	2	
Társas	Interperszonális rugalmasság	Egymás segítése	2	
Személyes	Mozgáskoordináció	Ügyesség	2	
	Állóképesség	Folyamatos fizikai terhelhetőség	2	
	Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság	Túlzott érzelmek mellőzése, folyamatos terhelhetőség	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

C



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**16/A. Üzletében belső ellenőrzés keretében a higiéniai szabályok betartását ellenőrzi. Milyen szabályok szerint végzi ezt a tevékenységet? Értelmezze a szaktanára által rendelkezésre bocsátott HACCP-kézikönyv egyes részleteit!**

**16/B. Szaktanárától kapott, technológiai higiénére vonatkozó idegen nyelvű mondatokat tegye megfelelő sorrendbe, fordítsa le! Néhány mondatban beszéljen idegen nyelven a technológiai higiéné fontosságáról!**

Információtartalom vázlata

Egészségügyi könyv

Munkaruhában való megjelenés szabályainak betartása

Technológiai higiéné

HACCP-szabályok betartása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**16/A. Üzletében belső ellenőrzés keretében a higiéniai szabályok betartását ellenőrzi. Milyen szabályok szerint végzi ezt a tevékenységet? Értelmezze a szaktanára által rendelkezésre bocsátott HACCP-kézikönyv egyes részleteit!**

**16/B. Szaktanárától kapott, technológiai higiéniére vonatkozó idegen nyelvű mondatokat tegye megfelelő sorrendbe, fordítsa le! Néhány mondatban beszéljen idegen nyelven a technológiai higiénié fontosságáról!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Pincérismeret Felszolgálat Ételkészítés Italkészítés és tárolás	Egészségügyi könyv.	10	
		Munkaruhában való megjelenés szabályainak betartása.	10	
		Technológiai higiéné.	10	
		HACCP-szabályok betartása.	30	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Módszer	A környezet tisztántartása	Higiéniai követelmények érvényesítése	5	
Társas	Interperszonális rugalmasság	Egymás segítése	2	
Személyes	Külső megjelenés		3	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**17./A. Anyagi felelősséggel bíró konyhafőnöke jobb állásajánlatot kapott. Szervezze meg az átadó-átvevő leltározást számára! Értelmezze a szaktanára által rendelkezésre bocsátott Kollektív Szerződés idevonatkozó részletét!**

**17./B. A leltározandó tételeket, melyet külön lapon kapott szaktanárától, fordítsa le a tanult idegen nyelvre!**

Információtartalom vázlat

Leltározás

- Célja, fajtái
- Folyamata
- Bizonylati

Anyagi felelősség.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**17/A. Anyagi felelősséggel bíró konyhafőnöke jobb állásajánlatot kapott. Szervezze meg az átadó-átvevő leltározást számára! Értelmezze a szaktanára által rendelkezésre bocsátott Kollektív Szerződés idevonatkozó részletét!**

**17/B. A leltározandó tételeket, melyet külön lapon kapott szaktanárától, fordítsa le a tanult idegen nyelvre!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Gazdálkodás	Leltározás: Célja, fajtái Folyamata - Bizonylati.	40	
		Anyagi felelősség.	30	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		10	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Személyes	Megbízhatóság	Pontos leltárfelvétel	10	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**18/A. Az üzletben/üzemben értékesítés történik. Az értékesítés során biztosítják az „utcán át történő értékesítést”, valamint a házhoz szállítást is. Tervezze meg a csomagolás lehetőségeit a szakmai és a marketing szabályoknak megfelelően! Hogyan történik az értékesítés bizonylatolása és a fizettetés?**

**18/B. Beszélje meg az idegen nyelvű pizza-szakáccsal az egyik rendelés csomagolását!**

Információtartalom vázlat

A csomagolóanyagok és eszközök

- Választéka
- Alkalmazásának feltételei
- Jogi előírások alkalmazása
- Design elemek alkalmazása

Az értékesítés

- Bizonylatolása
- Fizettetés

A házhozszállítás biztonsági előírásai

- Pénzkezelés
- Tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**18/A. Az üzletben/üzemben értékesítés történik. Az értékesítés során biztosítják az „utcán át történő értékesítést”, valamint a házhoz szállítást is. Tervezze meg a csomagolás lehetőségeit a szakmai és a marketing szabályoknak megfelelően! Hogyan történik az értékesítés bizonylatolása és a fizettetés?**

**18/B. Beszélje meg az idegen nyelvű pizza-szakáccsal az egyik rendelés csomagolását!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok		
			Max.	Elért	
A	Vendéglátó értékesítés	A csomagolóanyagok és eszközök: – Választéka – Alkalmazásának feltételei – Jogi előírások alkalmazása – - Design elemek alkalmazása.	30		
A					Tálalás
B					Élelmiszer
A	Italkészítés és tárolás	Az értékesítés Bizonylatolása – Fizettetés.	20		
		A házhozszállítás biztonsági előírásai Pénzkezelés Tárolás.	20		
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
5	Köznyelvi beszédképesség		5		
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5		
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10		
<b>Összesen</b>			<b>90</b>		
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
Módszer	Rendszerező képesség	Rendszerben gondolkodás	5		
Személyes	Megbízhatóság	Megbízható gondolkodásmód	5		
	<b>Összesen</b>		<b>10</b>		
	<b>Mindösszesen</b>		<b>100</b>		

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**19/A. A vendéglátó üzlet napi pénztárzárása az Ön feladata. Számoltassa el a keletkezett napi bevétellel a dolgozókat! Állapítsa meg a napi bevétel szerkezetét! Értelmezze a szaktanára által rendelkezésre bocsátott bizonylatok tartalmát!**

**19/B. A számítógép alapú pénztárgépen található feliratok listáját szaktanára átadta Önnek. Kérése az, hogy értelmezze számára jelentésüket néhány mondatban a tanult idegen nyelven!**

Információtartalom vázlata

Pénztárzárás folyamata

- Az elszámoltatás
- Az anyagi felelősség

A napi bevétel szerkezetének megállapítása

Számítógép alapú pénztárgép kezelése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**19/A. A vendéglátó üzlet napi pénztárzárása az Ön feladata. Számoltassa el a keletkezett napi bevétellel a dolgozókat! Állapítsa meg a napi bevétel szerkezetét! Értelmezze a szaktanára által rendelkezésre bocsátott bizonylatok tartalmát!**

**19/B. A számítógép alapú pénztárgépen található feliratok listáját szaktanára átadta Önnek. Kérése az, hogy értelmezze számára jelentésüket néhány mondatban a tanult idegen nyelven!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Gazdasági számítás Vendéglátó számítás	Pénztárzárás folyamata – Elszámoltatás – Anyagi felelősség.	30	
		A napi bevétel szerkezetének megállapítása.	20	
	Számítástechnika	A számítógép-alapú pénztárgép használata.	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		5	
5	Idegen nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Logikus gondolkodás	Szakmailag helyes gondolkodás	8	
Személyes	Megbízhatóság	Megbízható	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2. vizsgafeladat  
A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

**20/A. A vállalkozó a vendéglátó üzlet árukészlettel kapcsolatos tevékenységének megszervezését Önre bízta. Hogyan végezné el a megbízást? Értelmezze szaktanára által rendelkezésre bocsátott dokumentumot!**

**20/B. A tanult idegen nyelven ismertesse, hogy milyen italfajtákat szerepeltetne kínálatában. Néhány mondatban jellemezze, mit mihez ajánlana!**

Információtartalom vázlata

- Az árukészlet kialakítása
  - A vevőkör igényei
  - A vállalkozás lehetőségei
  - A versenytársak választéka
- A napi árukészlet felmérése
  - Társrészlegek információ
- Árukezelés szabályai
- Áruvételezés szabályai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
 1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása  
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
 2. vizsgafeladat  
 A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A vizsgázó neve:.....

## Értékelő lap

**20/A. A vállalkozó a vendéglátó üzlet árukészlettel kapcsolatos tevékenységének megszervezését Önre bízta. Hogyan végezné el a megbízást? Értelmezze szaktanára által rendelkezésre bocsátott dokumentumot!**

**20/B. A tanult idegen nyelven ismertesse, hogy milyen italfajtákat szerepeltetne kínálatában. Néhány mondatban jellemezze, mit mihez ajánlana!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátó értékesítés Gazdálkodás Számítástechnika	Az árukészlet kialakítása - A vevőkör igényei - A vállalkozás lehetőségei - A versenytársak választéka.	20	
		A napi árukészlet felmérése - Társrészlegek információ.	20	
		Árukezelés szabályai.	15	
		Áruvételezés szabályai.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű szakmai szöveg megértése	5		
5	Idegen nyelvű beszédképesség	10		
<b>Összesen</b>		<b>90</b>		
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	Szakma szabályai szerinti feladatértelmezés	3	
Társas	Kompromisszumképesség	Kompromisszum a társrészlegekkel	3	
Személyes	Megbízhatóság	Megbízható hozzáállás	4	
<b>Összesen</b>		<b>10</b>		
<b>Mindösszesen</b>		<b>100</b>		

.....  
 dátum

.....  
 aláírás