

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1475-11 Mixer tevékenységek végzése

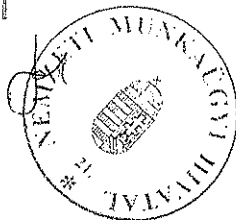
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1475-11/1 A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

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 NGM/431/1/2012. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT



Jóváhagyta:


Dr. Odrobina László
főosztályvezető



2012

NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL
Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság

Érvényes: 2012. 07. 02-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

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:

33 811 02 0001 33 01	Mixer-Bartender	Pincér
-----------------------------	------------------------	---------------

A tételek az adott témakörhöz tartozó ismereteket úgy kérik számon, hogy a vizsgázónak fel kell használnia a gyakorlat keretében szerzett tapasztalatait is, ezeket szervesen be kell illesztenie a feleletébe.

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 tételsor a (32/2011. (VIII. 25.) NGM rendelettel módosított) 15/2008. (VIII. 13.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

1. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. A bár mixertanulókat fogad. Ön kapja azt a feladatot, hogy beszéljen nekik a koktél szó jelentéséről, eredetéről. Térjen ki az amerikai szesztilalom hatására! Foglalja össze a hallgatóknak a koktélozás kultuszát!

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a rumot! Tetszés szerint válasszon egy rum-alapú kevert italt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Bólékat, Cupokat és a Punchokat!

Információtartalom vázlata

- A koktél szó jelentése, eredete
- Az amerikai szesztilalom
- A koktélozás kultusza
- A rum bemutatása, a választott rumalapú koktél ismertetése
- A kevert ital elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. A bár mixertanulókat fogad. Ön kapja azt a feladatot, hogy beszéljen nekik a koktél szó jelentéséről, eredetéről. Térjen ki az amerikai szesztilalom hatására! Foglalja össze a hallgatóknak a koktélozás kultuszát!

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a rumot! Tetszés szerint válasszon egy rum-alapú kevert italt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Bólékat, Cupokat és a Punchokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Italszármazás és összetétel	A koktél szó jelentése, eredete	10	
A	Italszármazás és összetétel	Az amerikai szesztilalom	10	
A	Italszármazás és összetétel	A koktélozás kultusza	10	
A	Italkészítés és tárolás	A rum bemutatása, a választott rumalapú koktél ismertetése	10	
A	Italkészítés és tárolás	A kevert ital elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

2. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. A bár mixertanulókat fogad. Ön kapja azt a feladatot, hogy mesélje el nekik hogyan alakultak ki Európában a bárók, melyek a jelentősebb városok és mi szerepük!

Röviden adjon áttekintést a magyarországi bárók és koktéltudomány kialakulásáról!

B. Ön egy tengerparti bárban mixer. A levegő száraz és forró. Ajánljon koktélt a hűsölni vágyó vendégnek! Foglalja össze a vendég által választott kevert ital elkészítési módját és a készítés során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a forró italokat!

Információtartalom vázlata

- Az első európai bárók (Párizs, London, Velence)
- Magyarországi vendéglátás az első világháború után
- Italok ajánlása
- A kevert ital elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. A bár mixertanulókat fogad. Ön kapja azt a feladatot, hogy mesélje el nekik hogyan alakultak ki Európában a bárók, melyek a jelentősebb városok és mi szerepük!

Röviden adjon áttekintést a magyarországi bárók és koktéltudomány kialakulásáról!

B. Ön egy tengerparti bárban mixer. A levegő száraz és forró. Ajánljon koktélt a hűsölni vágyó vendégnek! Foglalja össze a vendég által választott kevert ital elkészítési módját és a készítés során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a forró italokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátó értékesítés	Az első európai bárók (Párizs, London, Velence)	15	
A	Vendéglátó értékesítés	Magyarországi vendéglátás az első világháború után	10	
A	Felhasználás	Italok ajánlása	15	
A	Italkészítés és tárolás	A kevert ital elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszéd-készség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes		Külső megjelenés	3	
Társas		Udvariasság	3	
Módszer		Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

3. A Ön mixerként dolgozik egy újonnan nyíló szálloda drinkbárjában. Vezetője azzal a feladattal bízta meg, hogy állítson össze egy itallapot. Milyen szempontokat vesz figyelembe az itallap elkészítésekor? Mely italok kerülnek rá az itallapra? Milyen színeket használ?

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a vodkát! Tetszés szerint válasszon egy vodkaalapú koktélt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Zoomot és Daisyt!

Információtartalom vázlata

- Itallap összeállítása, felépítése
- Színek használata
- Italismeret
- A vodka bemutatása, a választott vodkaalapú koktél ismertetése
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. A Ön mixerként dolgozik egy újonnan nyíló szálloda drinkbárjában. Vezetője azzal a feladattal bizza meg, hogy állítson össze egy itallapot. Milyen szempontokat vesz figyelembe az itallap elkészítésekor? Mely italok kerülnek rá az itallapra? Milyen színeket használ?

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a vodkát! Tetszés szerint válasszon egy vodkaalapú koktélt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Zoomot és Daisyt!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátó értékesítés Felszolgálat	Itallap összeállítása, felépítése	10	
A	Alapszínek Kevert színek Színkontrasztok	Színek használata	10	
A	Italszármazás és összetétel	Italismeret	10	
A	Italkészítés és tárolás	A vodka bemutatása, a választott vodkaalapú koktél ismertetése	10	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

4. A. Ön lehetőséget kap egy szórakozóhelyen nyíló új bár megtervezésére és kialakítására, valamint az újonnan nyíló bár bevezetésére! Ismertesse, milyen szempontokat vesz figyelembe a bár kialakításának megtervezésénél! Térjen ki a reklámeszközökre is, melyet a bár bevezetésénél alkalmazna! Foglalja össze a bárak fajtáit, működési szabályait, a működésükhöz szükséges műszaki berendezéseket, felszereléseket!

B. Ön egy wellnessbárban mixer. Egy kikapcsolódni vágyó hölgyvendég számára milyen koktélokot ajánl? Foglalja össze a vendég által választott koktél elkészítési módját és a készítés során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Fancy Drinket!

Információtartalom vázlata

- A bárak fajtái
- A bárak működési szabályai
- A bárak műszaki berendezései, felszerelései
- Reklámtevékenység, reklámeszközök
- Italok ajánlása
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. A. Ön lehetőséget kap egy szórakozóhelyen nyíló új bár megtervezésére és kialakítására, valamint az újonnan nyíló bár bevezetésére! Ismertesse, milyen szempontokat vesz figyelembe a bár kialakításának megtervezésénél! Térjen ki a reklámeszközökre is, melyet a bár bevezetésénél alkalmazna! Foglalja össze a bárak fajtáit, működési szabályaikat, a működésükhöz szükséges műszaki berendezéseket, felszereléseket!

B. Ön egy wellnessbárban mixer. Egy kikapcsolódni vágyó hölgyvendég számára milyen koktélokot ajánl? Foglalja össze a vendég által választott koktél elkészítési módját és a készítés során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Fancy Drinket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátó értékesítés	A bárak fajtái	10	
A	Vendéglátó értékesítési gyakorlat	A bárak működési szabályai	5	
A	Vendéglátó értékesítési gyakorlat	A bárak műszaki berendezései, felszerelései	5	
A	Vendéglátó értékesítési gyakorlat	Reklámtevékenység, reklámeszközök	5	
A	Italkészítés és tárolás	Italok ajánlása	15	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

5. A. Önt bízzák meg egy 200 fős céges karácsonyi parti italkínálatának összeállításával. Milyen szempontokat vesz figyelembe a rendezvény megszervezésénél? Mit választana welcome drinknek?

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a gint! Tetszés szerint válasszon egy gin-alapú koktélt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Rickeyket és az Oystereket!

Információtartalom vázlata

- A rendezvények fajtái
- A rendezvényszervezés menete
- A welcome drink szerepe
- A gin bemutatása, a választott gin alapú koktél ismertetése
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. A. Önt bízzák meg egy 200 fős céges karácsonyi parti italkínálatának összeállításával. Milyen szempontokat vesz figyelembe a rendezvény megszervezésénél? Mit választana welcome drinknek?

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a gint! Tetszés szerint válasszon egy gin-alapú koktélt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Rickeyket és az Oystereket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Etikett protokoll	A rendezvények fajtái	10	
B	Rendezvény lebonyolítás	A rendezvényszervezés menete	10	
A	Italszármazás és összetétel	A welcome drink szerepe	10	
A	Italkészítés és tárolás	A gin bemutatása, a választott gin alapú koktél ismertetése	10	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

6. A. A drinkbár tulajdonosa Önt bízta meg, hogy készítsen listát a koktéلكészítéshez szükséges eszközökről. Foglalja össze az eszközöket, és térjen ki felhasználási módjukra, szerepükre! Ismertesse milyen szórakoztatási lehetőségeket tud biztosítani Ön, mint mixer a bár vendégei számára munkája közben!

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a brandyt! Tetszés szerint válasszon egy brandy vagy cognac alapú koktélt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Sourokat, Julepeket és a Smasheket!

Információtartalom vázlat

- Keverőeszközök, adagolóeszközök, jégeszközök, egyéb bár felszerelés
- Poharak
- Mixer munka szórakoztatási lehetőségei, pl. Flair-Bartending, Barmagic, Molekuláris mixológia
- A brandy, Cognac bemutatása, a választott brandy vagy cognac alapú koktél ismertetése
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. A. A drinkbár tulajdonosa Önt bízta meg, hogy készítsen listát a koktélkészítéshez szükséges eszközökről. Foglalja össze az eszközöket, és térjen ki felhasználási módjukra, szerepükre! Ismertesse milyen szórakoztatási lehetőségeket tud biztosítani Ön, mint mixer a bár vendégei számára munkája közben!

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a brandyt! Tetszés szerint válasszon egy brandy vagy cognac alapú koktélt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Sourokat, Julepeket és a Smasheket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátó értékesítési gyakorlat	Keverőeszközök, adagolóeszközök, jégeszközök, egyéb bár felszerelés	10	
A	Vendéglátó értékesítési gyakorlat	Poharak	10	
A	Szakmai kommunikáció	Mixer munka szórakoztatási lehetőségei, pl. Flair-Bartending, Barmagic, Molekuláris mixológia	10	
A	Italkészítés és tárolás	A brandy, cognac bemutatása, a választott brandy vagy cognac alapú koktél ismertetése	10	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszéd-készség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

7. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. A bár mixertanulókat fogad. A bár nyitása előtti teendőket magyarázza el a tanulóknak! Hogyan készül fel a napi forgalomra, milyen előkészítő műveleteket kell elvégeznie, vegye figyelembe a higiéniai előírásokat is!

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a whiskyt! Tetszés szerint válasszon egy whiskyalapú koktélt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Pousse-Cafét, a Scaffát és a Knickebeinokat!

Információtartalom vázlata

- Nyitás előtti teendők
- Előkészítő műveletek
- Takarítás, higiéniai előírások
- Bárbeállítás, gépek ellenőrzése
- A whisky bemutatása, a választott whiskyalapú koktél ismertetése
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. A bár mixertanulókat fogad. A bár nyitása előtti teendőket magyarázza el a tanulóknak! Hogyan készül fel a napi forgalomra, milyen előkészítő műveleteket kell elvégeznie, vegye figyelembe a higiéniai előírásokat is!

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a whiskyt! Tetszés szerint válasszon egy whiskyalapú koktélt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Pousse-Cafét, a Scaffát és a Knickebeinokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátó értékesítés	Nyitás előtti teendők	10	
A	Előkészítés	Előkészítő műveletek	10	
A	A vendéglátó értékesítés gyakorlata	Takarítás, higiéniai előírások	5	
A	Vendéglátó értékesítés	Bárbeállítás, gépek ellenőrzése	5	
A	Italkészítés és tárolás	A whisky bemutatása, a választott whiskyalapú koktél ismertetése	10	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszéd-készség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

8. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. A bár mixertanulókat fogad. Ön kapja azt a feladatot, hogy beszéljen nekik a koktélok díszítéséről és szervírozásáról.

B. Ön egy drinkbárban mixer. Egy 4 fős család gyermekei részére milyen koktélokot ajánl? Foglalja össze a gyermekek által választott alkoholmentes koktélok elkészítési módját és a készítésük során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Flipeket és az Egg-nogokat!

Információtartalom vázlata

- Díszítőelemek
- Díszítőelemek alkalmazásának szabályai (crusta, garnish, twist)
- Díszítőelemek alapanyagai
- Színösszeállítás használata
- Italok ajánlása
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. A bár mixertanulókat fogad. Ön kapja azt a feladatot, hogy beszéljen nekik a koktélok díszítéséről és szervírozásáról.

B. Ön egy drinkbárban mixer. Egy 4 fős család gyermekei részére milyen koktélokot ajánl? Foglalja össze a gyermekek által választott alkoholmentes koktélok elkészítési módját és a készítésük során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Flipeket és az Egg-nogokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
D	Italok tálalása, díszítése	Díszítőelemek	10	
D	Italok tálalása, díszítése	Díszítőelemek alkalmazásának szabályai (crusta, garnish, twist)	10	
D	Italok tálalása, díszítése	Díszítőelemek alapanyagai	5	
A	Alapszínek Kevert színek Színkontrasztok	Színösszeállítás használata	10	
A	Felszolgálás	Italok ajánlása	10	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	10	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszéd-készség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes		Külső megjelenés	3	
Társas		Udvariasság	3	
Módszer		Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

I. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

9. A. Ön egy bárban mixer. Az Önhöz beosztott tanulóknak beszéljen az ízkiegészítőkről, ízmódosítókról, színezőanyagokról és a koktélkészítésben betöltött szerepükről.

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a tequilát! Tetszés szerint válasszon egy tequilaalapú koktélt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Fizzeket és Fixeket!

Információtartalom vázlata

- Üdítők
- Vermutok
- Likőrök
- Fűszerek, szirupok és ízesítés
- Színezőanyagok, színezés
- A tequila bemutatása, a választott tequilaalapú koktél ismertetése
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. A. Ön egy bárban mixer. Az Önhöz beosztott tanulóknak beszéljen az ízkiegészítőkről, ízmódosítókról, színezőanyagokról és a koktéلكészítésben betöltött szerepükről.

B. Jellemezze a fontosabb alapszeszek közül a tequilát! Tetszés szerint válasszon egy tequilaalapú koktélt, majd foglalja össze elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Fizzeket és Fixeket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Italszármazás és összetétel	Üdítők Vermutok Likőrök	10	
A	Italszármazás és összetétel	Fűszerek, szirupok és ízesítés	10	
A	Alapszínek Kevert színek Színkontrasztok	Színezőanyagok, színezés	10	
A	Italkészítés és tárolás	A tequila bemutatása, a választott tequilaalapú koktél ismertetése	10	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédkésztség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédkésztség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

10. A. Ön mixerként szeretne elhelyezkedni. Az üzletvezető arra kéri, hogy foglalja össze az aperitifeket és az étkezés előtti koktélok, illetve a digestív (étkezés utáni) koktélok és azok szerepét. Soroljon fel legalább 2 koktélt mindkét csoportból, és foglalja össze az egyik történelmi hátterét!

B. Foglalja össze a Manhattan-koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Frappékat és Coolereket!

Információtartalom vázlata

- Az aperitifek élettani hatása
- Az aperitifek ismertetése
- A digestivek ismertetése
- Egy koktél történelmi háttere
- A Manhattan koktél ismerete
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. A. Ön mixerként szeretne elhelyezkedni. Az üzletvezető arra kéri, hogy foglalja össze az aperitifeket és az étkezés előtti koktélokot, illetve a digestív (étkezés utáni) koktélokot és azok szerepét. Soroljon fel legalább 2 koktélt mindkét csoportból, és foglalja össze az egyik történelmi hátterét!

B. Foglalja össze a Manhattan-koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Frappékat és Coolereket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Italszármazás és összetétel	Az aperitifek élettani hatása	10	
A	Italszármazás és összetétel	Az aperitifek ismertetése	10	
A	Italszármazás és összetétel	A digestívek ismertetése	10	
A	Szakmai kommunikáció	Egy koktél történelmi háttere	5	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A Manhattan koktél ismerete	5	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédkésztség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédkésztség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

11. A. Mutassa be az IBA (International Bartenders Association) Nemzetközi Mixer Szövetséget és az általuk közzétett standard italok csoportjait és két-két példát italcsoportonként, az italok elkészítésének módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

B. Foglalja össze a Bloody Mary koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a koktélokat és Highballokat!

Információtartalom vázlata

- Étkezés előtti italok
- Étkezés utáni italok
- Hosszúitalok
- Népszerű (populáris) italok
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. A. Mutassa be az IBA (International Bartenders Association) Nemzetközi Mixer Szövetséget és az általuk közzétett standard italok csoportjait és két-két példát italcsoportonként, az italok elkészítésének módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

B. Foglalja össze a Bloody Mary koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a koktélokot és Highballokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázolata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Italkészítés és tárolás	Étkezés előtti italok	10	
A	Italkészítés és tárolás	Étkezés utáni italok	10	
A	Italkészítés és tárolás	Hosszúitalok	10	
A	Italkészítés és tárolás	Népszerű (populáris) italok	10	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

I. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

12. A. A bárban bővítésre került sor, így szükségessé vált új munkatársak felvétele. Tájékoztassa a mixer munkakörbe felvett kollégákat a velük szemben támasztott személyi követelményekről!

B. Foglalja össze a Mojito koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Crustákat és a Shrubokat!

Információtartalom vázlata

- Szakmai követelmények, adottságok
- Megjelenés
- Viselkedéskultúra
- Egészségügyi követelmények
- A Mojito koktél ismerete
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. A. A bárban bővítésre került sor, így szükségessé vált új munkatársak felvétele. Tájékoztassa a mixer munkakörbe felvett kollégákat a velük szemben támasztott személyi követelményekről!

B. Foglalja össze a Mojito koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Crustákat és a Shrubokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Szakmai kommunikáció	Szakmai követelmények, adottságok	10	
A	Általános kommunikáció	Megjelenés	5	
A	Kommunikáció a vendéggel	Viselkedéskultúra	10	
B	Higiéniai előírások, HACCP	Egészségügyi követelmények	10	
A	Italkészítés és tárolás	A Mojito koktél ismerete	5	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédkésztség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédkésztség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

13. A. Ön mixerként dolgozik egy most nyíló bárban. Munkája során alkalmaznia kell a HACCP rendszer szabályait. Mutassa be a rendszer bárba alkalmazható előírásait, dokumentumait!

B. Foglalja össze a Long Island Iced Tea koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Tropicánacat és a Twisteket!

Információtartalom vázlata

- A HACCP rendszer lényege
- A HACCP rendszer bevezetésének célja
- A HACCP dokumentálása
- A Long Island Iced Tea koktél ismerete
- A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. A. Ön mixerként dolgozik egy most nyíló bárban. Munkája során alkalmaznia kell a HACCP rendszer szabályait. Mutassa be a rendszer bárba alkalmazható előírásait, dokumentumait!

B. Foglalja össze a Long Island Iced Tea koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Tropicánacat és a Twisteket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázolata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Higiéniai előírások	A HACCP rendszer lényege	10	
B	Higiéniai előírások	A HACCP rendszer bevezetésének célja	10	
B	Higiéniai előírások	A HACCP dokumentálása	10	
A	Italkészítés és tárolás	A Long Island Iced Tea koktél ismerete	10	
A	Italkészítés és tárolás	A koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

I. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

14. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. A bár mixertanulókat fogad. Magyarozza el a tanulók számára a zárás utáni teendőket, a vendégek távozása után végzett munkafolyamatokat. A standolás munkafolyamatát, a standív tartalmát, az elszámoltatás lényegét és célját. Magyarozza el, milyen higiéniai szabályokra kell figyelni a zárás közben!

B. Ön egy bárban mixer. Legénybúcsút tartanak a bárban. Ajánljon koktélt a vőlegény számára! Foglalja össze a vendég által választott koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül az alkoholmentes kevert italokat!

Információtartalom vázlata

- Zárás utáni teendők
- Elszámoltatás, standolás
- Takarítás, higiéniai szabályok
- Italok ajánlása
- A választott koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. A bár mixertanulókat fogad. Magyarozza el a tanulók számára a zárás utáni teendőket, a vendégek távozása után végzett munkafolyamatokat. A standolás munkafolyamatát, a standív tartalmát, az elszámoltatás lényegét és célját. Magyarozza el, milyen higiéniai szabályokra kell figyelni a zárás közben!

B. Ön egy bárban mixer. Legénybúcsút tartanak a bárban. Ajánljon koktélt a vőlegény számára! Foglalja össze a vendég által választott koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül az alkoholmentes kevert italokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok		
			Max.	Elért	
A	Vendéglátó értékesítés gyakorlata	Zárás utáni teendők	10		
B	Elszámoltatás	Elszámoltatás, standolás	10		
B	Higiéniai előírások, HACCP	Takarítás, higiéniai szabályok	10		
A	Felszolgálat	Italok ajánlása	10		
A	Italkészítés és tárolás	A választott koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15		
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15		
Összesen			70		
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért	
5	Szakmai nyelvű beszédkészség		5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5		
3	Idegen nyelvű beszédkészség		5		
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5		
Összesen			20		
		Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
		Személyes	Külső megjelenés	3	
		Társas	Udvariasság	3	
		Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10		
Mindösszesen			100		

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

15. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. Egy vendég ül a pulthoz, aki bizonytalan a választásban. Klasszikus koktélt szeretne fogyasztani. Ajánljon koktélok számára! Ismertesse a kevert italcsoportokat!

B. Ön egy bárban mixer. Leánybúcsút tartanak a bárban. Ajánljon koktélt a menyasszony számára! Foglalja össze a vendég által választott koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Milk-mix-drinkeket!

Információtartalom vázlata

- A koktélok, mint kevert italcsoport
- Klasszikus koktélok felsorolása
- Klasszikus koktélok ajánlása
- Italok ajánlása
- A választott koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök
- A megadott kevert italcsoport jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1475-11 Mixer tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. A. Ön egy bárban dolgozik mixerként. Egy vendég ül a pulthoz, aki bizonytalan a választásban. Klasszikus koktélt szeretne fogyasztani. Ajánljon koktélok számára! Ismertesse a kevert italcsoportokat!

B. Ön egy bárban mixer. Leánybúcsút tartanak a bárban. Ajánljon koktélt a menyasszony számára! Foglalja össze a vendég által választott koktél elkészítési módját és a készítése során felhasznált eszközöket!

C. Jellemezze a kevert italok csoportjai közül a Milk-mix-drinkeket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Italok csoportjai, kevert italok	A koktélok, mint kevert italcsoport	10	
A	Italok csoportjai, kevert italok	Klasszikus koktélok felsorolása	10	
A	Felhasználás	Klasszikus koktélok ajánlása	10	
A	Felhasználás	Italok ajánlása	10	
A	Italkészítés és tárolás	A választott koktél elkészítéséhez felhasznált eszközök	15	
A	Italok csoportjai, kevert italok	A megadott kevert italcsoport jellemzése	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszéd-készség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Külső megjelenés	3	
	Társas	Udvariasság	3	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás