

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
6282-11/2 Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban
(kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés,
bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

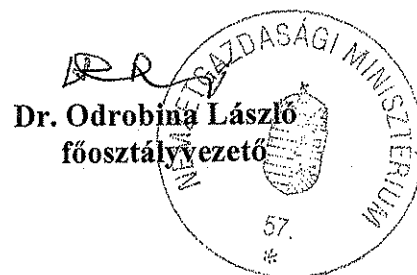
A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételait a NGM/431/1/2012. számon kiadom.

Jóváhagyta:

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT



2012



NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL
Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság

Érvényes: 2012. 07. 02-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

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 03 0001 33 02	Konyhafőnök	Szakács
-----------------------------	--------------------	----------------

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:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

1. Konyhavezetőként a feladatai közé tartozik, hogy a konyha várható megrendeléseinek, forgalmának függvényében meghatározza a szükséges létszámot, a munkaköröket, a munkakörök betöltéséhez elvárt végzettségeket, részt vegyen a dolgozók kiválasztásában. A szállodában, amelynek a konyháját Ön vezeti, megnövekedett szállásfoglalással számolnak, ami a reggeli igények megnövekedését is előrevetíti. Válassza ki az álláshirdetések közül azokat, amelyek megfelelnek az Önök igényeinek! Indokolja választásait a vizsgáztatónak!

Információtartalom vázlata

- A szükséges létszám meghatározása
- A szükséges munkakörök meghatározása
- A feladatok ellátásához szükséges végzettségek meghatározása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. Konyhavezetőként a feladatai közé tartozik, hogy a konyha várható megrendeléseinek, forgalmának függvényében meghatározza a szükséges létszámot, a munkaköröket, a munkakörök betöltéséhez elvárt végzettségeket, részt vegyen a dolgozók kiválasztásában. A szállodában, amelynek a konyháját Ön vezeti, megnövekedett szállásfoglalással számolnak, ami a reggeli igények megnövekedését is előrevetíti. Válassza ki az álláshirdetések közül azokat, amelyek megfelelnek az Önök igényeinek! Indokolja választásait a vizsgáztatónak!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Részt vesz a munkatársak kiválasztásában, a munkaköri követelmények meghatározásában	A szükséges létszám meghatározása	20	
		A szükséges munkakörök meghatározása	20	
		A feladatok ellátásához szükséges végzettségek meghatározása	15	
Összesen			55	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	10		
5	Szakmai nyelvű beszédképesség	10		
5	Információforrások kezelése	5		
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Felelősségtudat	5	
	Társas	Közérthetőség	5	
	Módszer	Rendszerező képesség	5	
		Tervezési képesség	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

2. A kiegészítő anyagok alapján (munkaköri leírás és egy vendéglátó vállalkozás bemutatkozó prospektusa vagy weblap-részlete) készítse el egy reggeliztető szakács álláshirdetésének vázlatát! Magyarázza el a vázlat részleteit a vizsgáztatónak!

Információtartalom vázlata

- A hirdetés feladójának bemutatása (Tartalom- és marketingelemek)
- A jelöltekkel szemben megfogalmazott elvárások
- A jelöltek feladatai
- A hirdetés feladójának munkakörülményeket leíró ajánlata (vezetési stílus, szervezeti struktúra, szervezeti kultúra elemei, juttatások, képzések)

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. A kiegészítő anyagok alapján (munkaköri leírás és egy vendéglátó vállalkozás bemutatkozó prospektusa vagy weblap-részlete) készítse el egy reggeliztető szakács álláshirdetésének vázlatát! Magyarázza el a vázlat részleteit a vizsgáztatónak!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Részt vesz a munkatársak kiválasztásában, a munkaköri követelmények meghatározásában	A hirdetés feladójának bemutatása (Tartalom- és marketingelemek)	15	
		A jelöltekkel szemben megfogalmazott elvárások	20	
		A jelöltek feladatai	20	
		A hirdetés feladójának munkakörülményeket leíró ajánlata (vezetési stílus, szervezeti struktúra, szervezeti kultúra elemei, juttatások, képzések)	15	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Információforrások kezelése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	5	
	Társas	Közérthetőség	5	
	Módszer	Rendszerező képesség	5	
		Tervezési képesség	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

3. Konyhavezetőként feladatai közé tartozik, hogy a konyha várható megrendeléseinek, forgalmának függvényében meghatározza a szükséges létszámot, a munkaköröket, a munkakörök betöltéséhez elvárt végzettségeket, részt vegyen a dolgozók kiválasztásában. A kiegészítő anyagok közül párosítsa össze az összetartozó álláshirdetéseket és munkaköri leírásokat! Választását indokolja a vizsgáztatónak!

Információtartalom vázlata

- A szükséges létszám és a munkakörök meghatározásának szempontjai
- A tervezés, szervezés alapelemei
- Munkatárs felvételének előkészítése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Konyhavezetőként feladatai közé tartozik, hogy a konyha várható megrendeléseinek, forgalmának függvényében meghatározza a szükséges létszámot, a munkaköröket, a munkakörök betöltéséhez elvárt végzettségeket, részt vegyen a dolgozók kiválasztásában. A kiegészítő anyagok közül párosítsa össze az összetartozó álláshirdetéseket és munkaköri leírásokat! Választását indokolja a vizsgáztatónak!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Részt vesz a munkatársak kiválasztásában a munkaköri követelmények meghatározásában	A szükséges létszám és a munkakörök meghatározásának szempontjai	20	
		A tervezés, szervezés alapelemei	20	
		Munkatárs felvételének előkészítése	20	
Összesen			60	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédkészség		10	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
5	Információforrások kezelése		10	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	5	
	Társas	Kompromisszumkészség	5	
	Módszer	Rendszerező képesség	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

4. Konyhavezetőként feladatai közé tartozik, hogy a konyha várható megrendeléseinek, forgalmának függvényében meghatározza a szükséges létszámot, a munkaköröket, a munkakörök betöltéséhez elvárt végzettségeket, részt vegyen a dolgozók kiválasztásában. Az önéletrajzok alapján behívtak személyes elbeszélgetésre egy kollégát, akivel meg kell beszélnie foglalkoztatásának feltételeit és azon belül a javadalmazását. Készítsen vázlatot a beszélgetéshez!

Információtartalom vázlata

- Az információs beszélgetés lefolytatása
- A munkatárs felvételének előkészítése
- A foglalkoztatásra és bérezésre vonatkozó jogszabályok
- A bér összetevői

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Konyhavezetőként feladatai közé tartozik, hogy a konyha várható megrendeléseinek, forgalmának függvényében meghatározza a szükséges létszámot, a munkaköröket, a munkakörök betöltéséhez elvárt végzettségeket, részt vegyen a dolgozók kiválasztásában. Az önéletrajzok alapján behívtak személyes elbeszélgetésre egy kollégát, akivel meg kell beszélnie foglalkoztatásának feltételeit és azon belül a javadalmazását. Készítsen vázlatot a beszélgetéshez!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Javaslatot tesz/dönt a bérezés mértékére/mértékéről	Az információs beszélgetés lefolytatása	15	
		A munkatárs felvételének előkészítése	10	
		A foglalkoztatásra és bérezésre vonatkozó jogszabályok	20	
		A bér összetevői	20	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség	10		
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Felelősségtudat	10	
	Társas	Irányítási készség	5	
	Módszer	Rendszerező képesség	10	
Összesen			25	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

5. Az álláshirdetésre jelentkező szakács kollégák közül az interjúk eredményeképpen Önök a vezetőséggel kiválasztottak egy öt év gyakorlattal rendelkező munkatársat. A mellékletek felhasználásával tájékoztassa a leendő alkalmazottat a rá vonatkozó bérezéssel és munkabeosztással kapcsolatos jogszabályokról és azok alkalmazásáról!

Információtartalom vázlata

- A foglalkoztatásra és bérezésre vonatkozó jogszabályok
- A munkaidőalap meghatározása
- A bér összetevői
- A munkabeosztás elkészítésének módjai, szempontjai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Az álláshirdetésre jelentkező szakács kollégák közül az interjúk eredményeképpen Önök a vezetőséggel kiválasztottak egy öt év gyakorlattal rendelkező munkatársat. A mellékletek felhasználásával tájékoztassa a leendő alkalmazottat a rá vonatkozó bérezéssel és munkabeosztással kapcsolatos jogszabályokról és azok alkalmazásáról!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Javaslatot tesz/dönt a bérezés mértékére/mértékéről	A foglalkoztatásra és bérezésre vonatkozó jogszabályok	20	
		A munkaidőalap meghatározása	10	
		A bér összetevői	20	
		A munkabeosztás elkészítésének módjai, szempontjai	20	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Információforrások kezelése		10	
Összesen			15	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	5	
	Társas	Közérthetőség	5	
	Módszer	Rendszerező képesség	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

6. Önök kiválasztották leendő munkatársukat, aki megkapta munkaszerződését és munkaköri leírását. Konyhavezetőként az Ön feladata a munkaköri leírásban meghatározott feladatok és az alá-, fölérendeltségi viszonyok részletes bemutatása, valamint az összefüggések láttatása a feladatvégzés színvonala és a teljesítményértékelési rendszer között. A feladat megoldásához használja a segédleteket (munkaköri leírás, teljesítményértékelési rendszer)!

Információtartalom vázlata

- Szervezés- és vezetéselmélet
- A dolgozók szakmai bevezetése és beillesztése a munkahelyen
- Ösztönzés, teljesítményértékelés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Önök kiválasztották leendő munkatársukat, aki megkapta munkaszerződését és munkaköri leírását. Konyhavezetőként az Ön feladata a munkaköri leírásban meghatározott feladatok és az alá-, fölérendeltségi viszonyok részletes bemutatása, valamint az összefüggések láttatása a feladatvégzés színvonala és a teljesítményértékelési rendszer között. A feladat megoldásához használja a segédleteket (munkaköri leírás, teljesítményértékelési rendszer)!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Részt vesz a dolgozók teljesítmény-értékelésében	Szervezés- és vezetélmélet	20	
		A dolgozók szakmai bevezetése és beillesztése a munkahelyen	20	
		Ösztönzés, teljesítményértékelés	20	
Összesen			60	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédkészség		10	
5	Információforrások kezelése		10	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	10	
	Társas	Irányítási készség	5	
	Módszer	Rendszerező képesség	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

7. A konyha megnövekedett megrendeléseinek és az új munkatársak felvételének következményeként át kell alakítaniuk a szervezeti struktúrát. Több munkatársnak megváltozhat a munkaköri leírása, a felelőssége és ezzel együtt a javadalmazása is. Készüljön fel egy beszélgetésre az egyik beosztott szakáccsal! A beszélgetés a témája a dolgozó előléptetése műszakvezető szakáccsá. Készítsen előzetes vázlatot!

Információtartalom vázlata

- Az információs beszélgetés lefolytatása
- A foglalkoztatásra és a bérezésre vonatkozó jogszabályok
- Ösztönzés, teljesítményértékelés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. A konyha megnövekedett megrendeléseinek és az új munkatársak felvételének következményeként át kell alakítaniuk a szervezeti struktúrát. Több munkatársnak megváltozhat a munkaköri leírása, a felelőssége és ezzel együtt a javadalmazása is. Készüljön fel egy beszélgetésre az egyik beosztott szakáccsal! A beszélgetés témája a dolgozó előléptetése műszakvezető szakáccsá. Készítsen előzetes vázlatot!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Javaslatot tesz/dönt a dolgozók premizálására/premizálásáról és egyéb juttatásokra/juttatásokról	Az információs beszélgetés lefolytatása	20	
		A foglalkoztatásra és a bérezésre vonatkozó jogszabályok	20	
		Ösztönzés, teljesítményértékelés	15	
Összesen			55	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
5	Szakmai nyelvű beszédértés		10	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	5	
	Társas	Irányítási készség	5	
		Kompromisszumképesség	5	
	Módszer	Rendszerező képesség	5	
		Tervezési képesség	5	
Összesen			25	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

8. A szakácstanulók jogszabályoknak megfelelő foglalkoztatása is az Ön feladata. Magyarázza el a második szakképző évfolyamot kezdő 16 éves tanulónak, hogy milyen elvek alapján készítette el a munkaidő-beosztását! Készítsen vázlatot, válassza ki a segédletek közül a hatályos jogszabályok feladathoz illő részleteit, és használja fel a feladat megoldásához!

Információtartalom vázlata

- A szükséges létszám és a munkakörök meghatározásának szempontjai (a tanulók foglalkoztatására vonatkozóan)
- A munkaidőalap meghatározása
- A munkabeosztás elkészítésnek módja, szempontjai (a tanulók foglalkoztatására vonatkozóan)

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. A szakácstanulók jogszabályoknak megfelelő foglalkoztatása is az Ön feladata. Magyarázza el a második szakképző évfolyamot kezdő 16 éves tanulónak, hogy milyen elvek alapján készítette el a munkaidő-beosztását! Készítsen vázlatot, válassza ki a segédletek közül a hatályos jogszabályok feladathoz illő részleteit, és használja fel a feladat megoldásához!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Részt vesz a munkatársak kiválasztásában a munkaköri követelmények meghatározásában	A szükséges létszám és a munkakörök meghatározásának szempontjai (a tanulók foglalkoztatására vonatkozóan)	20	
		A munkaidőalap meghatározása	20	
		A munkabeosztás elkészítésnek módja, szempontjai (a tanulók foglalkoztatására vonatkozóan)	20	
Összesen			60	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédkészség		5	
5	Információforrások kezelése		10	
Összesen			15	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	10	
	Társas	Közérthetőség	5	
	Módszer	Rendszerező képesség	10	
Összesen			25	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

9. A vendéglátásban és különösen a konyhai gyakorlatban gyorsan változnak a felhasználható nyersanyagok és technológiák, meghatározott munkakörökben szükségünk lehet nyelvtudásunk, pedagógiai, vezetési ismereteink, valamint a jogszabályváltozásokkal kapcsolatos adminisztratív teendőink felfrissítésére. A műszakvezetővé kinevezett szakácsnak szüksége van vezetői és pedagógiai kompetenciák, valamint nyelvi kompetenciák elsajátítására. Az információtartalom vázlata és a segédletek alapján állítson össze egy legalább hat vezetői kompetenciából álló fontossági sorrendet, és indokolja a vizsgáztatónak!

Információtartalom vázlata

- Az információs beszélgetés lefolytatása
- A dolgozók szakmai bevezetése és beillesztése a munkahelyen
- A tervezés, szervezés alapelemei
- Ösztönzés, teljesítményértékelés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. A vendéglátásban és különösen a konyhai gyakorlatban gyorsan változnak a felhasználható nyersanyagok és technológiák, meghatározott munkakörökben szükségünk lehet nyelvtudásunk, pedagógiai, vezetési ismereteink, valamint a jogszabályváltozásokkal kapcsolatos adminisztratív teendőink felfrissítésére. A műszakvezetővé kinevezett szakácsnak szüksége van vezetői és pedagógia kompetenciák, valamint nyelvi kompetenciák elsajátítására. Az információtartalom vázlata és a segédletek alapján állítson össze egy legalább hat vezetői kompetenciából álló fontossági sorrendet, és indokolja a vizsgáztatónak!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Szervezi és vezeti a dolgozók továbbképzését	Az információs beszélgetés lefolytatása	15	
		A dolgozók szakmai bevezetése és beillesztése a munkahelyen	20	
		A tervezés, szervezés alapelemei	20	
		Ösztönzés, teljesítményértékelés	20	
Összesen			75	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	5	
	Társas	Kompromisszumképesség	5	
	Módszer	Tervezési képesség	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

10. A vendéglátásban és különösen a konyhai gyakorlatban gyorsan változnak a felhasználható nyersanyagok és technológiák, meghatározott munkakörökben szükségünk lehet nyelvtudásunk, pedagógiai, vezetési ismereteink, valamint a jogszabályváltozásokkal kapcsolatos adminisztratív teendőink felfrissítésére. A műszakvezetővé kinevezett szakácsnak szüksége van a legújabb konyhatechnológiai eljárásokkal és az azokkal összefüggő HACCP dokumentációk változásaival kapcsolatos kompetenciák elsajátítására. Az információtartalom vázlata és a segédletek alapján állítson össze egy rövid képzési tervvázlatot, és érveljen a dolgozónak a továbbképzés szükségességéről!

Információtartalom vázlata

- Az információs beszélgetés lefolytatása
- A dolgozók szakmai bevezetése és beillesztése a munkahelyen
- A tervezés, szervezés alapelemei
- Ösztönzés, teljesítményértékelés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. A vendéglátásban és különösen a konyhai gyakorlatban gyorsan változnak a felhasználható nyersanyagok és technológiák, meghatározott munkakörökben szükségünk lehet nyelvtudásunk, pedagógiai, vezetési ismereteink, valamint a jogszabályváltozásokkal kapcsolatos adminisztratív teendőink felrészítésére. A műszakvezetővé kinevezett szakácsnak szüksége van a legújabb konyhatechnológiai eljárásokkal és az azokkal összefüggő HACCP dokumentációk változásaival kapcsolatos kompetenciák elsajátítására. Az információtartalom vázlata és a segédletek alapján állítson össze egy rövid képzési tervvázlatot, és érveljen a dolgozónak a továbbképzés szükségességéről!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Szervezi és vezeti a dolgozók továbbképzését	Az információs beszélgetés lefolytatása	15	
		A dolgozók szakmai bevezetése és beillesztése a munkahelyen	20	
		A tervezés, szervezés alapelemei	20	
		Ösztönzés, teljesítményértékelés	20	
Összesen			75	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	5	
	Társas	Kompromisszumképesség	5	
	Módszer	Tervezési képesség	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

11. Konyhavezetőként az Ön feladatai közé tartozik az étlap megtervezése. Az étlapok tartalmának összeállításakor a szakma étlappal szemben támasztott követelményeinek megtartása mellett figyelembe kell vennie az étlap ételei elkészítésének munkatervezésre, munkaszervezésre gyakorolt hatását, és összhangba kell hoznia a kínálattervezést a fogyasztói igények alakulásával, változásával. A mellékletek (egy saját étlap és két versenytárs étlapja) felhasználásával tegyen javaslatot a levesek árának megváltoztatására!

Információtartalom vázlata

- A tervezés, szervezés alapelemei
- Szervezés- és vezetéselmélet
- Marketinglehetőségek, a piac, a fogyasztói magatartás megismerésének hatékony eszközei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Konyhavezetőként az Ön feladatai közé tartozik az étlap megtervezése. Az étlapok tartalmának összeállításakor a szakma étlappal szemben támasztott követelményeinek megtartása mellett figyelembe kell vennie az étlap ételei elkészítésének munkatervezésre, munkaszervezésre gyakorolt hatását, és összhangba kell hoznia a kínálattervezést a fogyasztói igények alakulásával, változásával. A mellékletek (egy saját étlap és két versenytárs étlapja) felhasználásával tegyen javaslatot a levesek árának megváltoztatására!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Piacelemzést, szakmai számításokat végez	A tervezés, szervezés alapelemei	20	
		Szervezés- és vezetéselmélet	20	
		Marketinglehetőségek, a piac, a fogyasztói magatartás megismerésének hatékony eszközei	20	
Összesen			60	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
5	Információforrások használata		10	
Összesen			20	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	5	
	Társas	Kompromisszumképesség	5	
	Módszer	Rendszerező képesség	5	
		Tervezési képesség	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

12. Konyhavezetőként az Ön feladatai közé tartozik az étlap megtervezése. Az étlapok tartalmának összeállításakor a szakma étlappal szemben támasztott követelményeinek megtartása mellett figyelembe kell vennie az étlap ételei elkészítésének munkatervezésre, munkaszervezésre gyakorolt hatását, és összhangba kell hoznia a kínálattervezést a fogyasztói igények alakulásával, változásával. A mellékletek (egy saját étlap, két versenytárs étlapja és egy kérdőíves megkérdezéses vizsgálat eredménye) felhasználásával tegyen javaslatot a levelek kínálatának megváltoztatására!

Információtartalom vázlata

- A tervezés, szervezés alapelemei
- Szervezés- és vezetéselmélet
- A termelési feltételek összhangjának biztosítása
- Marketinglehetőségek, a piac, a fogyasztói magatartás megismerésének hatékony eszközei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Konyhavezetőként az Ön feladatai közé tartozik az étlap megtervezése. Az étlapok tartalmának összeállításakor a szakma étlappal szemben támasztott követelményeinek megtartása mellett figyelembe kell vennie az étlap ételei elkészítésének munkatervezésre, munkaszervezésre gyakorolt hatását, és összhangba kell hoznia a kínálattervezést a fogyasztói igények alakulásával, változásával. A mellékletek (egy saját étlap, két versenytárs étlapja és egy kérdőíves megkérdezéses vizsgálat eredménye) felhasználásával tegyen javaslatot a levelek kínálatának megváltoztatására!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Marketingstratégiákat dolgoz ki a fogyasztói szokások, elvárások figyelembe vételével	A tervezés, szervezés alapelemei	10	
		Szervezés- és vezetélmélet	5	
		A termelési feltételek összhangjának biztosítása	10	
		Marketinglehetőségek, a piac, a fogyasztói magatartás megismerésének hatékony eszközei	20	
Összesen			45	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség	10		
5	Szakmai nyelvű beszédértés	5		
5	Információforrások kezelése	20		
Összesen			35	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Felelősségtudat	5	
	Társas	Kompromisszum-készség	5	
	Módszer	Új ötletek, megoldások kipróbálása	10	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

13. Konyhavezetőként az Ön feladatai közé tartozik az étlap megtervezése. Az étlapok tartalmának összeállításakor a szakma étlappal szemben támasztott követelményeinek megtartása mellett figyelembe kell vennie az étlap ételei elkészítésének munkatervezésre, munkaszervezésre gyakorolt hatását, és összhangba kell hoznia a kínálattervezést a fogyasztói igények alakulásával, változásával. A mellékletek (egy saját étlap, két versenytárs étlapja és egy kérdőíves megkérdezéses vizsgálat eredménye) felhasználásával tegyen javaslatot a desszertek kínálatának megváltoztatására!

Információtartalom vázlata

- A tervezés, szervezés alapelemei
- Szervezés- és vezetéselmélet
- A termelési feltételek összhangjának biztosítása
- Marketinglehetőségek, a piac, a fogyasztói magatartás megismerésének hatékony eszközei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. Konyhavezetőként az Ön feladatai közé tartozik az étlap megtervezése. Az étlapok tartalmának összeállításakor a szakma étlappal szemben támasztott követelményeinek megtartása mellett figyelembe kell vennie az étlap ételei elkészítésének munkatervezésre, munkaszervezésre gyakorolt hatását, és összhangba kell hoznia a kínálattervezést a fogyasztói igények alakulásával, változásával. A mellékletek (egy saját étlap, két versenytárs étlapja és egy kérdőíves megkérdezéses vizsgálat eredménye) felhasználásával tegyen javaslatot a desszertek kínálatának megváltoztatására!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Marketingstratégiákat dolgoz ki a fogyasztói szokások, elvárások figyelembe vételével	A tervezés, szervezés alapelemei	10	
		Szervezés- és vezetéselmélet	5	
		A termelési feltételek összhangjának biztosítása	10	
		Marketinglehetőségek, a piac, a fogyasztói magatartás megismerésének hatékony eszközei	20	
Összesen			45	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség	10		
5	Szakmai nyelvű beszédértés	5		
5	Információforrások kezelése	20		
Összesen			35	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Felelősségtudat	5	
	Társas	Kompromisszum-készség	5	
	Módszer	Új ötletek, megoldások kipróbálása	10	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

14. Konyhavezetőként igyekszik kiszolgálni a vendéglátó üzletben felmerülő különféle igényeket. Éppen ezért ugyanazt az ételt kisebb és nagyobb adagban rendelhetően is felteszi az étlapra, és készít egy olyan kalkulációt is, amelyben nem számolja az étel árához a díszítést, hogy megfeleljen azoknak az előfizetőiknek, akik ételhordóban viszik el az ételt. Készítsen vázlatot arról, hogy milyen fogyasztói magatartások alapján alakította ki a fenti kínálatot, és milyen marketinglehetőségei vannak a bevételek fokozására!

