

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálás II.

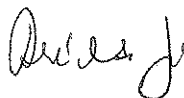
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
6279-11/3 Étélismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok
felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények,
szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga
tartalmazza a Felszolgálás I. és Felszolgálás II. modul elméleti
anyagát)

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 25 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai
vizsga szóbeli tételait a NGM/431/1/2012. számon kiadom.


EREDETIVEL MINDENKÉN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:



2012


Dr. Odrobina László
főosztályvezető



NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL
Szakképzési és Felnőttképzési Igazgatóság

Érvényes: 2012. 01. 25-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felszolgálás II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálás I. és Felszolgálás II. modul elméleti anyagát)

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

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

33 811 02 1000 00 00	Pincér	Vendéglős
----------------------	--------	-----------

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

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felsőszolgáltatás II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgáltatás I. és Felsőszolgáltatás II. modul elméleti anyagát)

1/a. A főpincér kérésére foglalja össze a kezdő tanulók számára a munkavédelem, balesetvédelem, tűzvédelem és vagyonvédelem fontos feladatait!

Információtartalom vázlata

- A vendéglátó egységre jellemző (napi munkavégzés, rendezvényfelfoglalás, kitélepülés)
- Balesetvédelmi előírások
- Tűzvédelmi előírások
- Oktatási kötelezettség
- Adminisztrációs kötelezettség

1/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket hideg előétel, az étellel harmonizáló ital, valamint aperitif ital választásában.

Információtartalom vázlata

- Hideg előételek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Aperitifek csoportjai, ajánlat
- Felsőszolgáltatásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1/a. A főpincér kérésére foglalja össze a kezdő tanulók számára a munkavédelem, balesetvédelem, tűzvédelem és vagyonvédelem fontos feladatait!

1/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket hideg előétel, az étellel harmonizáló ital, valamint aperitif ital választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatja alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Munkavédelmi alapismeretek, munkáltatók és munkavállalók munkavédelmi feladatai, jogai és kötelezettségei	A vendéglátó egységre jellemző (napi munkavégzés, rendezvény-felsőszolgálat, kitelepülés) Balesetvédelmi előírások	15	
-	Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	Tűzvédelmi előírások	10	
		Oktatási kötelezettség	10	
		Adminisztrációs kötelezettség	5	
C	Ételkészítés	Hideg előételek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Aperitifek csoportjai, ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felsőszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédkészség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdésfeltevés készsége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

2/a. A főpincér kérésére foglalja össze a kezdő tanulók számára a személyi higiénia, az üzemi higiénia és a foglalkozási ártalmak fontos kérdéseit, valamint a munkaruha, egyéni felszerelés és védőfelszerelések szerepét!

Információtartalom vázlata

- A higiénia fontossága
- Személyi higiénia
- Üzemi higiénia
- Egészségügyi könyv
- Foglalkozási ártalmak
- Munkaruha
- Egyéni felszerelés

2/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket leves-, valamint sörválasztásban.

Információtartalom vázlata

- Levesek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Sörajánlat
- Felszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2/a. A főpincér kérésére foglalja össze a kezdő tanulók számára a személyi higiénia, az üzemi higiénia és a foglalkozási ártalmak fontos kérdéseit, valamint a munkaruha, egyéni felszerelés és védőfelszerelések szerepét!

2/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket leves-, valamint sörválasztásban.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára	A higiénia fontossága	5	
		Személyi higiénia	10	
		Üzemi higiénia	10	
		Egészségügyi könyv	5	
		Foglalkozási ártalmak	5	
-	Elvégzi az egyéni előkészületeit	Munkaruha, Egyéni felszerelés	5	
C	Ételkészítés	Levesek csoportjai, jellemző ételei	15	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
A	Italok ajánlásának általános szab.	Sörajánlat	15	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felsőszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
	Szakmai nyelvű beszéd-készség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdés-készsége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgáltatás II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismeretek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgáltatás I. és Felsőszolgáltatás II. modul elméleti anyagát)

3/a. A főpincér kérésére foglalja össze a kezdő tanulók számára a helyes üzleti magatartás szabályait, a pincérekkel szemben támasztott követelményeket, az értékesítés munkaköreit, feladatait, valamint az értékesítéssel kapcsolatos etikettet és protokollszabályokat!

Információtartalom vázlata

- A helyes üzleti magatartás szabályai
- A pincérekkel szemben támasztott követelmények
- Személyes, társas, módszerkompetenciák
- Szakmai elvárások
- Etikett
- Protokollszabályok
- Az értékesítés munkaköreit, feladatait
- A tanulófelelősi teendők jogi, etikai kérdései
- A szakmai fejlődés lehetőségei
- A dolgozók érdekképviselete

3/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket meleg előétel, valamilyen hozzá harmonizáló ital valamint fehérbor-választásban.

Információtartalom vázlata

- Meleg előételek csoportjai, jellemző ételei
Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Fehérbor ajánlat
- Felsőszolgáltatásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismeretek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3/a. A főpincér kérésére foglalja össze a kezdő tanulók számára a helyes üzleti magatartás szabályait, a pincérekkel szemben támasztott követelményeket, az értékesítés munkaköreit, feladatait, valamint az értékesítéssel kapcsolatos etikettet és protokollszabályokat!

3/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket meleg előétel, valamilyen hozzá harmonizáló ital valamint fehérbor-választásban.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Elvégzi az egyéni előkészületeit	A helyes üzleti magatartás szabályai	5	
		A pincérekkel szemben támasztott követelmények	5	
		Személyes, társas, módszerkompetenciák Szakmai elvárások	5	
A	Vendég kommunikáció, etikett protokoll szabályok	Etikett, protokollszabályok	5	
-	Elvégzi az egyéni előkészületeit	Az értékesítés munkakörei, feladatai	5	
		A tanulófelelősi teendők jogi, etikai kérdései	5	
		A szakmai fejlődés lehetőségei	5	
		A dolgozók érdekképviselése	5	
C	Ételkészítés	Meleg előételek csop., jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Fehérbor ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Rátermettség	1	
		Megbízhatóság	1	
	Társas	Rugalmasság	1	
		Udvariasság	2	
		Hatékony kérdészés készsége	1	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

4/a. Éttermükbe új pincér érkezett. Üzletvezetője arra kéri, hogy mutassa be neki az étterem helyiségeit, tájékoztassa az ott végzett munkafolyamatokról és a rájuk vonatkozó szabályokról, valamint tanítsa meg a munkavégzéshez szükséges gépek használatát.

Információtartalom vázlata

- A vendéglátó üzlet helyiségei
- A termelés helyiségei
- Az értékesítés helyiségei
- Kapcsolódásuk szabályai
- Kisegítő helyiségek
- Szociális helyiségek
- Berendezéseik
- A gépek beüzemelése, ellenőrzése, előkészítése a napi munkatevékenységre

4/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket hal és hidegvérű állatból készült étel, az étellel harmonizáló ital, valamint rozé és sillerbor választásában.

Információtartalom vázlata

- Hal és hidegvérű állatból készülő ételek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Rozé- és sillerbor ajánlat
- Felszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4/a. Éttermükbe új pincér érkezett. Üzletvezetője arra kéri, hogy mutassa be neki az étterem helyiségeit, tájékoztassa az ott végzett munkafolyamatokról és a rájuk vonatkozó szabályokról, valamint tanítsa meg a munkavégzéshez szükséges gépek használatát.

4/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket hal és hidegvérű állatból készült étel, az étellel harmonizáló ital, valamint rozé és sillerbor választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti	A vendéglátó üzlet helyiségei	5	
		A termelés helyiségei		
		Az értékesítés helyiségei	10	
		Kapcsolódásuk szabályai	5	
		Kisegítő helyiségek Szociális helyiségek	5	
C	Gépek, berendezések, eszközök műszaki leírásai	Berendezéseik	5	
		A gépek beüzemelése, ellenőrzése, előkészítése a napi munkatevékenységre	10	
C	Ételkészítés	Hal és hidegvérű állatból készült ételek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Rozé- és sillerbor ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felsőszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		4	
Összesen			12	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdés készsége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felsőszolgáltatás II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálati ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgáltatás I. és Felsőszolgáltatás II. modul elméleti anyagát)

5/a. A beosztás szerint a következő nap Önnek kell elvégeznie az étterem nyitásával kapcsolatos feladatokat. Foglalja össze teendőit!

Információtartalom vázlata

- Tájékozódás a napi eseményekről
- Kapcsolatfelvétel a munkatársakkal
- A munkaterület előkészítése nyitásra
- Takarítás
- A terítés folyamata, általános szabályai
- Eszközök, gépek előkészítése, üzembe helyezése
- Az office felkészítése
- Eligazítás
- Az árukészlet felmérése
- A vételezés szabályai, folyamata

5/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket sertéshúsból készült étel, az étellel harmonizáló ital, valamint vörösbor választásában.

Információtartalom vázlata

- A sertéshús ételek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Vörösbor ajánlat
- Felsőszolgáltatásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5/a. A beosztás szerint a következő nap Önnek kell elvégeznie az étterem nyitásával kapcsolatos feladatokat. Foglalja össze teendőit!

5/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket sertéshúsból készült étel, az étellel harmonizáló ital, valamint vörösbor választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről	Tájékozódás a napi eseményekről Kapcsolatfelvétel a munkatársakkal	5	
-	Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti	A munkaterület előkészítése nyitásra	5	
		Takarítás	5	
-	Elvégzi a terítési műveleteket	A terítés folyamata, általános szabályai	5	
A	Eszköz meghatározás	Eszközök, gépek előkészítése, üzembe helyezése	5	
-	Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti	Az office felkészítése	5	
-	Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről	Eligazítás	5	
		Az árukészlet felmérése A vételezés szabályai, folyamata	5	
C	Ételkészítés	A sertéshús ételek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Vörösbor ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felsőszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Rátermettség	1	
		Megbízhatóság	1	
	Társas	Rugalmasság	1	
		Udvariasság	2	
		Hatékony kérdés készsége	1	
Módszer	Rendszerező képesség	2		
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

6/a. Az étteremvezető döntése szerint a következő héttől kezdve minden napszakban beosztásba kerülhet, ezért ismernie kell a különböző időpontokhoz tartozó étkezési szokásokat és terítési módokat. Beszéljen ezekről!

Információtartalom vázlata

- A különböző időpontokhoz tartozó étkezési szokások
- Reggelifajták
- Ebéd
- Uzsonna
- Vacsora
- Terítési módok

6/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket borjúhús étel, az étellel harmonizáló ital, valamint tokaji borkülönlegesség választásában.

Információtartalom vázlata

- A borjúhús ételek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Tokaji borkülönlegesség ajánlat
- Felszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6/a. Az étteremvezető döntése szerint a következő héttől kezdve minden napszakban beosztásba kerülhet, ezért ismernie kell a különböző időpontokhoz tartozó étkezési szokásokat és terítési módokat. Beszéljen ezekről!

6/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket borjűhús étel, az étellel harmonizáló ital, valamint tokaji borkülönlegesség választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatja alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Hazai és nemzetközi étkezési szokások	A különböző időpontokhoz tartozó étkezési szokások	10	
		Reggelifajták		
		Ebéd	5	
		Uzsonna	5	
	Vacsora	5		
A	Terítés fajtái	Terítési módok	15	
C	Ételkészítés	A borjűhús ételek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Tokaji borkülönlegesség ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszéd-készség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdés-készsége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálati ismeretek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

7/a. Új tanuló érkezett az üzletbe. Étteremvezetője utasítására a tanulót munkába állása előtt oktassa ki az értékesítési rendszerekkel, módszerekkel és a felszolgálat általános szabályaival kapcsolatos ismeretekről!

Információtartalom vázlatja

- A közvetett értékesítés lényege, előnyei, hátrányai
- A közvetlen értékesítés lényege, előnyei, hátrányai
- Utcán/utcára történő értékesítés, házhoz szállítás
- A felszolgálat általános szabályai, fontosságuk

7/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket marhahús étel, az étellel harmonizáló ital, valamint szénsavas bor választásában.

Információtartalom vázlatja

- A marhahús ételek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálatuk
- Italajánlat
- Szénsavas borajánlat
- Felsőszolgálatuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7/a. Új tanuló érkezett az üzletbe. Étteremvezetője utasítására a tanulót munkába állása előtt oktassa ki az értékesítési rendszerekkel, módszerekkel és a felszolgálás általános szabályaival kapcsolatos ismeretekről!

7/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket marhahús étel, az étellel harmonizáló ital, valamint szénsavas bor választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázolata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendéglátás értékesítési formái	A közvetett értékesítés lényege, előnyei, hátrányai	10	
		A közvetlen értékesítés lényege, előnyei, hátrányai	10	
		Utcán/utcára történő értékesítés, házhoz szállítás	5	
		A felszolgálás általános szabályai, fontosságuk	15	
C	Ételkészítés	A marhahús ételek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Szénsavas borajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felsőszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdésfelvetés képessége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

8/a. Olyan vendéglátó üzletben hirdettek álláslehetőséget, amely több különböző típusú és kategóriájú egységből áll. A felvételi elbeszélgetésen győzze meg leendő üzletvezetőjét a felszolgálási módokkal, valamint az asztalnál végezhető műveletekkel kapcsolatos szakmai tudásáról!

Információtartalom vázlata

- A felszolgálási módok fajtái
- Lényeges eszközei, folyamata
- Az asztalnál végezhető műveletek eszközei, folyamata
- Ételkészítés, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés, fondü-, nyárs-,
- Ételkocsi-használat
- Dekantálás, frappírozás, italkocsi-használat

8/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket házi- szárnyas étel, az étellel harmonizáló ital, valamint likőrbor választásában.

Információtartalom vázlata

- A háziszárnyas ételek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Likőrbor ajánlat
- Felszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8/a. Olyan vendéglátó üzletben hirdettek álláslehetőséget, amely több különböző típusú és kategóriájú egységből áll. A felvételi elbeszélgetésen győzze meg leendő üzletvezetőjét a felszolgálási módokkal, valamint az asztalnál végezhető műveletekkel kapcsolatos szakmai tudásáról!

8/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket házi- szárnyas étel, az étellel harmonizáló ital, valamint likőrbor választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Étel, ital felszolgálás módjai	A felszolgálási módok fajtái Lényeges eszközei, folyamata	10	
		Az asztalnál végezhető műveletek eszközei, folyamata	10	
C	Ételkészítés	Ételkészítés, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés, fondü-, nyárs-, ételkocsi-használat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Dekantálás, frappírozás, italkocsi- használat	10	
C	Ételkészítés	A háziszárnyas ételek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Étel, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Likőrbor ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Rátermettség	1	
		Megbízhatóság	1	
Társas		Rugalmasság	1	
		Udvariasság	2	
		Hatékony kérdésés készsége	1	
Módszer		Rendszerező képesség	2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

9/a. Étteremvezetője a mai naptól az előzetes felkészítésekre hivatkozva megbízza Önt az asztalfoglalások felvételével. Fejtse ki, milyen teendőket kell végrehajtania!

Információtartalom vázlata

- Az asztalfoglalás eszközei
- Folyamata
- Lehetőségei
- Rögzítése
- Kezelése, teendők
- A vendégfogadás szabályai, folyamata, ültetés

9/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket vadszárnyas étel, az étellel harmonizáló ital, valamint gabonapárlat választásában.

Információtartalom vázlata

- A vadszárnyas ételek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Gabonapárlat ajánlat
- Felszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismeretek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9/a. Étteremvezetője a mai naptól az előzetes felkészítésekre hivatkozva megbízza Önt az asztalfoglalások felvételével. Fejtse ki, milyen teendőket kell végrehajtania!

9/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket vadszárnyas étel, az étellel harmonizáló ital, valamint gabonapárlat választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Fogadja a vendéget	Az asztalfoglalás eszközei	5	
		Folyamata	5	
		Lehetőségei	5	
		Rögzítése	10	
		Kezelése, teendők	5	
A	Vendégkör	A vendégtípusok, vendégfogadás szabályai, folyamata, ültetés	10	
C	Ételkészítés	A vadszárnyas ételek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Gabonapárlat ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédkészség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdezés készsége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

10/a. Munkája során elengedhetetlen az üzlet itallapjának és borlapjának teljes ismerete. A főpincér, mielőtt Önre bízna a rendelések felvételét, meg akar győződni arról, hogy Ön birtokában van a megfelelő tudásnak. Számoljon be róla!

Információtartalom vázlata

- Az itallap/borlapismeret fontossága
- Az itallap/borlap fajtái
- Szerkesztésük szempontjai
- Formai megjelenésük, tartalmuk
- Az itallapok/borlapok általános és üzlettípustól függő felépítése
- A választék szélessége, mélysége
- Az italfelszolgálat általános szabályai

10/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket meleg előétel, az étellel harmonizáló ital, valamint fehérbor választásában.

Információtartalom vázlata

- Bárány- és ürühús ételek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Cukornád és kaktuszpárlat ajánlat
- Felszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10/a. Munkája során elengedhetetlen az üzlet itallapjának és borlapjának teljes ismerete. A főpincér, mielőtt Önre bízna a rendelések felvételét, meg akar győződni arról, hogy Ön birtokában van a megfelelő tudásnak. Számoljon be róla!

10/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket meleg előétel, az étellel harmonizáló ital, valamint fehérbor választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Ismerteti a választékot, napi ajánlat, akciók, specialitások	Az itallap/borlapismeret fontossága	5	
		Az itallap/borlap fajtái	5	
		Szerkesztésük szempontjai	5	
		Formai megjelenésük, tartalmuk	10	
		Az itallap/borlap általános és üzlettípustól függő felépítése	5	
		A választék szélessége, mélysége	5	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Az italfelsőszolgálat általános szabályai	5	
C	Ételkészítés	Bárány- és ürühús ételek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételet, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Cukornád és kaktuszpárlat ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felsőszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszéd-készség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdés-készsége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alírást

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

11/a. Munkája során elengedhetetlen az üzlet étlapjának teljes ismerete. A főpincér, mielőtt Önre bízna a rendelések felvételét, meg akar győződni arról, hogy Ön birtokában van a megfelelő tudásnak. Számoljon be róla!

Információtartalom vázlata

- Az étlapismeret fontossága
- Az étlap fajtái
- Szerkesztésének szempontjai
- Formai megjelenése, tartalma
- Az étlap általános és üzlettípustól függő felépítése
- A választék szélessége, mélysége
- Az ételfelsőszolgálat általános szabályai

11/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket vadhús étel, az étellel harmonizáló ital, valamint borpárlat választásában.

Információtartalom vázlata

- A vadhús ételek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Borpárlat ajánlat
- Felsőszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11/a. Munkája során elengedhetetlen az üzlet étlapjának teljes ismerete. A főpincér, mielőtt Önre bízna a rendelések felvételét, meg akar győződni arról, hogy Ön birtokában van a megfelelő tudásnak. Számoljon be róla!

11/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket vadhús étel, az étellel harmonizáló ital, valamint borpárlat választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Ismerteti a választékot, napi ajánlat, akciók, specialitások	Az étlapismeret fontossága	5	
		Az étlap fajtái	5	
		Szerkesztésének szempontjai	5	
		Formai megjelenése, tartalma	10	
		Az étlap általános és üzlettípustól függő felépítése	5	
		A választék szélessége, mélysége	5	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Az ételfelszolgálás általános szabályai	5	
C	Ételkészítés	A vadhús ételek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Borpárlat ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Rátermettség	1	
		Megbízhatóság	1	
Társas		Rugalmasság	1	
		Udvariasság	2	
		Hatékony kérdés készsége	1	
Módszer		Rendszerező képesség	2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismeretek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

12/a. A főpincér, felügyelete mellett, az egyik asztalnál Önre bízta a rendelésvételét. Vegye fel a rendelést a korábban tanultaknak megfelelően!

Információtartalom vázlata

- A rendelésvétel folyamata, célja, fontossága
- A rögzítés technikai megoldásai
- A vendégek segítése
- Az ajánlás feltételei, technikája, célja
- A rendelések leadásának szabályai

12/b. Rendelésvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket főzelék, az étellel harmonizáló ital, valamint gyümölcspárlat és pálinka választásában.

Információtartalom vázlata

- A főzelékek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Gyümölcspárlat és pálinkaajánlat
- Felsőszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12/a. A főpincér, felügyelete mellett, az egyik asztalnál Önre bízta a rendelésvételt. Vegye fel a rendelést a korábban tanultaknak megfelelően!

12/b. Rendelésvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket főzelék, az étellel harmonizáló ital, valamint gyümölcsparlat és pálinka választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Felméri a vendég igényeit	A rendelésvétel folyamata célja, fontossága	10	
		A rögzítés technikai megoldásai	10	
A	Vendég kommunikáció, etikett protokoll szabályok	A vendégek segítése	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Az ajánlás feltételei, technikája, célja	10	
		A rendelések leadásának szabályai	5	
C	Ételkészítés	A főzelékek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Gyümölcsparlat és pálinkaajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédkésztség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Rátermettség	1	
		Megbízhatóság	1	
	Társas	Rugalmasság	1	
		Udvariasság	2	
		Hatékony kérdészés készsége	1	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

13/a. Az egyik vendég elégedetlen az üzlet színvonalával. Kifogásolja a felszolgáló megjelenését, modorát, a felszolgált étel és ital minőségét. Beszéljen a kialakult helyzet kezeléséről!

Információtartalom vázlata

- Üzleti standard
- Fogyasztóvédelmi szabályok
- Viselkedési szabályok
- Vendégkommunikáció
- A probléma lehetséges megoldásai
- A vásárlók könyvének kezelése
- Az üzlet felettes szervei

13/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket köret, az étellel harmonizáló ital, valamint likőr választásában.

Információtartalom vázlata

- A köretök csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Likőrajánlat
- Felszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgáltatás II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgáltatás I. és Felsőszolgáltatás II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13/a. Az egyik vendég elégedetlen az üzlet színvonalával. Kifogásolja a felszolgáló megjelenését, modorát, a felszolgált étel és ital minőségét. Beszéljen a kialakult helyzet kezeléséről!

13/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket köret, az étellel harmonizáló ital, valamint likőr választásában.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Kezeli a vendégpanaszokat	Üzleti standard	5	
		Fogyasztóvédelmi szabályok	5	
A	Vendég kommunikáció, etikett protokoll szabályok	Viselkedési szabályok Vendégkommunikáció	10	
-	Kezeli a vendégpanaszokat	A probléma lehetséges megoldásai	10	
A	Vendég kommunikáció, etikett protokoll szabályok	A vásárlók könyvének kezelése	5	
-	Kezeli a vendégpanaszokat	Az üzlet felettes szervei	5	
C	Ételkészítés	A köretek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Likőrajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédkésztség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Rátermettség	1	
		Megbízhatóság	1	
	Társas	Rugalmasság	1	
		Udvariasság	2	
		Hatékony kérdészés készsége	1	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

14/a. A főpincér Önre bízta három asztal felügyeletét, és az egyiknél a vendégek befejezték az étkezést, de nem minden vendég fogyasztotta el teljesen az ételt. Vendégei nemsokára távozni fognak. Mondja el, milyen munkafolyamatokat kell végrehajtania!

Információtartalom vázlata

- Információszerzés az ételminőségről
- A csomagolás szabályai
- A csomagolóeszközök és -anyagok választéka, jellemzői, alkalmazásuk
- Fizetési módok, fizettetés
- A számlázás szabályai
- Teendők a vendég távozása után
- Lerámolási szabályok, az asztal rendbehozatala

14/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket saláta, a salátával harmonizáló ital, valamint fehérbor választásában.

Információtartalom vázlata

- A saláták csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- A digestifek csoportjai, ajánlatuk
- Felszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14/a. A főpincér Önre bízta három asztal felügyeletét, és az egyiknél a vendégek befejezték az étkezést, de nem minden vendég fogyasztotta el teljesen az ételt. Vendégei nemsokára távozni fognak. Mondja el, milyen munkafolyamatokat kell végrehajtania!

14/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket saláta, a salátával harmonizáló ital, valamint fehérbor választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vendég kommunikáció, etikett protokoll szabályok	Információszerzés az ételminőségről	5	
-	Figyelemmel kíséri, a vendég kívánságait	A csomagolás szabályai	5	
		A csomagolóeszközök és -anyagok választéka, jellemzői, alkalmazásuk	5	
-	Fizetteti a vendéget	Fizetési módok, fizettetés	10	
		A számlázás szabályai	5	
-	Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét	Teendők a vendég távozása után	5	
		Lerámolási szabályok, az asztal rendbehozatala	5	
C	Ételkészítés	A saláták csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	A digestifek csoportjai, ajánlatuk	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Rátermettség	1	
		Megbízhatóság	1	
	Társas	Rugalmasság	1	
		Udvariasság	2	
		Hatékony kérdészés képessége	1	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgáltatás II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismeretek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgáltatás I. és Felsőszolgáltatás II. modul elméleti anyagát)

15/a. Egy héten keresztül záráskor volt beosztva. Üzletvezetője utasítására és ellenőrzése mellett azt a feladatot kapja, hogy végezze el az üzlet zárását. Részletezze feladatait!

Információtartalom vázlata

- Az üzlet zárásának munkafolyamata (épület, gazdasági zárás)
- A árukészlet elhelyezésének szabályai
- A standolás lényege és célja
- A dolgozók elszámoltatásának menete

15/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket mártás, a mártással harmonizáló ital, valamint üdítőital választásában.

Információtartalom vázlata

- A mártások csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Üdítőital ajánlat
- Felsőszolgáltatásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15/a. Egy héten keresztül záráskor volt beosztva. Üzletvezetője utasítására és ellenőrzése mellett azt a feladatot kapja, hogy végezze el az üzlet zárását. Részletezze feladatait!

15/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket mártás, a mártással harmonizáló ital, valamint üdítőital választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkaterületét előírás szerint rendezzi zárás után	Az üzlet zárásának munkafolyamata (épület, gazdasági zárás)	10	
		Az árukészlet elhelyezésének szabályai	10	
-	Szükség szerint standol	A standolás lényege és célja	10	
		A dolgozók elszámoltatásának menete	10	
C	Ételkészítés	A mártások csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Üdítőital ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		4	
Összesen			12	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért	
Személyes	Rátermettség	1		
	Megbízhatóság	1		
Társas	Rugalmasság	1		
	Udvariasság	2		
	Hatékony kérdészés képessége	1		
Módszer	Rendszerező képesség	2		
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálati ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

16/a. Éttermében díszítkezés megszervezését és lebonyolítását rendelik meg 100 főre, erre az alkalomra Önt is beosztották. A rendezvényen magyar és külföldi vendégek is részt vesznek. Jellemezze a rendezvényt, és foglalja össze a teendőket!

Információtartalom vázlata

- A díszítkezés jellemzői
- A rendezvények felvétele
- Rendezvénykönyv, forgatókönyv, diszpozíció, chek list
- Előkészületek
- Eszköz igény
- Eligazítás, munkakörök
- Lebonyolítás
- Befejező műveletek

16/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket sajt, a sajttal harmonizáló ital, valamint ásványvíz választásában.

Információtartalom vázlata

- A sajtok csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálatuk
- Italajánlat
- Ásványvíz ajánlat
- Felszolgálatuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16/a. Éttermében díszétkezés megszervezését és lebonyolítását rendelik meg 100 főre, erre az alkalomra Önt is beosztották. A rendezvényen magyar és külföldi vendégek is részt vesznek. Jellemezze a rendezvényt, és foglalja össze a teendőket!

16/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket sajt, a sajttal harmonizáló ital, valamint ásványvíz választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Rendezvény lebonyolítás menete	A díszétkezés jellemzői A rendezvények felvétele	5	
		Rendezvénykönyv, forgatókönyv, diszpozíció, chek list	5	
A	Különleges alkalmi terítések	Előkészületek	5	
A	Eszköz meghatározás	Eszközigény	5	
B	Rendezvény lebonyolítás menete	Eligazítás, munkakörök	5	
		Lebonyolítás	10	
		Befejező műveletek	5	
C	Ételkészítés	A sajtok csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Ásványvíz ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédkésztség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdés készsége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismeretek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

17/a. Rendelésfelvétel közben a vendégek érdeklődnek Magyarország borvidékeiről, a hungarikumokról és az adott tájegységre jellemző étel-, italkínálatról. A főpincér Önre bízta tájékoztatásukat. Fejtse ki, hogyan végezné el legjobb tudása szerint a feladatot!

Információtartalom vázlatja

- Magyarország borvidékei, jellegzetes szőlőfajtái
- Hungarikumok
- A tájegység jellemző regionális alapanyagai
- Ételkínálata
- Italkínálata

17/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket éttermi melegtészta, a tésztával harmonizáló ital, valamint kávé választásában.

Információtartalom vázlatja

- Az éttermi melegtészta csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Kávéajánlat
- Felsőszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17/a. Rendelésfelvétel közben a vendégek érdeklődnek Magyarország borvidégeiről, a hungarikumokról és az adott tájegységre jellemző étel-, italkínálatról. A főpincér Önre bízta tájékoztatásukat. Fejtse kik, hogyan végezné el legjobb tudása szerint a feladatot!

17/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket éttermi melegtésztá, a tésztával harmonizáló ital, valamint kávé választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Borvidékek	Magyarország borvidégei, jellegzetes szőlőfajtái	10	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Hungarikumok	5	
		A tájegység jellemző regionális alapanyagai	5	
		Ételkínálata	10	
		Italkínálata	10	
C	Ételkészítés	Az éttermi melegtészták csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Kávéajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felsőszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		4	
Összesen			12	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdés képessége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

18/a. Étteremvezetőjétől azt a megbízást kapta, hogy állítson össze ötfogásos ünnepi ételsorokat az általa megadott szempontokat figyelembe véve, különböző alkalmak tiszteletére rendezett díszétkezesekre.

Információtartalom vázlata

- Az étrendek fogalma
- Az étrendtervezés és -összeállítás szempontjai, szabályai
- A menükártya formai és tartalmi követelményei
Vallásokhoz kötődő étkezési szokások, hagyományok (keresztény, zsidó, iszlám), az ünnepek sajátos étel- és italkínálata
- A diétás étkezés étel- és italkínálata, az egészséges táplálkozás szempontjai

18/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket gyümölcs, fagylalt, parfé, a velük harmonizáló ital, valamint tea és meleg bárital választásában.

Információtartalom vázlata

- A gyümölcsök, fagylaltok, parfék csoportjai, jellemző
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Tea és meleg bárital ajánlat
- Felszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felsőszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgálat I. és Felsőszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18/a. Étteremvezetőjétől azt a megbízást kapta, hogy állítson össze ötfogásos ünnepi ételsorokat az általa megadott szempontokat figyelembe véve, különböző alkalmak tiszteletére rendezett díszétkezesekre.

18/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket gyümölcs, fagyalt, parfé, a velük harmonizáló ital, valamint tea és meleg bárital választásában.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Menü összeállítás alapszabályai	Az étrendek fogalma	5	
		Az étrendtervezés és összeállítás szempontjai, szabályai	20	
-	Számítógépet kezel, menükártyát készít	A menükártya formai és tartalmi követelményei	5	
A	Étrend, alkalmi menüsor összeállítása, ajánlása Különleges alkalmak italajánlatai	Vallásokhoz és ünnepekhez kötődő étkezési szokások, hagyományok	5	
		A diétás étkezés étel- és italkínálata, az egészséges táplálkozás szempontjai	5	
C	Ételkészítés	A gyümölcsök, fagyaltok, parfék csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szab.	Tea és meleg bárital ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédkésztség		4	
Összesen			12	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Rátermettség	1	
		Megbízhatóság	1	
Társas		Rugalmasság	1	
		Udvariasság	2	
		Hatékony kérdészés készsége	1	
Módszer		Rendszerező képesség	2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felsőszolgáltatás II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgáltatás I. és Felsőszolgáltatás II. modul elméleti anyagát)

19/a. Üzletvezetőjétől a következő hónaptól kezdve fizetésemeléssel járó rendezvény-felsőszolgáltató állásajánlatot kapott. A próbanapot megelőző felvételi elbeszélgetésen a rendezvényekkel kapcsolatos tanulmányairól és tapasztalatairól kell számot adnia.

Információtartalom vázlatja

- A rendezvény fogalma, fajtái
- A rendezvények felvétele
- Rendezvénykönyv, forgatókönyv, diszpozíció, chek list
- Előkészületek
- Eszközigény
- Eligazítás, munkakörök
- Lebonyolítás
- Kitelepülés
- Befejező műveletek

19/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket a konyhafőnök ajánlatai közötti, az étellel harmonizáló ital, valamint rövid bárital választásában.

Információtartalom vázlatja

- A konyhafőnök ajánlatai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Rövid bárital ajánlat
- Felsőszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19/a. Üzletvezetőjétől a következő hónaptól kezdve fizetésemeléssel járó rendezvény-felszolgáló állásajánlatot kapott. A próbanapot megelőző felvételi elbeszélgetésen a rendezvényekkel kapcsolatos tanulmányairól és tapasztalatairól kell számot adnia.

19/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket a konyhafőnök ajánlatai közötti, az étellel harmonizáló ital, valamint rövid bárital választásban.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Rendezvény lebonyolítás menete	A rendezvény fogalma, fajtái	5	
		A rendezvények felvétele		
		Rendezvénykönyv, forgatókönyv, diszpozíció, chek list	5	
		Előkészületek	5	
A	Eszköz meghatározás	Eszközigény	5	
B	Rendezvény lebonyolítás menete	Eligazítás, munkakörök	5	
		Lebonyolítás	10	
		Kitelepülés		
		Befejező műveletek	5	
C	Ételkészítés	A konyhafőnök ajánlatai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Rövid bárital ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		4	
Összesen			12	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdés készsége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6279-11 Felsőszolgáltatás II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felsőszolgáltatás I. és Felsőszolgáltatás II. modul elméleti anyagát)

20/a. Szállodájukban a szobaszerviz feladatokat ellátó brigád munkatársat keres. Győzze meg a brigádvezetőt, hogy Ön alkalmas a feladat ellátására!

Információtartalom vázlata

- A szobaszerviz megoldási lehetőségei
- Rendelésfelvétel
- Eszközkészlete, előkészítése
- A minibár
- Ételek, italok bekészítése
- Felsőszolgáltatás a szobában
- Rendezvények a szállodában, konferenciák

20/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket a magyar konyha, a reformételek és az új gasztronómiai trendeket követő ételek, az ételekkel harmonizáló ital, valamint hosszú bárital választásban.

Információtartalom vázlata

- A magyar konyha, a reformételek és az új gasztronómiai trendeket követő ételek csoportjai, jellemző ételei
- Tálalásuk, felszolgálásuk
- Italajánlat
- Hosszú bárital ajánlat
- Felsőszolgálásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6279-11 Felszolgálat II.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálat I. és Felszolgálat II. modul elméleti anyagát)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20/a. Szállodájukban a szobaszerviz feladatokat ellátó brigád munkatársat keres. Győzze meg a brigádvezetőt, hogy Ön alkalmas a feladat ellátására!

20/b. Rendelésfelvétel közben vendégei megkérlik, hogy ajánlásával segítse őket a magyar konyha, a reformételek és új gasztronómiai trendeket követő ételek, az ételekkel harmonizáló ital, valamint hosszú bárital választásban.

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A szobaszervizre előkészül	A szobaszerviz megoldási lehetőségei	5	
-	Felveszi a rendelést	Rendelésfelvétel	5	
A	Eszköz meghatározás	Eszközkészlete, előkészítése	5	
-	A szobaszervizre előkészül	A minibár	5	
		Ételek, italok bekészítése	5	
-	Felszolgálja a megrendelt étel és italt	Felszolgálat a szobában	10	
B	Rendezvény lebonyolítás menete	Rendezvények a szállodában, konferenciák	5	
C	Ételkészítés	A magyar konyha, a reformételek és az új gasztronómiai trendeket követő ételek csoportjai, jellemző ételei	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Tálalásuk, felszolgálásuk	5	
-	Ételt, italt ajánl a vendégnek	Italajánlat	10	
A	Italok ajánlásának általános szabályai	Hosszú bárital ajánlat	10	
A	Étel, ital felszolgálás módjai	Felszolgálásuk	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű beszédkészség		4	
Összesen			12	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Rátermettség		1	
	Megbízhatóság		1	
Társas	Rugalmasság		1	
	Udvariasság		2	
	Hatékony kérdészés készsége		1	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			8	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás