

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1496-06/3 Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 1617-1/2007. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT

Rezsényi János



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály
Mátyus Mihály
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 09. 19-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

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:

52 811 02 0000 00 00	Vendéglős	Vendéglős
52 811 02 0100 31 01	Étkezdés	Vendéglős
52 811 02 0100 31 02	Vendéglátó eladó	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.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

1/A. Vendéglátó eladóként dolgozik egy étteremben. Főnöke arra kéri, hogy beszéljen neki a munkavédelem jogi szabályozásáról!

Információtartalom vázlata

- A jogi szabályozás rendszere
- A biztonságos munkavégzésre vonatkozó jogszabályok
- A munkáltató munkavédelmi kötelezettsége
- A munkavállalókra vonatkozó kötelezettségek
- Munkahelyi balesetek

1/B. Ön egy vendéglátó üzlet étteremfőnöke. Újonnan felvett vendéglátó eladóinak beszéljen a velük szemben támasztott követelményekről!

Információtartalom vázlata

- Szakmai követelmények
- Jellembeli követelmények
- Magatartásbeli követelmények
- Adottságok
- Megjelenés
- Egészségügyi követelmények
- Egyéni felszerelés
- Egyéb követelmények

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1/A. Vendéglátó eladóként dolgozik egy étteremben. Főnöke arra kéri, hogy beszéljen neki a munkavédelem jogi szabályozásáról!

1/B. Ön egy vendéglátó üzlet étteremfőnöke. Újonnan felvett vendéglátó eladóinak beszéljen a velük szemben támasztott követelményekről!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	A jogi szabályozás rendszere	6	
		A biztonságos munkavégzésre vonatkozó jogszabályok	6	
		A munkáltató munkavédelmi kötelezettsége	6	
		A munkavállalókra vonatkozó kötelezettségek	6	
		Munkahelyi balesetek	6	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Szakmai követelmények	4	
		Jellembeli követelmények	4	
		Magatartásbeli követelmények	4	
		Adottságok	4	
		Megjelenés	4	
		Egészségügyi követelmények	4	
		Egyéni felszerelés	3	
		Egyéb követelmények	3	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	10		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
2	Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

2/A. Tűzvédelmi előadáson az előadó arra kéri, hogy beszéljen a tűzvédelemmel kapcsolatos szabályozókról!

Információtartalom vázlata

- A tűzvédelem célja, feladata
- Általános fogalmak
- Tűzvédelmi oktatás
- Tűzveszélyességi oktatás
- Tűz esetén tanúsítandó magatartás
- Alkalmazható oltóanyagok

2/B. Újonnan érkező munkatársát vezesse végig a vendéglátó-ipari üzlet termeléshez kapcsolódó helyiségein!

Információtartalom vázlata

- Az árubeszerzés helyiségei
- Raktárak
- Előkészítők
- Termelőhelyiségek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2/A. Tűzvédelmi előadáson az előadó arra kéri, hogy beszéljen a tűzvédelemmel kapcsolatos szabályozókról!

2/B. Újjonnan érkező munkatársát vezesse végig a vendéglátó-ipari üzlet termeléshez kapcsolódó helyiségein!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	A tűzvédelem célja, feladata	5	
		Általános fogalmak	5	
		Tűzvédelmi oktatás	5	
		Tűzveszélyességi oktatás	5	
		Tűz esetén tanúsítandó magatartás	5	
		Alkalmazható oltóanyagok	5	
A	Higiénia	Az árubeszerzés helyiségei	8	
		Raktárak	8	
		Előkészítők	7	
		Termelőhelyiségek	7	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
2	Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

3/A. Munkatársaival balesetvédelmi előadáson vesz részt. Az előadó arra kéri, hogy beszéljen neki az elsősegélynyújtás szabályairól!

Információtartalom vázlata

- Általános szabályok
- Vérzéscsillapítás, sebellátás
- Törés
- Zúzódás, rándulás, ficam
- Eszméletvesztés, rosszullét
- Égési sérülések
- Elektromos balesetek

3/B. Újonnan érkező munkatársának mutassa be a vendéglátó-ipari üzlet gépeit, berendezéseit!

Információtartalom vázlata

- Termelés gépei, berendezései
- Értékesítés gépei, berendezései

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3/A. Munkatársaival balesetvédelmi előadáson vesz részt. Az előadó arra kéri, hogy beszéljen neki az elsősegélynyújtás szabályairól!

3/B. Újonnan érkező munkatársának mutassa be a vendéglátó-ipari üzlet gépeit, berendezéseit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	Általános szabályok	5	
		Vérzéscsillapítás, sebellátás	5	
		Törés	4	
		Zúródás, rándulás, ficam	4	
		Eszméletvesztés, rosszullét	4	
		Égési sérülések	4	
		Elektromos balesetek	4	
A	Gépek használata, kezelése	Termelés gépei, berendezései	15	
		Értékesítés gépei, berendezései	15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
2	Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

4/A. Munkahelyén úgy látja, hogy az egyik munkatársa egészségtelenül táplálkozik. Beszéljen neki az egészséges táplálkozásról, jelentőségéről!

Információtartalom vázlata

- A táplálkozás fogalma, jelentősége
- Az egészséges táplálkozás alapelvei
- WHO és a táplálkozási piramis

4/B. Vendéglátó-ipari eladóként mondja el, hogy munkája során milyen felszereléseket használ!

Információtartalom vázlata

- A termelés felszerelési tárgyai
- Az értékesítés felszerelési tárgyai
- Egyéb anyagok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4/A. Munkahelyén úgy látja, hogy az egyik munkatársa egészségtelenül táplálkozik. Beszéljen neki az egészséges táplálkozásról, jelentőségéről!

4/B. Vendéglátó-ipari eladóként mondja el, hogy munkája során milyen felszereléseket használ!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozásélettani jelentőségük Gépek használata, kezelése Munkahelyi-, és személyi higiénia	A táplálkozás fogalma, jelentősége	10	
		Az egészséges táplálkozás alapelvei	10	
		WHO és a táplálkozási piramis	10	
		A termelés felszerelési tárgyai	10	
		Az értékesítés felszerelési tárgyai	10	
		Egyéb anyagok	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

5/A. Ön egy étterem pultjában dolgozik. Munkája során milyen, az élelmiszerekben előforduló káros anyagokkal találkozhat!

Információtartalom vázlata

- Mikroorganizmusok toxinjai
- Mezőgazdaság által alkalmazott vegyi anyagok
- Technológiai és környezeti eredetű szennyeződések
- A szennyeződések elleni védekezés módjai
- Bioélelmiszerek

5/B. Újonnan érkező munkatársát vezesse végig a vendéglátó-ipari üzletben értékesítéshez kapcsolódó és az egyéb helyiségein!

Információtartalom vázlata

- Értékesítés helyiségei
- Szociális helyiségek
- Kiegészítő helyiségek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5/A. Ön egy étterem pultjában dolgozik. Munkája során milyen, az élelmiszerekben előforduló káros anyagokkal találkozhat!

5/B. Újonnan érkező munkatársát vezesse végig a vendéglátó-ipari üzletben értékesítéshez kapcsolódó és az egyéb helyiségein!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozásélettani jelentőségük	Mikroorganizmusok toxinjai	6	
		Mezőgazdaság által alkalmazott vegyi anyagok	6	
		Technológiai és környezeti eredetű szennyeződések	6	
		A szennyeződések elleni védekezés módjai	6	
		Bioélelmiszerek	6	
A	Kereskedelem	Értékesítés helyiségei	10	
		Szociális helyiségek	10	
		Kiegészítő helyiségek	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

6/A. Munkatársa nem tartja be a személyi higiéniai szabályokat. Mondja el neki, hogy melyek ezek az alapvető szabályok és beszéljen a higiénia szerepéről!

Információtartalom vázlata

- A higiénia fogalma, szerepe
- A személyi higiénia fontossága a vendéglátásban
- Munkaruha, személyi tisztaság

6/B. Vendéglátó eladóként Ön a tanulókért felelős beosztott. Beszéljen a tanulóinak a gyorsétkező helyek kialakításának jellemzőiről, étel- és italválasztékáról!

Információtartalom vázlata

- Gyorsétkező helyek
- Bisztró, büfék
- Ételbár jellegű üzletek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6/A. Munkatársa nem tartja be a személyi higiéniai szabályokat. Mondja el neki, hogy melyek ezek az alapvető szabályok és beszéljen a higiénia szerepéről!

6/B. Vendéglátó eladóként Ön a tanulókért felelős beosztott. Beszéljen a tanulóinak a gyorsétkező-helyek kialakításának jellemzőiről, étel- és italválasztékáról!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Kereskedelem	Gyorsétkező helyek	10	
		Bisztró, büfék	10	
		Ételbár jellegű üzletek	10	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	A higiénia fogalma, szerepe	10	
		A személyi higiénia fontossága a vendéglátásban	10	
		Munkaruha, személyi tisztaság	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		5	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint		Max.	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

7/A. Ön észreveszi, hogy munkatársa nem tartja be a munkahelyi higiéniai szabályokat. Mondja el neki, hogy melyek ezek az alapvető szabályok!

Információtartalom vázlata

- Helyiségek tisztán tartása
- Gépek, eszközök higiénája
- Ételkészítés, cukrászati termékek higiénája

7/B. Munkahelyén Ön a tanulófelelős. Beszéljen a tanulóinak az eszpresszók, kávéházak, cukrászdák kialakításának jellemzőiről, étel- és italválasztékáról!

Információtartalom vázlata

- Cukrászda
- Fagylaltozó
- Süteménybolt
- Eszpresszó
- Teázó
- Kávézó
- Kávéház

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7/A. Ön észreveszi, hogy munkatársa nem tartja be a munkahelyi higiéniai szabályokat. Mondja el neki, hogy melyek ezek az alapvető szabályok!

7/B. Munkahelyén Ön a tanulófelelős. Beszéljen a tanulóinak az eszpresszók, kávéházak, cukrászdák kialakításának jellemzőiről, étel- és italválasztékáról!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Kereskedelem	Cukrászda	5	
		Fagylaltozó	5	
		Süteménybolt	4	
		Eszpresszó	4	
		Teázó	4	
		Kávézó	4	
		Kávéház	4	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Helyiségek tisztán tartása	10	
		Gépek, eszközök higiénája	10	
		Ételkészítés, cukrászati termékek higiénája	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

8/A. Ön egy étteremben dolgozik. Észreveszi, hogy a szakács hanyagul kezeli az ételeket. Mondja el neki az ételártalmak típusait, jellemzőit!

Információtartalom vázlata

- Étel-fertőzések
- Ételmérgezések
- Élelmiszerromlás

8/B. Ön egy most nyíló étterem leendő vezetője. Beszélje meg munkatársaival, hogy a különböző értékesítési formák közül melyiket válasszák!

Információtartalom vázlata

- Hagyományos értékesítés
- Korszerű értékesítés
- Üzleten kívüli értékesítés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizgázó neve:

Értékelő lap

8/A. Ön egy étteremben dolgozik. Észreveszi, hogy a szakács hanyagul kezeli az ételeket. Mondja el neki az ételártalmak típusait, jellemzőit!

8/B. Ön egy most nyíló étterem leendő vezetője. Beszélje meg munkatársaival, hogy a különböző értékesítési formák közül melyiket válasszák!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Ételfertőzések	10	
		Ételmérgezések	10	
		Élelmiszerromlás	10	
A	Kereskedelem	Hagyományos értékesítés	10	
		Korszerű értékesítés	10	
		Üzleten kívüli értékesítés	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

9/A. Egy étterem vezetőjeként az újonnan felvett alkalmazottaknak mutassa be a HACCP rendszer lényegét!

Információtartalom vázlata

- A rendszer alkalmazásának feltételei
- A HACCP hatékony működtetése
- A rendszer betartásának felelőssége

9/B. Újonnan belépő munkatársának mutassa be a vendéglátóipari eladó termelő tevékenységét!

Információtartalom vázlata

- Előkészítés
- Elkészítés
- Befejező műveletek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9/A. Egy étterem vezetőjeként az újonnan felvett alkalmazottaknak mutassa be a HACCP rendszer lényegét!

9/B. Újonnan belépő munkatársának mutassa be a vendéglátóipari eladó termelő tevékenységét!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Gazdálkodás	A rendszer alkalmazásának feltételei	10	
		A HACCP hatékony működtetése	10	
	Munkahelyi-, és személyi higiénia	A rendszer betartásának felelőssége	10	
		Előkészítés	10	
		Elkészítés	10	
		Befejező műveletek	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
2	Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

10/A. Ön az ÁNTSZ-nél dolgozik. Egy vendéglátó egység dolgozóinak mutassa be az ÁNTSZ tevékenységét!

Információtartalom vázlata

- Az ÁNTSZ fogalma, szerepe
- Tevékenységi körei
- A megbetegedések megelőzése

10/B. Újonnan belépő munkatársának mutassa be a vendéglátóipari eladó értékesítő tevékenységét!

Információtartalom vázlata

- Előkészítő műveletek
- Az értékesítés lebonyolítása
- Zárás utáni teendők

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10/A. Ön az ÁNTSZ-nél dolgozik. Egy vendéglátó egység dolgozóinak mutassa be az ÁNTSZ tevékenységét!

10/B. Újonnan belépő munkatársának mutassa be a vendéglátóipari eladó értékesítő tevékenységét!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Gazdálkodás	Előkészítő műveletek	10	
		Az értékesítés lebonyolítása	10	
		Zárás utáni teendők	10	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Az ÁNTSZ fogalma, szerepe	10	
		Tevékenységi körei	10	
		A megbetegedések megelőzése	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
2	Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint		Max.	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

11/A. Ön az ÁNTSZ-nél dolgozik. Egy vendéglátó egység dolgozóinak mutassa be az élelmiszerek és az ételek minőségének megőrzéséről szóló törvényt és előírásait!

Információtartalom vázlata

- Az élelmiszerek előállításának általános feltételei
- A Magyar Élelmiszerkönyv
- Az élelmiszertörvény

11/B. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Újonnan érkező kollegájának mutassa be az eladók által készíthető cukrászsüteményeket és készítési technológiájukat!

Információtartalom vázlata

- Torták, szeletek, tekercsek
- Minyonok desszertek, csemegék
- Teasütemények
- Tejszínes sütemények

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizgázó neve:

Értékelő lap

11/A. Ön az ÁNTSZ-nél dolgozik. Egy vendéglátó egység dolgozóinak mutassa be az élelmiszerek és az ételek minőségének megőrzéséről szóló törvényt és előírásait!

11/B. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Újjonnan érkező kollegájának mutassa be az eladók által készíthető cukrászsüteményeket és készítési technológiájukat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Az élelmiszerek előállításának általános feltételei	10	
		A Magyar Élelmiszerkönyv	10	
		Az élelmiszer törvény	10	
A	Kereskedelem	Torták, szeletek, tekercek	8	
		Minyonok desszertek, csemegék	8	
		Teasütemények	7	
		Tejszínes sütemények	7	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszéd-készség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
2	Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszéd-készség	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőkészség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

12/A. Munkatársát tájékoztassa az élelmiszerek minőségi feltételeiről!

Információtartalom vázlata

- Az élelmiszerek forgalomba hozatalának feltételei
- Az élelmiszerek csomagolása
- Az élelmiszerek csomagolásán található jelölések
- Környezetbarát csomagolóanyagok

12/B. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Újonnan érkező kollegájának mutassa be az eladók által készíthető a fagyaltok, parfék, pudingok fajtáit, készítésének módjait, higiéniáját és értékesítésüket!

Információtartalom vázlata

- Fagyalt
- Parfé
- Jégkrém
- Puding
- Pohárkrém

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12/A. Munkatársát tájékoztassa az élelmiszerek minőségi feltételeiről!

12/B. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Újonnan érkező kollegájának mutassa be az eladók által készíthető a fagylaltok, parfék, pudingok fajtáit, készítésének módjait, higiéniáját és értékesítésüket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Az élelmiszerek forgalomba hozatalának feltételei	8	
		Az élelmiszerek csomagolása	8	
		Az élelmiszerek csomagolásán található jelölések	7	
		Környezetbarát csomagolóanyagok	7	
A	Kereskedelem	Fagylalt	6	
		Parfé	6	
		Jégkrém	6	
		Puding	6	
		Pohárkrém	6	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

13/A. Vendéglátó üzletvezetőként beszéljen új helyettesének a minőségbiztosításról és a hatósági ellenőrzésekről!

Információtartalom vázlata

- Minőségbiztosítás a vendéglátásban
- Hatósági ellenőrzések, intézkedések

13/B. Újonnan érkező kollegájának mutassa be a vendéglátó eladók által készíthető, reggeli ételek és italok fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Információtartalom vázlata

- Szendvicsek
- Saláták
- Tojásételek
- Italok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizgázó neve:

Értékelő lap

13/A. Vendéglátó üzletvezetőként beszéljen új helyettesének a minőségbiztosításról és a hatósági ellenőrzésekről!

13/B. Újonnan érkező kollegájának mutassa be a vendéglátó eladók által készíthető, reggeli ételek és italok fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Minőségbiztosítás	15	
		Hatósági ellenőrzések, intézkedések	15	
A	Kereskedelem	Szendvicsek	8	
		Saláták	8	
		Tojásételek	7	
		Italok	7	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		5	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint		Max.	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

14/A. Vendéglátó üzletvezetőként beszéljen új helyettesének a környezetvédelmi és egészségvédelmi feladatokról!

Információtartalom vázlata

- Környezeti elemek szennyezése, védelme
- Szelektív hulladékgyűjtés
- Veszélyes hulladékok a vendéglátásban

14/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető húskételek (sertés, szárnyas), és köretek fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Információtartalom vázlata

- Sertéshúsból készíthető ételek
- Szárnyas húsból készíthető ételek
- Főzelékek, köretek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizgázó neve:

Értékelő lap

14/A. Vendéglátó üzletvezetőként beszéljen új helyettesének a környezetvédelmi és egészségvédelmi feladatokról!

14/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető húsételek (sertés, szárnyas), és köretek fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Környezeti elemek szennyezése, védelme	10	
		Szelektív hulladékgyűjtés	10	
		Veszélyes hulladékok a vendéglátásban	10	
A	Kereskedelem	Sertéshúsból készíthető ételek	10	
		Szárnyas húsból készíthető ételek	10	
		Főzelékek, köretek	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

15/A. Ön egy cukrászdában dolgozik. Főnökének mondja el a cukrászatban alkalmazott alapanyagok táplálkozástani jelentőségét, a szervezetre gyakorolt hatásait!

Információtartalom vázlata

- Lisztek
- Édesítőszer
- Zsír
- Tojás
- Tej alapú termékek
- Ízesítő és járulékos anyagok

15/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető húskételek (hal, marha, vad), és a mártások fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Információtartalom vázlata

- Halakból készíthető ételek
- Marhahúsból készíthető ételek
- Vadhúsokból készíthető ételek
- Mártások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15/A. Ön egy cukrászdában dolgozik. Főnökének mondja el a cukrászatban alkalmazott alapanyagok táplálkozástani jelentőségét, a szervezetre gyakorolt hatásait!

15/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető húsételek (hal, marha, vad), és a mártások fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Lisztek	5	
		Édesítőszer	5	
		Zsiradékok	5	
		Tojás	5	
		Tej alapú termékek	5	
		Ízesítő és járulékos anyagok	5	
A	Kereskedelem	Halakból készíthető ételek	8	
		Marhahúsból készíthető ételek	8	
		Vadhúsokból készíthető ételek	7	
		Mártások	7	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

16/A. Ön egy cukrászda tanulófelelőse! Beszéljen a tanulóknak a cukrászatban alkalmazott gabona alapú termékekről!

Információtartalom vázlata

- Finomliszt, rétesliszt, darák, pelyhek
- Konyhatechnológiai tulajdonságaik

16/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető kávék, teák, üdítőitalok fajtáit, készítésének adagolásának munkafolyamatát és felszolgálatát!

Információtartalom vázlata

- Kávéfajták
- Tea
- Szénsavas és szénsavmentes üdítőitalok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16/A. Ön egy cukrászda tanulófelelőse! Beszéljen a tanulóknak a cukrászatban alkalmazott gabona alapú termékekről!

16/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető kávék, teák, üdítőitalok fajtáit, készítésének adagolásának munkafolyamatát és felszolgálatát!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Finomliszt, rétesliszt, darák, pelyhek	15	
		Konyhatechnológiai tulajdonságaik	15	
A	Kereskedelem	Kávéfajták	10	
		Tea	10	
		Szénsavas és szénsavmentes üdítőitalok	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
2	Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

17/A. Ön egy étteremben dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy mondja el és jellemezze a cukrászatban alkalmazott édesítőszeret és zsiradékokat!

Információtartalom vázlata

- Kristálycukor, porcukor, barnacukor, méz
- Étkezési zsiradékok /vaj, margarin stb./
- Konyhatechnológiai tulajdonságaik

17/B. Ön egy borház vezetője. Egy borkóstolóra érkezett csoportnak ismertesse a borok csoportjait, fajtáit, a felszolgálat munkafolyamatát és a felszolgálati hőfokokat!

Információtartalom vázlata

- Fehérbor
- Rosébor
- Vörösbor
- Asztali bor
- Minőségi bor
- Különleges minőségi bor
- Likőrbor

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17/A. Ön egy étteremben dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy mondja el és jellemezze a cukrászatban alkalmazott édesítőszerket és zsiradékokat!

17/B. Ön egy borház vezetője. Egy borkóstolóra érkezett csoportnak ismertesse a borok csoportjait, fajtáit, a felszolgálat munkafolyamatát és a felszolgálati hőfokokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Kristálycukor, porcukor, barnacukor, méz	10	
		Étkezési zsiradékok /vaj, margarin stb./	10	
		Konyhatechnológiai tulajdonságaik	10	
A	Kereskedelem	Fehérbor	5	
		Rosébor	5	
		Vörösbor	4	
		Asztali bor	4	
		Minőségi bor	4	
		Különleges minőségi bor	4	
		Likőrbor	4	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

18/A. Mondja el cukrász kollégájának, hogy mit tud a tojásról!

Információtartalom vázlata

- Összetétele a minőség szempontjából
- Tulajdonságai
- Tartósított termékei
- Felhasználási lehetőségei

18/B. Ön egy italház vezetője. Egy bemutatóra érkezett csoportnak ismertesse a szénsavas borok, a sörök, pálinkák csoportjait, fajtáit, a felszolgálat munkafolyamatát és a felszolgálati hőfokokat!

Információtartalom vázlata

- Habzóbor
- Gyöngyöző bor
- Pezsgő
- Világos sör
- Barna sör
- Félbarna sör
- Kereskedelmi pálinkák
- Különleges pálinkák
- Valódi pálinkák

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18/A. Mondja el cukrász kollégájának, hogy mit tud a tojásról!

18/B. Ön egy italház vezetője. Egy bemutatóra érkezett csoportnak ismeresse a szénsavas borok, a sörök, pálinkák csoportjait, fajtáit, a felszolgálat munkafolyamatát és a felszolgálási hőfokokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Összetétele a minőség szempontjából	8	
		Tulajdonságai	8	
		Tartósított termékei	7	
		Felhasználási lehetőségei	7	
A	Kereskedelem	Habzóbor	4	
		Gyöngyöző bor	4	
		Pezsgő	4	
		Világos sör	3	
		Barna sör	3	
		Félbarna sör	3	
		Kereskedelmi pálinkák	3	
		Különleges pálinkák	3	
		Valódi pálinkák	3	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszéd-készség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszéd-készség	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőző-készség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

19/A. Ön egy cukrászdát vezet. Kezdő alkalmazottja arra kéri, hogy jellemezze a cukrászatban alkalmazott tejből készült termékeket!

Információtartalom vázlata

- Tej
- Tejszín, tejföl, joghurt
- Túró, sajt

19/B. Ön egy koktélbár munkatársa. A pultnál egy vendég arra kéri, hogy mondja el a báritalok, likőrök csoportjait, fajtáit, készítését és a felszolgálás folyamatát!

Információtartalom vázlata

- Meleg báritalok
- Üdítő jellegű báritalok
- Turmix italok
- Hosszú báritalok
- Rövid báritalok
- Kereskedelmi likőrök
- Különleges likőrök

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19/A. Ön egy cukrászdát vezet. Kezdő alkalmazottja arra kéri, hogy jellemezze a cukrászatban alkalmazott tejből készült termékeket!

19/B. Ön egy koktélbár munkatársa. A pultnál egy vendég arra kéri, hogy mondja el a báritalok, likőrök csoportjait, fajtáit, készítését és a felszolgálat folyamatát!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Tej	10	
		Tejszín, tejföl, joghurt	10	
		Túró, sajt	10	
A	Kereskedelem	Meleg báritalok	5	
		Üdítő jellegű báritalok	5	
		Turmix italok	4	
		Hosszú báritalok	4	
		Rövid báritalok	4	
		Kereskedelmi likőrök	4	
		Különleges likőrök	4	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmények szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

20/A. Ön egy cukrászdát vezet. Kezdő alkalmazottja arra kéri, hogy jellemezze a cukrászatban alkalmazott ízesítőanyagokat!

Információtartalom vázlata

- Friss és szárított gyümölcsök
- Színezőanyagok
- Aromák

20/B. Ön egy étterem munkatársa. Egy törzsvendég arra kéri, hogy beszéljen az italok ajánlásával kapcsolatos tudnivalókról és a felszolgálati módokról!

Információtartalom vázlata

- Aperitif italok
- Sörök
- Borok
- Digestif italok
- Svájci felszolgálati mód
- Orosz felszolgálati mód
- Francia felszolgálati mód
- Angol felszolgálati mód

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20/A. Ön egy cukrászdát vezet. Kezdő alkalmazottja arra kéri, hogy jellemezze a cukrászatban alkalmazott ízesítőanyagokat!

20/B. Ön egy étterem munkatársa. Egy törzsvendég arra kéri, hogy beszéljen az italok ajánlásával kapcsolatos tudnivalókról és a felszolgálási módokról!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelményekek szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Friss és szárított gyümölcsök	10	
		Színezőanyagok	10	
		Aromák	10	
A	Kereskedelem	Aperitif italok	5	
		Sörök	5	
		Borok	5	
		Digestif italok	3	
		Svájci felszolgálási mód	3	
		Orosz felszolgálási mód	3	
		Francia felszolgálási mód	3	
		Angol felszolgálási mód	3	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelményekek szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség	5		
3	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	5		
Összesen		80		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelményekek szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Precizitás, pontosság	10	
	Társas	Meggyőzőképesség	5	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	5	
Összesen		20		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

C