Információtartalom vázlata

- A fogyasztói magatartás
- A marketingmix elemei
- A kínálat (termék) kialakítása
- Az ár kialakítása
- Az értékesítési folyamat
- Az eladásösztönzés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14 Konyhavezetőként igyekszik kiszolgálni a vendéglátó üzletben felmerülő különféle igényeket. Éppen ezért ugyanazt az ételt kisebb és nagyobb adagban rendelhetően is felteszi az étlapra, és készít egy olyan kalkulációt is, amelyben nem számolja az étel árához a díszítést, hogy megfeleljen azoknak az előfizetőiknek, akik ételhordóban viszik el az ételt. Készítsen vázlatot arról, hogy milyen fogyasztói magatartások alapján alakította ki a fenti kínálatot, és milyen marketinglehetőségei vannak a bevételek fokozására!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Marketinglehetőségek, piac, fogyasztói magatartás megismerésének hatékony eszközei	A fogyasztói magatartás	12	
		A marketingmix elemei	10	
		A kínálat (termék) kialakítása	12	
		Az ár kialakítása	12	
		Az értékesítési folyamat	12	
		Az eladásösztönzés	12	
Összesen			70	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
5	Szakmai nyelvű beszédkészség	5		
Összesen			5	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	5	
	Társas	Közérthetőség	5	
Módszer		Rendszerező képesség	5	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	5	
		Tervezési képesség	5	
Összesen			25	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

15. Konyhavezetőként javaslatot kell tennie, hogy milyen marketingelemeket (ezen belül arculati elemeket) használjanak az Ön által megálmodott étlaphoz. Tervezze meg röviden egy Márton napi kiegészítő étlap tartalmát és díszítőelemeit, valamint az eseményhez kapcsolódó egyéb kiadványokat (betűtípusok, színek, formák, grafikák, képek, levélpapírok, meghívók)! Indokolja választását! A feladat megoldásához használja a segédleteket!

Információtartalom vázlata

- A kiegészítő étlap tartalma
- A kiegészítő étlap díszítőelemei
- A kiegészítő étlap és az állandó étlap kapcsolata (forma)
- Egyéb kiadványok díszítőelemei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6282-11 Konyhavezetés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munkaerő gazdálkodással kapcsolatos feladatok a vendéglátásban (kiválasztás, munkaerő felvétel, a munkaköri leírás, teljesítmény-értékelés, bérezés, dolgozók premizálása és egyéb juttatásai, dolgozók továbbképzése)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Konyhavezetőként javaslatot kell tennie, hogy milyen marketingelemeket (ezen belül arculati elemeket) használjanak az Ön által megálmodott étlaphoz. Tervezze meg röviden egy Márton napi kiegészítő étlap tartalmát és díszítőelemeit, valamint az eseményhez kapcsolódó egyéb kiadványokat (betűtípusok, színek, formák, grafikák, képek, levélpapírok, meghívók)! Indokolja választását! A feladat megoldásához használja a segédleteket!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Marketinglehetőségek, piac, fogyasztói magatartás megismerésének hatékony eszközei	A kiegészítő étlap tartalma	20	
		A kiegészítő étlap díszítőelemei	15	
		A kiegészítő étlap és az állandó étlap kapcsolata (forma)	10	
		Egyéb kiadványok díszítőelemei	15	
Összesen			60	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédkészség		5	
5	Információforrások kezelése		10	
Összesen			15	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	5	
	Társas	Közérthetőség	5	
Módszer		Rendszerező képesség	5	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	5	
		Tervezési képesség	5	
Összesen			25	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás