

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1498-06/2 Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

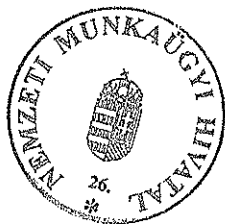
Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 2042/2009. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT

Dobócsa János



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály
Mátyus Mihály
főosztályvezető

2009



NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2009. 04. 02-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

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 02	Vendéglátó eladó	Vendéglős

Idegen nyelvi kompetenciák felmérése:

Az egyes feladatok mellé segédanyagként, annak tartalmához kötődő mintegy 400-500 karakternyi tanult 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 idegen nyelv használattal kapcsolatos kompetenciákra 0 pontot kell adni.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

1. A. Állítson össze húszfős baráti társaság részére karácsony délutáni alkalomra cukrászkészítmény-választékot!

B. Ismertesse a cukrászkészítmények készítéséhez felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat és jellemezze azokat!

Adjon tanácsot az ajánlott cukrászsütemények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázлата

- Cukrászkészítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. A. Állítson össze húszfős baráti társaság részére karácsony délutáni alkalomra cukrászkészítmény-választékot!

B. Ismertesse a cukrászkészítmények készítéséhez felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat és jellemezze azokat!

Adjon tanácsot az ajánlott cukrászsütemények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Cukrászkészítmények	Cukrászkészítmény-választék összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

2. A. Állítson össze tízfős baráti társaság részére újévi vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon a hidegkonyhai készítményekhez illő italokat és jellemezze azokat!

Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai termékek tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. A. Állítson össze tízfős baráti társaság részére újévi vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon a hidegkonyhai készítményekhez illő italokat és jellemezze azokat!

Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai termékek tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

3. A. Állítson össze egy tízfős család részére húsvét délutánra cukrászkészítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott cukrászkészítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Cukrászkészítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (árú- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. A. Állítson össze egy tízfős család részére húsvét délutánra cukrászkészítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott cukrászkészítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Cukrászkészítmények	Cukrászkészítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

4. A. Állítson össze harmincfős baráti társaság részére legénybúcsúztatóra, vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlat

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. A. Állítson össze harmincfős baráti társaság részére legénybúcsúztatóra, vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmiszer-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

5. A. Állítson össze tizenöt fős baráti társaság részére leánybúcsúztatóra, vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlat

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. A. Állítson össze tizenöt fős baráti társaság részére leánybúcsúztatóra, vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

6. A. Állítson össze ötvenfős baráti társaság részére esküvőre, délutánra hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegcukrász készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. A. Állítson össze ötvenfős baráti társaság részére esküvőre, délutánra hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmiszer-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

7. A. Állítson össze tizenkét fős baráti társaság részére pünkösdi uzsonnára cukrász-készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítés során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott cukrászkészítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegcukrász készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. A. Állítson össze tizenkét fős baráti társaság részére pünkösdi uzsonnára cukrász-készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítés során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott cukrászkészítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Cukrászkészítmények	Cukrászkészítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmiszer-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíráss

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

8. A. Állítson össze húsfőző osztály érettségi bankettjére, vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítés során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. A. Állítson össze húszfős osztály érettségi bankettjére, vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítés során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmiszer-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

9. A. Állítson össze 30 fős osztrák csoport részére szüreti bálra hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítés során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. A. Állítson össze 30 fős osztrák csoport részére szüreti bálra hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítés során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

10. A. Állítson össze 20 fős nyugdíjas csoport részére alsóörsi falunapokra, délutánra hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlat

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. A. Állítson össze 20 fős nyugdíjas csoport részére alsóörsi falunapokra, délutánra hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmiszer-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

11. A. Állítson össze húsfőz rokonság részére, keresztelőt követő uzsonnára cukrász-készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott cukrászsütemények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegcukrász készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. A. Állítson össze húszfős rokonság részére, keresztelőt követő uzsonnára cukrász-készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott cukrászsütemények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegcukrász készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmiszer-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

12. A. Állítson össze ötvenfős francia csoport részére vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. A. Állítson össze ötvenfős francia csoport részére vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmiszer-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszéd-készség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőkészség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

13. A. Állítson össze ötvenfős angol turistacsoport részére, tízóraira hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. A. Állítson össze ötvenfős angol turistacsoport részére, tízóraira hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmiszer-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

14. A. Állítson össze ötvenfős olasz ifjúsági turistacsoport részére vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. A. Állítson össze ötvenfős olasz ifjúsági turistacsoport részére vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

15. A. Állítson össze tízfős gyerekzsúrra cukrászkészítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott cukrászkészítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Cukrászkészítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. A. Állítson össze tízfős gyerekzsúrra cukrászkészítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott cukrászkészítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Cukrászkészítmények	Cukrászkészítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

16. A Állítson össze ötvenfős német csoport részére, uzsonnára cukrászkészítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott cukrászkészítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Cukrászkészítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (árú- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. A Állítson össze ötvenfős német csoport részére, uzsonnára cukrászkészítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott cukrászkészítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Cukrászkészítmények	Cukrászkészítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

17. A. Állítson össze ötvenfős Márton-napi bálra hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. A. Állítson össze ötvenfős Márton-napi báltra hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

18. A. Állítson össze ötvenfős év végi munkahelyi bálra hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. A. Állítson össze ötvenfős év végi munkahelyi bátra hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmiszer-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

- 19. A Állítson össze húszfős borrendi találkozóra, vacsorára hidegkonyhai készítményeket!**
B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!
C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. A Állítson össze húszfős borrendi találkozóra, vacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai készítmények	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

20. A. Állítson össze ötvenfős horgásztársaság részére, halvacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Hidegkonyhai készítmények összeállítása
- Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata
- Italok ajánlása
- Nyersanyagok jellemzése, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1498-06 Vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Vendéglátó eladói elmélet (áru- és italismeret, az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások alkalmazása; Környezetvédelmi előírások érvényesítése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. A. Állítson össze ötvenfős horgásztársaság részére, halvacsorára hidegkonyhai készítményeket!

B. Ismertesse a felhasznált nyersanyagok tárolási körülményeit, az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használatát!

C. Jellemezze a felhasznált nyersanyagokat, ajánljon az alkalomhoz illő italokat, jellemezze azokat! Adjon tanácsot az ajánlott hidegkonyhai készítmények tárolásával kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Hidegkonyhai termékek	Hidegkonyhai készítmények összeállítása.	25	
A	Gépek, berendezések használata	Az elkészítésük során használt gépek és berendezések szakszerű használata.	10	
A	Italismeret	Italok ajánlása.	10	
A	Élelmianyag-ismeret	Nyersanyagok jellemzése, tárolás.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvű szakmai beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		2	
4	Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Precizitás, pontosság	4	
	Társas	Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Tervezés, rendszerező képesség, kreativitás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás