

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

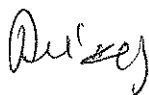
Vizgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
6283-11/3 A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek
B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

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.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:


Dr. Odrobina László
főosztályvezető



2012

NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL
Szakképzési és Felnőttképzési Igazgatóság

Érvényes: 2012. 01. 25-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

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:

52 811 02 1000 00 00	Vendéglős	Vendéglős
-----------------------------	------------------	------------------

A szóbeli tételket, ahol szükséges, a szaktanárok által összeállított mellékletek, segédanyagok felhasználható források (ábrák, képek, nomogramok, diagramok stb.) egészítsék ki!

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

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

1. A.) Önök a közeljövőben a barátaival egy étteremet szeretnének nyitni. A barátai különböző anyagi kondíciókkal tudnak hozzájárulni a vállalkozás alapításához, ezért a társasági szerződésben mindent pontosan rögzíteni szeretnének. Milyen gyakorlati teendők lesznek az alapítással kapcsolatban? Mit jelent a nonprofit szervezet?

A mellékelt társasági szerződés minta alapján mondja el az alapítás menetét!

B.) A barátai arra kéri Önt, hogy segítsen a vállalkozás közvetlen környezetének elemzésében. Fogalmazza meg a vállalkozás mikro- és makro környezetének elemeit!

Információtartalom vázlat

- Létesítő okirat tartalma:
 - A társaság elnevezése
 - Társaság székhelye
 - Tevékenységi kör
 - Társaság indulóvagyon
 - Társaság tagjainak neve, címe, vagyoni hozzájárulás mértéke
- Cégbejegyzési eljárás
- Nonprofit szervezetek
- Mikrokörnyezet értelmezése, elemei
- Makrokörnyezet értelmezése, elemei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. A.) Önök a közeljövőben a barátaival egy éttermet szeretnének nyitni. A barátai különböző anyagi kondíciókkal tudnak hozzájárulni a vállalkozás alapításához, ezért a társasági szerződésben mindent pontosan rögzíteni szeretnének. Milyen gyakorlati teendők lesznek az alapítással kapcsolatban? Mit jelent a nonprofit szervezet?

A mellékelt társasági szerződés minta alapján mondja az alapítás menetét!

B.) A barátai arra kérik Önt, hogy segítsen a vállalkozás közvetlen környezetének elemzésében. Fogalmazza meg a vállalkozás mikro- és makro környezetének elemeit!

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Megszervezi és működteti a vendéglátó vállalkozást	- Létesítő okirat tartalma: - A társaság elnevezése - Társaság székhelye - Tevékenységi kör - Társaság indulóvagyon - Társaság tagjainak neve, címe, vagyoni hozzájárulás mértéke	5 7 7 8 8	
B	Gazdasági jog	- Cégbejegyzési eljárás - Nonprofit szervezetek	5 10	
-	Folyamatosan figyelemmel kíséri az üzlet valamennyi belső és külső folyamatait	- Mikrokörnyezet értelmezése, elemei	15	
-	Elemzi a piac és a környezet változásait	- Makrokörnyezet értelmezése, elemei	15	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
	Társas	Meggyőzőkészség	2	
		Kompromisszumkészség	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

2. A.) A barátai szeretnék egy kávézót nyitni. Öntől kérnek tanácsot, hogy tevékenységükhöz milyen társas vállalkozási formát válasszanak. A mellékelt társasági szerződés minták felhasználásával mutassa be a betéti társaság, közös vállalat és korlátolt felelősségű társaság alapításának, működtetésének közös illetve eltérő jellemzőit!

B.) Ön a kávézó üzemeltetésénél milyen marketingeszközöket tudna alkalmazni?

Mit jelent a marketing-mix?

Információtartalom vázlat

- Társas vállalkozások összehasonlítása:
 - Alapító okirat
 - Induló tőke nagyságának meghatározása
 - Felelősség mértéke
 - Döntéshozó testület
 - Üzletvezetés
- Marketing-mix 4P+3P:
 - Termék, termékpolitika
 - Ár, árpolitika
 - Hely, elosztási csatornák, értékesítési politika
 - Kommunikációs politika, piacbefolyásolás
 - Emberi tényezők
 - Tárgyi elemek
 - Folyamat
- Marketing-mix alkalmazása a saját kávézójában

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. A.) A barátai szeretnék egy kávézót nyitni. Öntől kérnek tanácsot, hogy tevékenységükhöz milyen társas vállalkozási formát válasszanak. A mellékelt társasági szerződés minták felhasználásával mutassa be a betéti társaság, közös vállalat és korlátolt felelősségű társaság alapításának, működtetésének közös illetve eltérő jellemzőit!

B.) Ön a kávézó üzemeltetésénél milyen marketingeszközöket tudna alkalmazni?

Mit jelent a marketing-mix?

Típus	Szakmai ismeretek /Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Biztosítja a működéshez szükséges erőforrásokat, gondoskodik azok hatékony felhasználásáról	Társas vállalkozások összehasonlítása: <ul style="list-style-type: none">- Alapító okirat- Induló tőke nagyságának meghatározása- Felelősség mértéke- Döntéshozó testület- Üzletvezetés	10	
B	Gazdasági jog		10	
-	Elemzi a piac és a környezet változásait	Marketing-mix 4P+ 3p: <ul style="list-style-type: none">- Termék, termékpolitika- Ár, árpolitika- Hely, elosztási csatornák, értékesítési politika- Kommunikációs politika, piacbefolyásolás- Emberi tényezők- Tárgyi elemek- Folyamat	10	
-	Ápolja a kapcsolatot más üzletfelekkel és a vendégekkel		4	
			5	
			4	
			4	
			5	
			4	
			4	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Rendszerszemlélet	2	
	Társas	Meggyőzőkészség	2	
		Kompromisszumkészség	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

3. A.) Ön azon gondolkodik, hogy a vizsgát követően egyéni vállalkozóként fog üzemeltetni egy kisvendéglőt. Mondja el, hogy milyen feltételek mellett lehet valaki egyéni vállalkozó! Térjen ki arra, hogy milyen az egyéni vállalkozó anyagi felelőssége és mit jelent a vállalkozói közreműködési kötelezettség! Kiket foglalkoztathat az egyéni vállalkozó? A mellékelt nyomtatványok (vállalkozói igazolvány, igazolás) segítségével ismertesse azok szerepét! Sorolja fel, hogy milyen költségvetési szervekkel kerül kapcsolatba az egyéni vállalkozó!

B.) Foglalja össze, hogy az Ön éttermében a munkája során a vásárlási magatartás szempontjából - milyen fogyasztói magatartású vendégekkel találkozik! Mondja el, hogy mi befolyásolja a fogyasztók magatartását és a vásárlási döntésük folyamatát!

Információtartalom vázlata

- Egyéni vállalkozás fogalma, jellemzői
- Egyéni vállalkozás alapításának menete
- Az egyéni vállalkozó felelőssége
- A vállalkozói közreműködési kötelezettség
- Kiket foglalkoztathat az egyéni vállalkozó, ki lehet segítő családtag
- Költségvetési szervek felsorolása
- A fogyasztói, vásárlói magatartás típusai
- A fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők
- Vásárlási döntési folyamat: probléma felismerése, információ gyűjtése, alternatívák értelmezése, vásárlási döntés, vásárlás utáni magatartás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. A.) Ön azon gondolkodik, hogy a vizsgát követően egyéni vállalkozóként fog üzemeltetni egy kisvendéglőt. Mondja el, hogy milyen feltételek mellett lehet valaki egyéni vállalkozó! Térjen ki arra, hogy milyen az egyéni vállalkozó anyagi felelőssége és mit jelent a vállalkozói közreműködési kötelezettség! Kiket foglalkoztathat az egyéni vállalkozó? A mellékelt nyomtatványok (vállalkozói igazolvány, igazolás) segítségével ismertesse azok szerepét! Sorolja fel, hogy milyen költségvetési szervekkel kerül kapcsolatba az egyéni vállalkozó!

B.) Foglalja össze, hogy az Ön éttermében a munkája során a vásárlási magatartás szempontjából - milyen fogyasztói magatartású vendégekkel találkozik! Mondja el, hogy mi befolyásolja a fogyasztók magatartását és a vásárlási döntésük folyamatát!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Biztosítja a működés és tárgyi feltételrendszerét	Egyéni vállalkozás fogalma, jellemzői Egyéni vállalkozás alapításának menete Az egyéni vállalkozó felelőssége A vállalkozói közreműködési kötelezettség	5 15 4 4	
-	Szakmai elvárásai figyelembevételével választ személyzetet	Kiket foglalkoztathat az egyéni vállalkozó, ki lehet segítő családtag Költségvetési szervek felsorolása	6 6	
-	Közreműködik az üzleti választék összeállításában	A fogyasztói, vásárlói magatartás típusai A fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők Vásárlási döntési folyamat: probléma felismerése, információ gyűjtése, alternatívák értelmezése, vásárlási döntés, vásárlás utáni magatartás	15 10 15	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Rendszerszemlélet		2	
Társas	Meggyőzőkészség		2	
	Kompromisszumkészség		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

4. A.) Az egyik közeli vendéglátó egységben fog dolgozni. A szerződésekről több információra lenne szüksége, ezért az egyik, vendéglátásban régebben dolgozó rokonát kérdezi meg. Mondja el, hogy mit jelent a kötelmi jog! Mire kell ügyelni a szerződés megkötésekor és milyen alaptípusai vannak? Mondja el mit jelent a jogforrások rendszere!

B.) Ön a barátainak azt javasolja, hogy végezzenek piackutatást az étterem nyitása előtt! Mondja el, hogy a piackutatásnak milyen módszereit ismeri! Foglalja össze a piackutató módszerek előnyeit és hátrányait!

Információtartalom vázlat

- Kötelmi jog jellemzői
- Szerződés:
 - Fogalma,
 - Elemei
 - Szakaszai
- Teljesítés alapvető szabályai: helye, ideje, módja, biztosítékok
- Szerződés megszegése
- Szerződések alaptípusai: adásvételi, bérleti, megbízási, vállalkozási, lízing, franchise
- Jogforrások rendszere
- Piackutatás lényege
- Információk forrásai:
 - Primer piackutatás
 - Szekunder kutatás
- Szekunder és primer kutatás előnyei és hátrányai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. A.) Az egyik közeli vendéglátó egységben fog dolgozni. A szerződésekről több információra lenne szüksége, ezért az egyik vendéglátásban régebb óta dolgozó rokonát kérdezi meg. Mondja el, hogy mit jelent a kötelmi jog! Mire kell ügyelni a szerződés megkötésekor és milyen alaptípusai vannak? Mondja el mit jelent a jogforrások rendszere! B.) Ön a barátainak azt javasolja, hogy végezzenek piackutatást az étterem nyitása előtt! Mondja el, hogy a piackutatásnak milyen módszereit ismeri! Foglalja össze a piackutató módszerek előnyeit és hátrányait!

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Gazdasági jog	- Kötelmi jog jellemzői Szerződés: - Fogalma, - Elemei - Létszakaszai	3	
		- Teljesítés alapvető szabályai: helye, ideje, módja, biztosítékok	7	
		- Szerződés megszegése	5	
		- Szerződések alaptípusai: adásvételi, bérleti, megbízási, vállalkozási, lízing, franchise - Jogforrások rendszere	10	
-	Piackutatást és konkurenciaelemzést végez/végeztet	- Piackutatás lényege - Információk forrásai: - Primer piackutatás - Szekunder kutatás	5	
-	Elemzi a piac és a környezet változásait	- Szekunder és primer kutatás előnyei és hátrányai	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Rendszerszemlélet	2	
		Önállóság	2	
	Társas	Konfliktusmegoldó készség	2	
		Meggyőzőkészség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

5. A.) Ön az egyik étteremben üzletvezetőként dolgozik. Az étterem bővítésének köszönhetően több rendezvény lebonyolítását fogják vállalni, melyhez szüksége lesz még egy felszolgáló munkájára. Milyen jogforrás szabályozza a munkaviszony létesítését? Melyek a munkaviszony létesítésének feltételei? A belépő dolgozóval kapcsolatban milyen adminisztrációs feladatai lesznek? A mellékelt munkaszerződés minta segítségével mutassa be a munkaszerződés minimális tartalmát!

B.) Az étterem tulajdonosa azon gondolkodik, hogy bővíti az étterem profilját, melyhez primer piackutatással szeretne információkhoz jutni. Értékelje a mellékelt kísérőlevele(ket) és kérdőíve(ket)! A primer információszerezés milyen módszereit ismeri még?

Információtartalom vázlata

- A munkaviszonyt szabályozó jogforrás
- A munkaviszony alanyai:
 - Munkavállaló
 - Munkáltató
- A munkaviszony létesítésének szabályai
- A munkaszerződés tartalmi elemei
- A belépő dolgozóval kapcsolatos adminisztrációs feladatok
- A megkérdezés alkalmazásának feltételei
- Kérdőívek szerepe, jelentősége
- Kérdőív szerkesztésének szabályai, általános irányelvei
- Kérdéstípusok
- Kísérőlevél célja, készítésének szabályai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. A.) Ön az egyik étteremben üzletvezetőként dolgozik. Az étterem bővítésének köszönhetően több rendezvény lebonyolítását fogják vállalni, melyhez szüksége lesz még egy felszolgáló munkájára. Milyen jogforrás szabályozza a munkaviszony létesítését? Melyek a munkaviszony létesítésének feltételei? A belépő dolgozóval kapcsolatban milyen adminisztrációs feladatai lesznek? A mellékelt munkaszerződés minta segítségével mutassa be a munkaszerződés minimális tartalmát!

B.) Az étterem tulajdonosa azon gondolkodik, hogy bővíti az étterem profilját, melyhez primer piackutatással szeretne információkhoz jutni. Értékelje a mellékelt kísérőlevele(ket) és kérdőíve(ket)! A primer információszerezés milyen módszereit ismeri még?

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkajog	A munkaviszonyt szabályozó jogforrás A munkaviszony alanyai: – Munkavállaló – Munkáltató	4 8 8	
-	Szakmai elvárásai figyelembevételével választ személyzetet	A munkaviszony létesítésének szabályai A munkaszerződés tartalmi elemei A belépő dolgozóval kapcsolatos adminisztrációs feladatok	15 8 5	
-	Piackutatást és konkurenciaelemzést végez/végeztet	A megkérdezés alkalmazásának feltételei – Kérdőívek szerepe, jelentősége – Kérdőív szerkesztésének szabályai, általános irányelvei – Kérdéstípusok – Kísérőlevél célja, készítésének szabályai	8 6 8 5 5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Rendszerszemlélet		2	
Társas	Konfliktusmegoldó készség		2	
Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás		2	
	Tervezés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

6. A.) Önnek, mint üzletvezetőnek a feladata a munkaerővel való gazdálkodás. Fogalmazzon meg egy álláshirdetést szakács munkakör betöltéséhez! A munkaerő kiválasztásánál milyen szempontokat venne figyelembe? Miért fontos a munkaköri leírások elkészítése? A mellékelt munkaköri leírás alapján mondja el, hogy milyen szinteket különböztetünk meg!

B.) Barátaival végeztek egy piaci szegmentációt, amely alapján a kávézó nyitása mellett döntöttek. Mondja el, hogy mit értünk a piaci szegmentáció alatt! Melyek a szegmentáció ismérvei?

Információtartalom vázlat

- Munkaerővel való gazdálkodás lényege
- Álláshirdetés megfogalmazása
- Munkaerő kiválasztásának szempontjai
- Munkaköri leírás értelmezése
- Piaci szegmentáció fogalma
- Szegmensképző ismérvek csoportosítása
- A sikeres szegmentálás lényege

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. A.) Önnek, mint üzletvezetőnek a feladata a munkaerővel való gazdálkodás. Fogalmazzon meg egy álláshirdetést szakács munkakör betöltéséhez! A munkaerő kiválasztásánál milyen szempontokat venne figyelembe? Miért fontos a munkaköri leírások elkészítése? A mellékelt munkaköri leírás alapján mondja el, hogy milyen szinteket különböztetünk meg!

B.) Barátaival végeztek egy piaci szegmentációt, amely alapján a kávézó nyitása mellett döntöttek. Mondja el, hogy mit értünk a szegmentáció alatt! Melyek a szegmentáció ismérvei?

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkajog	– Munkaerővel való gazdálkodás lényege	15	
-	Megszervezi és működteti a vendéglátó vállalkozást	– Álláshirdetés megfogalmazása – Munkaerő kiválasztásának szempontjai – Munkaköri leírás értelmezése	10 15 5	
-	Piackutatást és konkurenciaelemzést végez/végeztet	– Piaci szegmentáció fogalma – Szegmensképző ismérvek csoportosítása – A sikeres szegmentálás lényege	5 15 15	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
4	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Rendszerszemlélet	2	
	Társas	Konfliktusmegoldó készség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
		Tervezés	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

7. A.) Ön egy csárda vezetésével van megbízva. Azt a feladatot kapja, hogy nézze át a mellékelt munkaszerződéseket, hogy egyes esetekben milyen módon szüntethető meg vagy módosítható a munkaviszony. Ismertesse a munkaviszony megszűnésével kapcsolatos adminisztratív feladatokat is!

B.) Az üzletben a létszámfelvétel, már a kialakított stratégia része. Mondja el, hogy mit jelent a stratégia és részletesen ismertesse a mellékelt dokumentáció felhasználásával az üzlet marketingstratégiáját!

Információtartalom vázlat

- A munkaviszony megszüntetésének lehetséges módjai a próbaidő, a határozott és határozatlan idejű munkaviszony esetén:
 - Rendes felmondás
 - Rendkívüli felmondás
 - Közös megegyezés
 - Azonnali hatály
- Munkaszerződés módosításának szabályai
- A munkaviszony megszűnésével kapcsolatos teendők
- Marketingstratégia fogalma
- Mellékelt stratégiai terv ismertetése:
 - Célpiac és célcsoport meghatározása
 - A termék, a szolgáltatás vagy a vállalkozás pozicionálása
 - Az ár pozicionálása
 - Disztribúciós stratégia meghatározása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. A.) Ön egy csárda vezetésével van megbízva. Azt a feladatot kapja, hogy nézze át a mellékelt munkaszerződéseket, hogy egyes esetekben milyen módon szüntethető meg vagy módosítható a munkaviszony. Ismertesse a munkaviszony megszűnésével kapcsolatos adminisztratív feladatokat is!

B.) Az üzletben a létszámfelvétel, már a kialakított stratégia része. Mondja el, hogy mit jelent a stratégia és részletesen ismertesse a mellékelt dokumentáció felhasználásával az üzlet marketingstratégiáját!

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkajog	-A munkaviszony megszüntetésének lehetséges módjai a próbaidő, a határozott és határozatlan idejű munkaviszony esetén: – Rendes felmondás – Rendkívüli felmondás – Közös megegyezés – Azonnali hatály - Munkaszerződés módosításának szabályai	20 6	
-	Személyi, tárgyi ellenőrzéseket végez	- A munkaviszony megszűnésével kapcsolatos teendők:	7 7	
-	Kialakítja a marketingstratégiát és az üzlet arculatát, választékát	– Marketingstratégia fogalma – Mellékelt stratégiai terv ismertetése: – Célpiac és célcsoport meghatározása – A termék, a szolgáltatás vagy a vállalkozás pozicionálása	10 5	
-	Piackutatást és konkurenciaelemzést végez/végeztet	– Az ár pozicionálása – Disztribúciós stratégia meghatározása	25	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Rendszerszemlélet	2	
	Társas	Konfliktusmegoldó készség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
		Tervezés	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

8. A.) Az Ön munkahelyén egyik kollégája véletlenül leejtett egy tálcát, amin a rajta levő poharak összetörték. Az üzletvezető kifizetteti a kollégával az okozott kárt. Mi a véleménye jogosan fizettette ki az okozott kárt? Mit jelent a munkáltató és a munkavállaló kártérítési felelőssége? A mellékelt kollektív szerződés alapján foglalja össze ennek lényegét! Mondja el röviden, hogy mit jelent a büntetőjogi felelősség!
B.) A cukrászda tulajdonosa bővíti a termékválasztékot az üzletben. Milyen szempontok figyelembe vételével képezze az új termékek árát? Milyen árformákat ismer?

Információtartalom vázlat

- Munkavállaló kártérítési felelőssége
 - Gondatlan károkozás
 - Szándékos károkozás
 - Megőrzési felelősség
 - Leltárfelelősség
- Munkáltató kártérítési felelőssége
- Kollektív szerződés
- Büntetőjogi felelősség
- Az ár és árpolitika fogalma, árakat alakító tényezők
- Árképzési elvek
- Árformák

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. A.) Az Ön munkahelyén egyik kollégája véletlenül leejtett egy tálcat, amin a rajta levő poharak összetörték. Az üzletvezető kifizetteti a kollégával az okozott kárt. Mi a véleménye jogosan fizettette ki az okozott kárt? Mit jelent a munkáltató és a munkavállaló kártérítési felelőssége? A mellékelt kollektív szerződés alapján foglalja össze ennek lényegét! Mondja el röviden, hogy mit jelent a büntetőjogi felelősség!

B.) A cukrászda tulajdonosa bővíti a termék választékot az üzletben. Milyen szempontok figyelembe vételével képezze az új termékek árát? Milyen árformákat ismer?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információ tartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkajog	Munkavállaló kártérítési felelőssége		
		– Gondatlan károkozás	8	
		– Szándékos károkozás	8	
		– Megőrzési felelősség	6	
		– Leltárfelelősség	7	
		Munkáltató kártérítési felelőssége	10	
		– Kollektív szerződés	5	
		– Büntetőjogi felelősség	5	
B	Adóügy, pénzügy	– Az ár és árpolitika fogalma	6	
		– Árat alakító tényezők	15	
		– Árképzési elvek	6	
		– Árformák	4	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Rendszerszemlélet	2	
	Társas	Konfliktusmegoldó készség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
		Tervezés	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

9. A.) A vendéglátó egységben nagyon örülnek, hogy Önt, mint szakképzett munkaerőt foglalkoztathatják. Az üzletet hitelből fogják bővíteni, melyhez szükséges egy üzleti tervet kell készíteni. Adjon tanácsot az üzletvezetőnek a terv készítéséhez! Mutassa be az üzleti terv fő fejezeteit a rendelkezésre bocsátott minta üzleti terv segítségével! Mit jelent a szakmai standard?

B.) A vendéglátó egység tulajdonosa megbízza Önt, hogy egy egységes arculati képet segítsen kialakítani. Milyen jelentősége van az arculatnak? Melyek az összetevői? A mellékelt céges papírokról, borítékokról és névjegyekről mondja el, hogy melyek az arculat formai elemei! Mit jelent az imázs?

Információtartalom vázlat

- Üzleti terv készítésének céljai
- Üzleti terv készítése előtt végzendő feladatok
- Üzleti terv felépítése
- Szakmai standard
- Marketingkommunikáció fogalma
- Arculat lényege, összetevői:
 - Formai
 - Tartalmi
- Céges papírok, borítékok, és névjegyek értékelése
- Imázs lényege
- Imázs és arculat kapcsolata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. A.) A vendéglátó egységben nagyon örülnek, hogy Önt, mint szakképzett munkaerőt foglalkoztathatják. Az üzletet hitelből fogják bővíteni, melyhez szükséges egy üzleti tervet kell készíteni. Adjon tanácsot az üzletvezetőnek a terv készítéséhez! Mutassa be az üzleti terv fő fejezeteit a rendelkezésre bocsátott minta üzleti terv segítségével! Mit jelent a szakmai standard?

B.) A vendéglátó egység tulajdonosa megbízza Önt, hogy egy egységes arculati képet segítsen kialakítani. Milyen jelentősége van az arculatnak? Melyek az összetevői? A mellékelt céges papírokról, borítékokról és névjegyekről mondja el, hogy melyek az arculat formai elemei! Mit jelent az imázs?

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Üzleti tervet készít, kialakítja az üzletpolitikát	- Üzleti terv készítésének céljai - Üzleti terv készítése előtt végzendő feladatok - Üzleti terv felépítése	5 9 20	
		- Szakmai standard	6	
-	Kialakítja a marketingstratégiát és az üzlet arculatát, választékát	- Marketingkommunikáció fogalma - Arculat lényege, összetevői: - Formai - Tartalmi	5 8 8 6	
A	Marketingkommunikáció	- Céges papírok, borítékok, és névjegyek értékelése - Imázs lényege - Imázs és arculat kapcsolata	6 7	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Rendszerszemlélet		2	
Társas	Meggyőzőkészség		2	
	Konfliktusmegoldó készség		1	
Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás		2	
	Rendszerező képesség		1	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

10. A.) A vendéglátó egységben, ahol Ön dolgozik, átszervezésen gondolkodik a tulajdonos. Mondja el, hogy az átszervezési munka milyen változást okozhat a szervezeti felépítésben! Milyen környezeti tényezők indokolhatják az átszervezést?

B.) A reklám a marketingtevékenység ún. aktív eleme. Mit értünk a reklám fogalma alatt? Milyen fajta reklámokat ismer? Soroljon fel reklámeszközöket (médiumokat) amelyeket a vendéglátásban ajánlana!

Információtartalom vázlata

- Szervezés definíciója
- Szervezeti alapformák rövid ismertetése:
 - Lineáris
 - Funkcionális
 - Divizionális
 - Mátrix
- Szervezeti működést befolyásoló tényezők
 - Szervezet környezete
 - Szervezet belső adottságai
- Reklám fogalma, fajtái: alanyai, tárgya szerint
- Fontosabb reklámeszközök: vizuális, auditív, audiovizuális, egyéb.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. A.) A vendéglátó egységben, ahol Ön dolgozik, átszervezésen gondolkodik a tulajdonos. Mondja el, hogy az átszervezési munka milyen változást okozhat a szervezeti felépítésben! Milyen környezeti tényezők indokolhatják az átszervezést?

B.) A reklám a marketingtevékenység ún. aktív eleme. Mit értünk a reklám fogalma alatt? Milyen fajta reklámokat ismer? Soroljon fel reklámeszközöket (médiумokat) amelyeket a vendéglátásban ajánlana!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatja alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Megszervezi és működteti a vendéglátó vállalkozást	- Szervezés definíciója	5	
-	Biztosítja a működés és tárgyi feltételrendszerét	- Szervezeti alapformák rövid ismertetése: - Lineáris - Funkcionális - Divizionális - Mátrix	20	
-	Szakmai elvárásai figyelembevételével választ személyzetet			
A	Üzemszervezés	- Szervezeti működést befolyásoló tényezők - Szervezet környezete - Szervezet belső adottságai	20	
A	Marketingkommunikáció	- Reklám fogalma, fajtái: alanyai, tárgya szerint - Fontosabb reklámeszközök: vizuális, auditív, audiovizuális, egyéb	20 15	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Rendszerszemlélet	2	
	Társas	Meggyőzőkészség	2	
		Konfliktusmegoldó készség	1	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
		Rendszerező képesség	1	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

11. A.) Az étteremben ahol Ön dolgozik, az üzletvezető azon gondolkodik, hogy milyen szervezeti átalakításokat végezzen. Röviden foglalja össze, hogy a szervezési munka milyen feladatokkal jár! Melyek a vendéglátó vállalkozások szervezetének jellemzői?

B.) A mellékelt újságcikk alapján értékelje az üzletek jelenlétének fontosságát a weben!

Információtartalom vázlat

- Szervezés indítékai
- Szervezési munka csoportosítása
 - Tevékenység jellege szerint
 - Tevékenység terjedelme szerint
 - Szervezési tevékenység időtartama szerint
- Szervezési munka szakaszai
 - előkészítés
 - helyzetfelmérés,
 - helyzetelemzés,
 - szervezési javaslat kialakítása,
 - szervezési intézkedések bevezetése,
 - a szervezés eredményeinek értékelése
- Online marketing célja
- Üzleti jelenlét a weben
- Elektronikus üzleti tevékenység

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. A.) Az étteremben ahol Ön dolgozik, az üzletvezető azon gondolkodik, hogy milyen szervezeti átalakításokat végezzen. Röviden foglalja össze, hogy a szervezési munka milyen feladatokkal jár! Melyek a vendéglátó vállalkozások szervezetének jellemzői?

B.) A mellékelt újságcikk alapján értékelje az üzletek jelenlétének fontosságát a weben!

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Megszervezi és működteti a vendéglátó vállalkozást	- Szervezés indítékai	5	
-	Biztosítja a működés és tárgyi feltételrendszerét	- Szervezési munka csoportosítása - Tevékenység jellege szerint - Tevékenység terjedelme szerint - Szervezési tevékenység időtartama szerint	20	
-	Szakmai elvárásai figyelembevételével választ személyzetet	- Szervezési munka szakaszai - előkészítés - helyzetfelmérés, - helyzetelemzés, - szervezési javaslat kialakítása, - szervezési intézkedések bevezetése, - a szervezés eredményeinek értékelése	20	
A	Üzemszervezés			
A	Marketingkommunikáció	- Online marketing célja - Üzleti jelenlét a weben - Elektronikus üzleti tevékenység	8 15 12	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Rendszerszemlélet		2	
Társas	Meggyőzőkészség		2	
	Konfliktusmegoldó készség		1	
Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás		2	
	Rendszerező képesség		1	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

**12. A.) Egy vendéglátó tevékenységet folytató vállalkozás mellékelt vagyonszerkezetének segítségével fejtsd ki a források lényegét, a saját és idegen tőke arányát! Mit értünk a befektetett eszközök és a forgóeszközök alatt? Mit jelent a likviditási és fedezeti mutató?
B.) Üzletvezetői munkája során fontos szerepet játszik a kommunikáció. Mutassa be a vendéglátó vállalkozás PR területeit, céljait, eszközeit és ezek eredményességét!**

Információtartalom vázlat

- Vagyonszerkezet fogalma
- Sajátforrások és idegenforrások
- Befektetett eszközök és forgóeszközök
- Likviditási mutatók
- Fedezeti mutatók
- Belső PR
- Küldő PR
- PR eszközei
- PR céljai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. A.) Egy vendéglátó tevékenységet folytató vállalkozás mellékelt vagyonszerzőjének segítségével fejtsse ki a források lényegét, a saját és idegen tőke arányát! Mit értünk a befektetett eszközök és a forgóeszközök alatt? Mit jelent a likviditási és fedezeti mutató?

B.) Üzletvezetői munkája során fontos szerepet játszik a kommunikáció. Mutassa be a vendéglátó vállalkozás PR területeit, céljait, eszközeit és ezek eredményességét!

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Biztosítja a működés és tárgyi feltételrendszerét	Vagyonszerző fogalma	4	
-	Biztosítja a működéshez szükséges erőforrásokat, gondoskodik azok hatékony felhasználásáról	- Sajátforrások és idegenforrások	15	
-		- Befektetett eszközök és forgóeszközök	15	
-	Elvégzi az üzlet eredményességének komplex vizsgálatát	- Likviditási mutatók	3	
-		- Fedezeti mutatók	3	
A	Üzleti kommunikáció	- Belső PR	10	
-	PR tevékenységet végez	- Küldő PR	10	
-		- PR eszközei	12	
-		- PR céljai	8	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Rendszerszemlélet	2	
	Társas	Meggyőzőkészség	2	
		Konfliktusmegoldó készség	1	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
		Rendszerező képesség	1	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

13. A.) Megbízák Önt a vendéglátó egység árbevételének elemzésével. Milyen csoportokra bonthatjuk a vendéglátó vállalkozások bevételeit? Milyen tényezők határozzák meg a bevétel nagyságát és összetételét? Fogalmazza meg az árrés fogalmát és kapcsolatát az árbevétellel!

B.) A vendéglátó tevékenység alapja a kommunikáció. Milyen összetevői vannak a kommunikációnak? Sorolja fel a kommunikációs eszközöket! Foglalja össze a verbális és nonverbális kommunikáció lényegét!

Információtartalom vázlat

- A bevétel csoportjai:
 - Áruforgalmi bevétel
 - Szolgáltatási bevétel
- Bruttó és nettó árbevétel
- A bevétel nagyságát és összetételét meghatározó tényezők
- Anyagfelhasználás fogalma
- Árrés fogalma és nagyságát meghatározó tényezők
- Az árrés kapcsolata az árbevétellel
- Kommunikáció fogalma
- Verbális kommunikáció
- Nonverbális kommunikáció
- Kommunikációs eszközök

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. A.) Megbízák Önt a vendéglátó egység árbevételének elemzésével. Milyen csoportokra bonthatjuk a vendéglátó vállalkozások bevételeit? Milyen tényezők határozzák meg a bevétel nagyságát és összetételét? Fogalmazza meg az árrés fogalmát és kapcsolatát az árbevétellel!

B.) A vendéglátó tevékenység alapja a kommunikáció. Milyen összetevői vannak a kommunikációnak? Sorolja fel a kommunikációs eszközöket! Foglalja össze a verbális és nonverbális kommunikáció lényegét!

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Biztosítja a működéshez szükséges erőforrásokat, gondoskodik azok hatékony felhasználásáról	- A bevétel csoportjai: - Áruforgalmi bevétel - Szolgáltatási bevétel	10	
-	Folyamatosan figyelemmel kíséri az üzlet valamennyi belső és külső folyamatait	- Bruttó és nettó árbevétel - A bevétel nagyságát és összetételét meghatározó tényezők - Anyagfelhasználás fogalma - Árrés fogalma és nagyságát meghatározó tényezők - Az árrés kapcsolata az árbevétellel	5 10 3 10 7	
-	Ápolja a kapcsolatot más üzletfelekkel és a vendégekkel	- Kommunikáció fogalma	5	
A	Üzleti kommunikáció	- Verbális kommunikáció	10	
A	Etikett és protokoll a vendéglátásban	- Nonverbális kommunikáció - Kommunikációs eszközök	10 10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Hatékony kommunikáció	3	
	Társas	Kompromisszumkészség	2	
		Meggyőzőkészség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

14. A.) Ön üzletvezető lesz egy étteremben. A tulajdonos arra kéri Önt, hogy vizsgálja felül az étterem költséggazdálkodását és tegyen javaslatot a hatékonyabb gazdálkodásra! Csoportosítsa a költségeket!

B.) Önt jövő hónaptól kinevezik üzletvezetőnek. A tulajdonos azt a feladatot adja Önnek, hogy a jelenlegi választékot – a mellékelt étlap és itallap - alapján vizsgálja felül és tegyen javaslatot a változtatásra.

Információtartalom vázlat

- Költség, költséggazdálkodás fogalma
- Költségek csoportosítása:
 - Költség neve szerint
 - Költséghely szerint
 - Elszámolási mód szerint
 - Az árbevétellel való kapcsolat alapján
 - Jövedelem elvonás szempontjából
- Választék fogalma, terjedelme, szélessége, mélysége
- Választék összetételének hagyományos értelmezése, általános és speciális
- Választék változatossága, szezonáltság

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. A.) Ön üzletvezető lesz egy étteremben. A tulajdonos arra kéri Önt, hogy vizsgálja felül az étterem költséggazdálkodását és tegyen javaslatot a hatékonyabb gazdálkodásra! Csoportosítsa a költségeket!

B.) Önt jövő hónaptól kinevezik üzletvezetőnek. A tulajdonos azt a feladatot adja Önnek, hogy a jelenlegi választékot – a mellékelt étlap és itallap - alapján vizsgálja felül és tegyen javaslatot a változtatásra.

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Biztosítja a működéshez szükséges erőforrásokat, gondoskodik azok hatékony felhasználásáról	- Költség, költséggazdálkodás fogalma	5	
		- Költségek csoportosítása:		
		- Költség neve szerint	7	
		- Költséghely szerint	7	
		- Elszámolási mód szerint	7	
		- Az árbevételrel való kapcsolat alapján	7	
		- Jövedelem elvonás szempontjából	7	
A	Étrend összeállítás, étkezési szokások	- Választék fogalma, terjedelme, szélessége, mélysége	15	
-	Étrendet állít össze, étlapot, itallapot készít/készített	- Választék összetételének hagyományos értelmezése, általános és speciális	15	
-	Közreműködik az üzleti választék összeállításában	- Választék változatossága, szezonális	10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Önállóság	2	
		Rendszerszemlélet	2	
Társas		Kompromisszumkészség	2	
		Meggyőzőkészség	1	
Módszer		Tervezés	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

15. A.) Ön egy üzletvezetői állásra pályázott. Az állásinterjú során a vállalkozás tulajdonosa meg szeretne győződni arról, hogy rendelkezik-e az alapvető vendéglátó gazdálkodási ismeretekkel. Mutassa be a mellékelt eredmény-kimutatások alapján az eredmény-kimutatás célját, típusait és tartalmát! Milyen tényezők határozzák meg az eredmény nagyságát? Mire fordítható az adózott eredmény?

B.) Az üzletvezetői feladatokat most veszi át a nyugdíjba vonuló kollégájától. Meg szeretné újítani formailag és tartalmilag is az étlapot és itallapot. A mellékelt dokumentumok (étlapok, itallapok, programfüzet stb.) segítségével mondja el, hogy az összeállításakor milyen szakmai szempontokat kell figyelembe venni!

Információtartalom vázlat

- Az eredmény-kimutatás célja
- Az eredmény-kimutatás típusai:
 - Összköltséjeljárás
 - Forgalmiköltség-eljárás
- Adózott eredmény felhasználása
- A választékközlés módszerei, szakmai szempontok az alkalmazásuk, szerkesztésük során:
 - Étlap
 - Itallap
 - Árlap
 - Ártábla
 - Borkönyv
 - Menükártya
 - Reklámfeliratok, szórólapok, program és műsorfüzetek
 - Bemutató asztal, bemutató kocsis, vitrin.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. A.) Ön egy üzletvezetői állásra pályázott. Az állásinterjú során a vállalkozás tulajdonosa meg szeretne győződni arról, hogy rendelkezik-e az alapvető vendéglátó gazdálkodási ismeretekkel. Mutassa be a mellékelt eredmény-kimutatások alapján az eredmény-kimutatás célját, típusait és tartalmát! Milyen tényezők határozzák meg az eredmény nagyságát? Mire fordítható az adózott eredmény?

B.) Az üzletvezetői feladatokat most veszi át a nyugdíjba vonuló kollégájától. Meg szeretné újítani formailag és tartalmilag is az étlapot és itallapot. A mellékelt dokumentumok (étlapok, itallapok, programfüzet stb.) segítségével mondja el, hogy az összeállításakor milyen szakmai szempontokat kell figyelembe venni!

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Gazdálkodási és ügyviteli szabályok	– Az eredmény-kimutatás célja	8	
B	Adóügy, pénzügy	– Az eredmény-kimutatás típusai: – Összköltségeljárás – Forgalmiköltség-eljárás	26	
A	Vállalkozási szabályok	– Adózott eredmény felhasználása	10	
A	Étrend összeállítás, étkezési szokások	A választékközlés módszerei, szakmai szempontok az alkalmazásuk, szerkesztésük során: – Étlap – Itallap – Árlap – Ártábla – Borkönyv – Menükártya – Reklámfeliratok, szórólapok, program és műsorfüzetek – Bemutató asztal – bemutató kocsi, vitrin.	36	
-	Étrendet állít össze, étlapot, itallapot készít/készített			
-	Közreműködik az üzleti választék összeállításában			
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Rendszerszemlélet		2	
Társas	Kompromisszumkészség		2	
	Meggyőzőkészség		1	
Módszer	Tervezés		2	
	Problémamegoldás, hibaelhárítás		1	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

16. A.) Ön egy csárdában dolgozik. Az egyik tanuló érdeklődik arról, hogy kik végezhetnek ellenőrzést az üzletben és mi a célja az ellenőrzésnek.

B.) A munkahelyén Ön azt a feladatot kapja, hogy állítson össze egy tájékoztatót rendezvények lebonyolításáról. Milyen rendezvények lebonyolítását tudja ajánlani az érdeklődőknek?

Információtartalom vázlat

- Az ellenőrzés feladata, célja
- Ellenőrzési módszerek
- Belső ellenőrzés:
 - Vezetői
 - Vállalkozási folyamatba épített ellenőrzés
 - Függetlenített belső ellenőrzés
- Külső ellenőrzés:
 - Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség
 - Gazdasági versenyhivatal
 - Jövedéki szabályozás
 - Pénzügyi ellenőrzés
 - Törvényességi felügyelet
 - Hatósági ellenőrzés
- Rendezvény, rendezvényszervezés fogalma
- Rendezvényszervező képességei
- Rendezvények típusai:
- Díszétkezések
- Bankettek
- Állófogadások
 - Társas étkezések
 - Koktél partik
 - Gardenpartik
 - Kávészünetek
 - Egyéb

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. A.) Ön egy csárdában dolgozik. Az egyik tanuló érdeklődik arról, hogy kik végezhetnek ellenőrzést az üzletben és mi a célja az ellenőrzésnek.

B.) A munkahelyén Ön azt a feladatot kapja, hogy állítson össze egy tájékoztatót rendezvények lebonyolításáról. Milyen rendezvények lebonyolítását tudja ajánlani az érdeklődőknek?

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vállalkozási szabályok	– Az ellenőrzés feladata, célja – Ellenőrzési módszerek	10	
-	Folyamatosan figyelemmel kíséri az üzlet valamennyi belső és külső folyamatait	– Belső ellenőrzés: – Vezetői – Vállalkozási folyamatba épített ellenőrzés – Függetlenített belső ellenőrzés	15	
-	Felkészül a hatósági ellenőrzésekre, és közreműködik bennük	– Külső ellenőrzés: – Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség – Gazdasági versenyhivatal – Jövedéki szabályozás – Pénzügyi ellenőrzés – Törvényességi felügyelet – Hatósági ellenőrzés	15	
-	Szervezi, és lebonyolítja a különböző rendezvényeket	Rendezvény, rendezvényszervezés fogalma		
A	Etikett és protokoll a vendéglátásban	– Rendezvényszervező képességei	10	
		– Rendezvények típusai:		
		– Díszétkezesek	10	
A	Rendezvény lebonyolítás	– Bankettek – Állófogadások – Társas étkezesek – Gardenpartik – Kóktél partik – Kávészünetek – Egyéb	20	
Összesen			80	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5	
Összesen		10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért
Személyes	Önállóság	2	
	Rendszerszemlélet	2	
Társas	Kompromisszumkészség	2	
	Meggyőzőkészség	1	
Módszer	Tervezés	2	
	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
Összesen		10	
Mindösszesen		100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

17. A.) Önt most helyezkedett el egy pizzériában, ahol a munkába állás előtt munkavédelmi, balesetvédelmi és tűzvédelmi oktatásban részesült. Mondja el, hogy miért van szükség az oktatásra és milyen gyakran kell részt vennie a dolgozóknak? Fogalmazza meg, hogy mi a különbség munkaruha és a védőruha között? A vendéglátó egységnek mikor kell tűzvédelmi szabályzatot készítenie? Soroljon fel a vendéglátó egységeknél néhány olyan területet, amely tűzveszélyességi szempontból különösen veszélyes!

B.) Ön üzletvezetőként dolgozik. Az étteremben a közeljövőben egy 10 fős szülinapi ebédre valamint egy 50 főt meghaladó lakodalomra szeretnének menüsor ajánlatot kérni. Állítson össze mindkét eseményre menüsört! Milyen szempontokat kell figyelembe venni az ajánlattételkor?

Információtartalom vázlat

- Munkaadók feladatai a munkavédelemmel kapcsolatban
- Munkavállalók feladatai a munkavédelemmel kapcsolatban
- Védőruha és munkaruha
- Munkavédelmi oktatás
- Balesetvédelem (padozat, lefolyónyílás, ajtó, ablak, berendezések, stb.)
- Tűzvédelem:
 - Tűzvédelmi szabályzat
 - Tűzriadó terv
- Tűzveszélyességi szempontból különösen veszélyes területek a vendéglátásban
- Menüsor összeállítása:
 - Ételsor (étrend) összeállításának gasztronómiai, gazdálkodási és kapacitáskihasználási szempontjai
 - Italsor összeállításának irányelvei
- Vendégkör összetétele
- Évszak
- Az üzlet színvonala
- Keretösszeg

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. A.) Önt most helyezkedett el egy pizzériában, ahol a munkába állás előtt munkavédelmi, balesetvédelmi és tűzvédelmi oktatásban részesült. Mondja el, hogy miért van szükség az oktatásra és milyen gyakran kell részt vennie a dolgozóknak? Fogalmazza meg, hogy mi a különbség munkaruha és a védőruha között? A vendéglátó egységnek mikor kell tűzvédelmi szabályzatot készítenie? Soroljon fel a vendéglátó egységeknél néhány olyan területet, amely tűzveszélyességi szempontból különösen veszélyes!

B.) Ön üzletvezetőként dolgozik. Az étteremben a közeljövőben egy 10 fős szülinapi ebédre valamint egy 50 főt meghaladó lakodalomra szeretnének menüsort ajánlatot kérni. Állítson össze mindkét eseményre menüsort! Milyen szempontokat kell figyelembe venni az ajánlattételkor?

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Biztosítja a működés tárgyi feltételrendszerét	- Munkaadók feladatai a munkavédelemmel kapcsolatban - Munkavállalók feladatai a munkavédelemmel kapcsolatban	5 5	
A	Üzemszervezés	- Védőruha és munkaruha - Munkavédelmi oktatás - Balesetvédelem (padozat, lefolyónyílás, ajtó, ablak, berendezések, stb.)	5 5	
A	Vállalkozási szabályok	- Tűzvédelem: – Tűzvédelmi szabályzat – Tűzriadó terv – Tűzveszélyességi szempontból különösen veszélyes területek a vendéglátásban	10 10	
A	Étrend összeállítás, étkezési szokások	– Menüsort összeállítása: – Ételsor (étrend) összeállításának gasztronómiai, gazdálkodási és kapacitáskihasználási szempontjai	25	
A	Étlap és itallap tervezés fogalma, formái, jelentősége, alapelvei	– Italsor összeállításának irányelvei	15	
-	Közreműködik az üzleti választék összeállításában	– Vendégkör összetétele – Évszak – Az üzlet színvonala – Keretösszeg		
Összesen			80	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	4	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	3	
4	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban	3	
Összesen		10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért
Személyes	Önállóság	2	
	Rendszerszemlélet	2	
Társas	Kompromisszumkészség	2	
	Meggyőzőkészség	1	
Módszer	Tervezés	2	
	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
Összesen		10	
Mindösszesen		100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

18. A.) Mondja el, hogy a gyakorlati munkahelyén a vendégeknek milyen fizetési módszerrel egyenlíthették ki számlájukat! Mondja el a valutakezelés alapszabályait! A vizsgán az Ön rendelkezésére bocsátott bizonylatok alapján mondja el, hogy melyik gazdasági eseményhez kapcsolódik!

B.) Az étteremvezető megkéri Önt, hogy állítsa össze a rendezvény lebonyolítása során felmerülő feladatok listáját!

Információtartalom vázlat

- Készpénzzel történő fizetés
- Valutakezelés alapszabályai
- A házipénztárból történő készpénzkifizetés
- Készpénz nélküli fizetési módok:
 - A készpénzkímélő fizetési eszközök és a velük való fizetés szabályai, nyilvántartásuk
 - Az utalványok és a bankkártya elfogadásának szabályai
- Szigorú számadású bizonylatok kezelése, nyilvántartása, kapcsolódásuk gazdasági eseményhez
- A vendéglátó egységben használt szigorú számadású nyomtatványok ismertetése
- Rendezvény előtti feladatok
- Rendezvény alatti feladatok
- Rendezvény utáni feladatok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. A.) Mondja el, hogy a gyakorlati munkahelyén a vendégeknek milyen fizetési módszerrel egyenlíthették ki számlájukat! Mondja el a valutakezelés alapszabályait! A vizsgán az Ön rendelkezésére bocsátott bizonylatok alapján mondja el, hogy melyik gazdasági eseményhez kapcsolódik!

B.) Az étteremvezető megkéri Önt, hogy állítsa össze a rendezvény lebonyolítása során felmerülő feladatok listáját!

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Személyi, tárgyi ellenőrzéseket végez	<ul style="list-style-type: none">- Készpénzzel történő fizetés- Valutakezelés alapszabályai- A házipénztárból történő készpénzkifizetés	15	
-	Folyamatosan figyelemmel kíséri az üzlet valamennyi belső és külső folyamatait	<ul style="list-style-type: none">- A házipénztárból történő készpénzkifizetés Készpénz nélküli fizetési módok: <ul style="list-style-type: none">- A készpénzkímélő fizetési eszközök és a velük való fizetés szabályai, nyilvántartásuk- Az utalványok és a bankkártya elfogadásának szabályai	15	
B	Adóügy, pénzügy	<ul style="list-style-type: none">- Szigorú számadású bizonylatok kezelése, nyilvántartása, kapcsolódásuk gazdasági eseményhez- A vendéglátó egységben használt szigorú számadású nyomtatványok ismertetése	10	
-	Szervezi, és lebonyolítja a különböző rendezvényeket	<ul style="list-style-type: none">- Rendezvény előtti feladatok- Rendezvény alatti feladatok- Rendezvény utáni feladatok	40	
A	Etikett és protokoll a vendéglátásban			
A	Rendezvény lebonyolítás			
A	Étrend összeállítás, étkezési szokások			
Összesen			80	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5	
Összesen		10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért
Személyes	Önállóság	2	
	Hatékony kommunikáció	2	
	Rendszerszemlélet	1	
Társas	Kompromisszumkészség	1	
	Meggyőzőkészség	1	
	Konfliktusmegoldó készség	1	
Módszer	Tervezés	1	
	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
Összesen		10	
Mindösszesen		100	

.....

dátum

.....

aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

19. A.) Ön üzletvezetőként gyakran ír hivatalos levelet. Milyen követelményeket kell szem előtt tartani a levelezés során? Válasszon a rendelkezésre bocsátott üzleti levelek közül, és értelmezze formai és tartalmi ismérveit! Melyek a leggyakrabban előforduló hibák?

B.) Az Önök üzlete elvállalta egy szabadtéri rendezvény lebonyolítását. Mondja el, hogy milyen sajátosságai vannak a házon kívüli rendezvények lebonyolításának! Mit tartalmaz a forgatókönyv? Kik készítik el a check listát?

Információtartalom vázolata

- Hivatalos levél formája
- A levél szerkezeti elemeinek leggyakoribb formái
- Tartalmi ismérvei
- Fogalmazási és stílus követelményei
- Gyakori hibák
- Belső levelezés leggyakoribb iratai
- A szervezetek egymás közötti ügyiratai
- Házon kívüli rendezvények:
 - Rendezvény felvétele
 - Rendezvény előkészítő feladatai az üzletben és a helyszínen
 - Rendezvény lebonyolításának feladatai
 - Rendezvény utáni feladatok
- Forgatókönyv tartalma
- Check listák

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6283-11 Vendéglátó üzletvezetési tevékenységek

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése:

3. vizsgafeladat

A) Vendéglátó egységek személyi, tárgyi, pénzügyi erőforrásainak biztosítása, eredményes működtetése, ellenőrzése, üzleti partneri kapcsolatrendszerek szabályai. Munka, baleset, és tűzvédelmi ismeretek

B) Üzleti marketing és kommunikáció, rendezvények, üzleti etikett protokoll, étrend, étlap, itallap összeállítási ismeret

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. A.) Ön üzletvezetőként gyakran ír hivatalos levelet. Milyen követelményeket kell szem előtt tartani a levelezés során? Válasszon a rendelkezésre bocsátott üzleti levelek közül, és értelmezze formai és tartalmi ismérveit! Melyek a leggyakrabban előforduló hibák?

B.) Az Önök üzlete elvállalta egy szabadtéri rendezvény lebonyolítását. Mondja el, hogy milyen sajátosságai vannak a házon kívüli rendezvények lebonyolításának! Mit tartalmaz a forgatókönyv? Kik készítik el a check listát?

Típus	Szakmai ismeretek/Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Ápolja a kapcsolatot más üzletfelekkel és a vendégekkel	<ul style="list-style-type: none"> - Hivatalos levél formája - A levél szerkezeti elemeinek leggyakoribb formái - Tartalmi ismérvei 	5 8 7	
-	Foglalkozik a panaszkezeléssel	<ul style="list-style-type: none"> - Fogalmazási és stílus követelményei - Gyakori hibák - Belső levelezés leggyakoribb iratai - A szervezetek egymás közötti üggyiratai 	5 5 5 5	
-	Szervezi, és lebonyolítja a különböző rendezvényeket	Házon kívüli rendezvények: - Rendezvény felvétele - Rendezvény előkészítő feladatai az üzletben és a helyszínen - Rendezvény lebonyolításának feladatai - Forgatókönyv tartalma - Check listák	40	
A	Etikett és protokoll a vendéglátásban			
A	Rendezvény lebonyolítás			
A	Étrend összeállítás, étkezési szokások			
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Önállóság	2	
		Hatékony kommunikáció	2	
		Rendszerszemlélet	1	
Társas		Kompromisszumképesség	1	
		Meggyőzőképesség	1	
		Konfliktusmegoldó készség	1	
Módszer		Tervezés	1	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C