

# NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

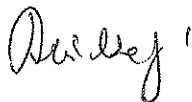
6285-11/2 A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait.  
B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

## Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 45 perc

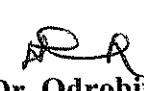
A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tétteleit a NGM/431/1/2012. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENKOR  
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:



  
Dr. Odrobina László  
főosztályvezető



**NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL**  
**Szakképzési és Felnőttképzési Igazgatóság**

Érvényes: 2012. 01. 25-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**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 04 1000 00 00	Vendéglátó eladó	Vendéglátó eladó
----------------------	------------------	------------------

*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:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**1/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Főnökétől azt az utasítást kapja, hogy azokat a kikészített süteményeket, melyek fogyaszthatósági ideje – a pultba helyezéstől számítva – 24 óránál rövidebb, a zárást megelőzően 3 órával fél áron értékesítse. Mely süteménycsoport(ok) termékei kerülhetnek a kedvezményes listára? Soroljon fel néhány terméket, majd az egyik sütemény készítését mutassa be!**

Információtartalom vázlat

- A kikészített sütemények csoportosítása
- A krémes sütemények jellemzői, fajtái és készítésük
- A tejszínhabos sütemények jellemzői, fajtái és készítésük

**1/B. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Sajnálatos módon a pultban hálózati meghibásodás miatt elektromos tűz keletkezett. Milyen teendői és kötelességei vannak ebben a helyzetben? Foglalja össze a tűzrendészeti szabályokat!**

Információtartalom vázlat

- A munkavállaló tűzjelzési kötelességei
- Az elektromos berendezések oltásával kapcsolatos szabályok
- A tűzoltás menete

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**1/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Főnökétől azt az utasítást kapja, hogy azokat a kikészített süteményeket, melyek fogyaszthatósági ideje – a pultba helyezéstől számítva – 24 óránál rövidebb, a zárást megelőzően 3 órával fél áron értékesítse. Mely süteménycsoport(ok) termékei kerülhetnek a kedvezményes listára? Soroljon fel néhány terméket, majd az egyik sütemény készítését mutassa be!**

**1/B. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Sajnálatos módon a pultban hálózati meghibásodás miatt elektromos tűz keletkezett. Milyen teendői és kötelességei vannak ebben a helyzetben? Foglalja össze a tűzrendészeti szabályokat!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Magyar cukrárszipari termékek	A kikészített sütemények csoportosítása	17	
A	Az üzleti étel-, sütemény és fagylaltválaszték bemutatása, tálalása, eltarthatósága, minőségmegővése	A krémes sütemények jellemzői, fajtái és készítésük	17	
		A tejszínhabos sütemények jellemzői, fajtái és készítésük	17	
B	Munka-, tűz- és balesetvédelem	A munkavállaló tűzjelzési kötelességei	13	
		Az elektromos berendezések oltásával kapcsolatos szabályok	13	
		A tűzoltás menete	13	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		4	
<b>Összesen</b>			<b>8</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
<b>Összesen</b>			<b>2</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**2/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Munkahelyén kora tavasszal állítják össze a nyári fagylaltkehely kínálatot. Az Ön feladata, hogy három standard fagylaltkelyhet válasszon a fagylaltlapra. Mutassa be a kiválasztott kelyhek elkészítésének menetét, valamint a szükséges alap- és járulékos anyagokat!**

Információtartalom vázlata

- A pohárkrémek csoportosítása
- A fagylaltalapú pohárkrémek jellemzői
- A standard fagylaltkelyhek összetétele és készítése

**2/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon egy új kolléga van Ön mellé beosztva. Mutassa be neki, hogy milyen hőelvonó berendezéseket használnak! Tájékoztassa kollégáját az egyes hűtőberendezések előírásoknak megfelelő hőtartományának beállításáról!**

Információtartalom vázlata

- A hőelvonó (hűtő- és fagyasztó-) berendezések fajtái
- A hűtési folyamat jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagyalt, illetve fagyaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**2/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Munkahelyén kora tavasszal állítják össze a nyári fagyaltkehely kínálatot. Az Ön feladata, hogy három standard fagyaltkelyhet válasszon a fagyaltlapra. Mutassa be a kiválasztott kelyhek elkészítésének menetét, valamint a szükséges alap- és járulékos anyagokat!**

**2/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon egy új kolléga van Ön mellé beosztva. Mutassa be neki, hogy milyen hőelvonó berendezéseket használnak! Tájékoztassa kollégáját az egyes hűtőberendezések előírásoknak megfelelő hőtartományának beállításáról!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Fagyalt, fagyaltkülönlegességek, pohárkrémek befejező műveletei	A pohárkrémek csoportosítása	15	
		A fagyaltalapú pohárkrémek jellemzői	20	
A	Az üzleti étel-, sütemény és fagyaltválaszték bemutatása, tálalása, eltarthatósága, minőségmegóvása	A standard fagyaltkelyhek összetétele és készítése	20	
A	Gépek, berendezések használata	Hőelvonó (hűtő- és fagyasztó-) berendezések fajtái	20	
		A hűtési folyamat jellemzése	15	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		3	
5	Elemi számolási készség		3	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**3/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Egyik vendégük kibérelné a cukrászda különtermét egy délutáni megbeszélésre. A meghívandó vendégek részére szeretne rendelni 4 féle uzsonnasüteményt és hozzá illő italokat. Milyen süteményeket és italokat ajánlana a vendégnek?**

Információtartalom vázlata

- Az uzsonnasütemények csoportosítása
- Az uzsonnasütemények fajtái, tészta típusok szerint
- A reggeli- és uzsonnaitalok fajtái
- Az italajánlás szempontjai

**3/B. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Egy külső helyszínen tartandó rendezvényhez kell a szükséges eszközöket összekészítenie. Főnökétől a mellékelt listát kapja, melyen 12 eszköz szerepel. Nevezze meg a képen látható tárgyakat, és röviden beszéljen használatukról!**

Információtartalom vázlata

- Az értékesítés felszerelési tárgyairól készült rajz vagy fotó felismerése (pl. evőeszközök, tálalóeszközök, tálak, tálalóedények, tányérok, csészék, kelyhek, kannák, kancsók, poharak stb.)
- Az értékesítés felszerelési tárgyainak használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagyalt, illetve fagyaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**3/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Egyik vendégük kibérelné a cukrászda különtermét egy délutáni megbeszélésre. A meghívandó vendégek részére szeretne rendelni 4 féle uzsonnasüteményt és hozzá illő italokat. Milyen süteményeket és italokat ajánlana a vendégnek?**

**3/B. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Egy külső helyszínen tartandó rendezvényhez kell a szükséges eszközöket összekészítenie. Főnökétől a mellékelt listát kapja, melyen 12 eszköz szerepel. Nevezze meg a képen látható tárgyakat, és röviden beszéljen használatukról!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Magyar cukrászipari termékek	Az uzsonnasütemények csoportosítása	10	
		Az uzsonnasütemények fajtái, tésztaípusok szerint	15	
A	Ételek, sütemények és italok ajánlása, tálalása, kiszolgálása és felszolgálása	A reggeli- és uzsonnaitalok fajtái	15	
		Az italajánlás szempontjai	20	
A	Gépek, berendezések használata	Az értékesítés felszerelési tárgyairól készült rajz vagy fotó felismerése (pl. evőeszközök, tálalóeszközök, tálak, tálalóedények, tányérok, csészék, kelyhek, kannák, kancsók, poharak stb.)	20	
		Az értékesítés felszerelési tárgyainak használata	10	
Összesen			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédkészség		6	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
Összesen			<b>9</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
Összesen			<b>1</b>	
Mindösszesen			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**4/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon somlói galuskát kell készítenie. Mutassa be a termék készítésének pontos menetét és tárolásának módját! Beszéljen a készítményre vonatkozó tárolási szabályokról!**

Információtartalom vázlata

- A kikészített sütemények csoportosítása
- A tejszínhabos sütemények jellemzői
- Tejszínhabos sütemények készítése
- Cukrászati félkész termékek előállítása
  - Hideg úton készült könnyű felverték készítése
  - Sárga krém készítése
  - Csokoládéöntet készítése
- A tejszínhabos sütemények eltarthatósági ideje és a minőségüket befolyásoló tényezők

**4/B Ön egy kávéház üzletvezető-helyettese. Új belépő dolgozó érkezik műszakjába. Tájékoztassa a személyi higiénia fontosságáról és a vele kapcsolatos követelményekről!**

Információtartalom vázlata

- Előzetes, időszakos és soron kívüli egészségügyi vizsgálatok
- A testápolás követelményei
- A munka- és védőruha fontossága
- A szakmai ártalmak elleni védekezés lehetőségei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**4/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon somlói galuskát kell készítenie. Mutassa be a termék készítésének pontos menetét és tálalásának módját! Beszéljen a készítményre vonatkozó tárolási szabályokról!**

**4/B Ön egy kávéház üzletvezető-helyettese. Új belépő dolgozó érkezik műszakjába. Tájékoztassa a személyi higiénia fontosságáról és a vele kapcsolatos követelményekről!**

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatja alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Magyar cukrászipari termékek	A kikészített sütemények csoportosítása	5	
		A tejszínhabos sütemények jellemzői	5	
A	Cukrászati, eladói feladatok	Tejszínhabos sütemények készítése	5	
		Cukrászati félkész termékek előállítása	5	
		- Hideg úton készült könnyű felverték készítése	5	
		- Sárga krém készítése	5	
		- Csokoládéöntet készítése	5	
A	Az üzleti étel-, sütemény- és fagylalt-választék bemutatása, tálalása, eltarthatósága, minőségmegóvása	A tejszínhabos sütemények eltarthatósági ideje és a minőségüket befolyásoló tényezők	10	
-	Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	Előzetes, időszakos és soron kívüli egészségügyi vizsgálatok A testápolás követelményei	10 15	
-	Betartja a munkaegészségügyi, munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	A munka- és védőruha fontossága A szakmai ártalmak elleni védekezés lehetőségei	15 10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		6	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**5/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Napi feladati közé tartozik, hogy pohárkrémeket készítsen. A mai napon gyümölcsrizst és csokoládés pohárkrémet kell készítenie. Mutassa be a két termék elkészítésének és tálalásának menetét!**

Információtartalom vázlata

- A pohárkrémek csoportosítása
- Vegyes összetételű pohárkrémek készítése
- Főzött alapú pohárkrémek készítése
- A pohárkrémek díszítése (belső, külső)

**5/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új kolléga érkezik az üzletbe. Főnöke Önt kérte meg, hogy mutassa meg a termeléshez használt hőközlő berendezéseket. A bemutatás alkalmával térjen ki arra is, hogy az egyes gépeket mire használják!**

Információtartalom vázlata

- A hőközlő berendezések fajtái, funkciói, használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**5/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Napi feladati közé tartozik, hogy pohárkrémeket készítsen. A mai napon gyümölcsrizst és csokoládés pohárkrémet kell készítenie. Mutassa be a két termék elkészítésének és tálalásának menetét!**

**5/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új kolléga érkezik az üzletbe. Főnöke Önt kérte meg, hogy mutassa meg a termeléshez használt hőközlő berendezéseket. A bemutatás alkalmával térjen ki arra is, hogy az egyes gépeket mire használják!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászati, eladói feladatok	Vegyes összetételű pohárkrémek készítése Főzött alapú pohárkrémek készítése	20 20	
A	Magyar cukrászipari termékek	A pohárkrémek csoportosítása	10	
A	Fagylalt, fagylaltkülönlegességek, pohárkrémek befejező műveletei	A pohárkrémek díszítése (belső, külső)	10	
A	Gépek, berendezések használata	A hőközlő berendezések fajtái, funkciói, használata	30	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		6	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavédelemmel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**6/A. Ön egy cukrászda üzletvezetője. A mai napon kezdett az új üzletvezető-helyettes. Sorolja fel neki a vendéglátó eladók nyitás előtti teendőit! Az egyes teendőket részletesen mutassa be!**

Információtartalom vázlata

- Az értékesítés előkészületi munkáinak felsorolása
- Az értékesítés előkészületi munkáinak bemutatása (munkaterület takarítása, berendezése, szükséges eszközök biztosítása, anyagok és áruk biztosítása, áruk előkészítése, a dolgozó egyéni felkészülése stb.)

**6/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új belépőként tűzvédelmi, munkavédelmi oktatáson vett részt. A képzés végén számot kell adnia tudásáról. A tanfolyam vezetője azt kérte Öntől, hogy beszéljen a munkaadók és a munkavállalók kötelességeiről és jogairól.**

Információtartalom vázlata

- Megfelelő munkahelyek és munkakörülmények kialakítása, biztosítása
- A munkavállalóra vonatkozó magatartási szabályok, követelmények
- Foglalkozás-egészségügyi szolgálat biztosítása
- Munkavédelmi ismeretek oktatása, elsajátítása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**6/A. Ön egy cukrászda üzletvezetője. A mai napon kezdett az új üzletvezető-helyettes. Sorolja fel neki a vendéglátó eladók nyitás előtti teendőit! Az egyes teendőket részletesen mutassa be!**

**6/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új belépőként tűzvédelmi, munkavédelmi oktatáson vett részt. A képzés végén számot kell adnia tudásáról. A tanfolyam vezetője azt kérte Öntől, hogy beszéljen a munkaadók és a munkavállalók kötelességeiről és jogairól.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Nyitás előtti feladatok	Az értékesítés előkészületi munkáinak felsorolása	20	
		Az értékesítés előkészületi munkáinak bemutatása (munkaterület takarítása, berendezése, szükséges eszközök biztosítása, anyagok és áruk biztosítása, áruk előkészítése, a dolgozó egyéni felkészülése stb.)	20	
B	Munka-, tűz- és balesetvédelem	Megfelelő munkahelyek és munkakörülmények kialakítása, biztosítása	15	
		A munkavállalóra vonatkozó magatartási szabályok, követelmények	15	
		Foglalkozás-egészségügyi szolgálat biztosítása	10	
		Munkavédelmi ismeretek oktatása, elsajátítása	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		6	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**7/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Egyik vendégük nagyon szereti a dobostortát, viszont a dobostetőt nem szereti. Megkéri Önt, hogy ajánljon neki 3 olyan süteményt, amely összetételében hasonlít a dobostortára, de nem tartalmaz olvasztott cukrot. Milyen süteményeket kínálna a vendégnek?**

Információtartalom vázlata

- A kikészített cukrászsütemények összetétele
- A torták fajtái
- A szeletek fajtái
- A tekeresek fajtái

**7/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új kolléga érkezik az üzletbe. Főnöke Önt kérte meg, hogy mutassa meg a fizettetéshez használt gépeket. A bemutatás alkalmával térjen ki arra is, hogy az egyes gépeket mire és hogyan használják!**

Információtartalom vázlata

- A pénztárgépek használata és fajtái
- A pincérterminálok használata és fajtái
- A számítógépes pénztárgépek használata és fajtái
- A bankkártya-leolvasók használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékok, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**7/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Egyik vendégük nagyon szereti a dobostortát, viszont a dobostetőt nem szereti. Megkéri Önt, hogy ajánljon neki 3 olyan süteményt, amely összetételében hasonlít a dobostortára, de nem tartalmaz olvasztott cukrot. Milyen süteményeket kínálna a vendégnek?**

**7/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új kolléga érkezik az üzletbe. Főnöke Önt kérte meg, hogy mutassa meg a fizettetéshez használt gépeket. A bemutatás alkalmával térjen ki arra is, hogy az egyes gépeket mire és hogyan használják.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Ételek, sütemények és italok ajánlása, tárolása, kiszolgálása és felszolgálása	A kikészített cukrászsütemények összetétele	15	
A	Magyar cukrászipari termékek	A torták fajtái	10	
		A szeletek fajtái	10	
		A tekercek fajtái	10	
A	Pénztárgépek, pénztárszámítógépek használata	A pénztárgépek használata és fajtái	15	
		A pincérterminálok használata és fajtái	10	
		A számítógépes pénztárgépek használata és fajtái	10	
		A bankkártya-leolvasók használata	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		2	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		6	
<b>Összesen</b>			<b>8</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Társas	Kompromisszumképesség	1	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>2</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**8/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon sarokház desszertet kell készítenie. Mutassa be a termék készítésének pontos menetét! Térjen ki a készítményre vonatkozó tárolási szabályokra!**

Információtartalom vázlata

- A tejszínhabos sütemények jellemzői
- Tejszínhabos sütemények készítése
- A tejszínhabos sütemények eltarthatósági ideje és a minőségüket befolyásoló tényezők

**8/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új belépőként tűzvédelmi, munkavédelmi oktatáson vett részt. A képzés végén számot kell adnia tudásáról. A tanfolyam vezetője azt kérte Öntől, hogy beszéljen a biztonságos munkavégzés követelményeiről.**

Információtartalom vázlata

- Általános követelmények, általános minőségtanúsítás, egyéni védőeszköz minősítő bizonyítványa
- Munkahely-létesítési követelmények
- A tárgyi feltételekre, munkafolyamatokra, anyagokra vonatkozó követelmények
- A biztonságos munkavégzés feltételei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**8/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon sarokház desszertet kell készítenie. Mutassa be a termék készítésének pontos menetét! Térjen ki a készítményre vonatkozó tárolási szabályokra!**

**8/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új belépőként tűzvédelmi, munkavédelmi oktatáson vett részt. A képzés végén számot kell adnia tudásáról. A tanfolyam vezetője azt kérte Öntől, hogy beszéljen a biztonságos munkavégzés követelményeiről.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Magyar cukrászipari termékek	A tejszínhabos sütemények jellemzői	10	
A	Cukrászati, eladói feladatok	Tejszínhabos sütemények készítése	15	
A	A termékek minőségének megőrzése	A tejszínhabos sütemények eltarthatósági ideje és a minőségüket befolyásoló tényezők	15	
B	Munka-, tűz- és balesetvédelem	Általános követelmények, általános minőségtanúsítás, egyéni védőeszköz minősítő bizonyítványa	15	
		Munkahely-létesítési követelmények	10	
		A tárgyi feltételekre, munkafolyamatokra, anyagokra vonatkozó követelmények	10	
		A biztonságos munkavégzés feltételei	15	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		6	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**9/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Egyik kollégája segít Önnek a fagylaltpult feltöltésében. A feltöltés után további segítséget nyújt a fagylaltforgalmi napló kitöltésében. Mondja el neki, hogy melyek a fagylaltforgalmi napló kitöltésének szabályai, majd adjon tájékoztatást arról, melyik hatóság munkatársai ellenőrizhetik a napló meglétét!**

Információtartalom vázlata

- A fagylaltforgalmi napló vezetésének szabályai
- A fagylalt fogyaszthatósági idejének meghatározása
- A hatósági ellenőrzések menete

**9/B. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon egy tanuló segíti munkáját. Mutassa meg neki, hogy milyen mérőberendezéseket használnak az üzletben! Beszéljen szabályos használatukról és arról, hogy mely mérőeszközöket kell időközönként újból hitelesíteni!**

Információtartalom vázlata

- A mérőberendezések fajtái
- A mérőeszközök használata
- A fogyasztóvédelmi törvény a mérőeszközök hitelesítéséről

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagyalt, illetve fagyaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**9/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Egyik kollégája segít Önnek a fagyaltpult feltöltésében. A feltöltés után további segítséget nyújt a fagyaltforgalmi napló kitöltésében. Mondja el neki, hogy melyek a fagyaltforgalmi napló kitöltésének szabályai, majd adjon tájékoztatást arról, melyik hatóság munkatársai ellenőrizhetik a napló meglétét!**

**9/B. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon egy tanuló segíti munkáját. Mutassa meg neki, hogy milyen mérőberendezéseket használnak az üzletben! Beszéljen szabályos használatukról és arról, hogy mely mérőeszközöket kell időközönként újból hitelesíteni!**

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatja alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Fagyaltpultot feltölti, fagyaltkönyvet vezeti	A fagyaltforgalmi napló vezetésének szabályai	20	
		A fagyalt fogyaszthatósági idejének meghatározása	15	
		A hatósági ellenőrzések menete	20	
A	Gépek, berendezések használata	A mérőberendezések fajtái	15	
		A mérőeszközök használata	10	
		A fogyasztóvédelmi törvény a mérőeszközök hitelesítéséről	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
5	Szakmai nyelvű beszédkésztség		6	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagyalt, illetve fagyaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**10/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon kürtös kalácsot kell készítenie. Mutassa be a termék készítésének pontos menetét és tárolásának módját! Mondja el, hogy mely uzsonnasütemények készülnek ugyanabból a tésztatípusból, mint a kürtös kalács!**

Információtartalom vázlata

- A gyúrt élesztős tészta készítésének menete
- Gyúrt élesztős tésztából készíthető uzsonnasütemények
- A kürtös kalács készítésének menete

**10/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új belépőként tűzvédelmi, munkavédelmi oktatáson vett részt. A képzés végén számot kell adnia tudásáról. A tanfolyam vezetője azt kérte Öntől, hogy beszéljen az elsősegélynyújtásról.**

Információtartalom vázlata

- Az elsősegélynyújtás kötelezettsége
- Az elsősegélynyújtás célja, jelentősége
- Az életveszély fogalma, újraélesztés, állapotfelmérés, mesterséges lélegeztetés, az élet és halál jelei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagyalt, illetve fagyaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**10/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon kürtös kalácsot kell készítenie. Mutassa be a termék készítésének pontos menetét és tálalásának módját! Mondja el, hogy mely uzsonnasütemények készülnek ugyanabból a tésztaípusból, mint a kürtös kalács!**

**10/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új belépőként tűzvédelmi, munkavédelmi oktatáson vett részt. A képzés végén számot kell adnia tudásáról. A tanfolyam vezetője azt kérte Öntől, hogy beszéljen az elsősegélynyújtásról.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászati, eladói feladatok	A gyúrt élesztős tészta készítésének menete	20	
		A kürtös kalács készítésének menete	20	
A	Magyar cukrászipari termékek	Gyúrt élesztős tésztából készíthető uzsonnasütemények	15	
B	Munka-, tűz- és balesetvédelem	Az elsősegélynyújtás kötelezettsége	10	
		Az elsősegélynyújtás célja, jelentősége	10	
		Az életveszély fogalma, újraélesztés, állapotfelmérés, mesterséges lélegeztetés, az élet és halál jelei	15	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
5	Szakmai nyelvű beszédkésztség		6	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**11/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Egy kollégájának nehézségei akadnak az italajánlás területén. Adjon tájékoztatást neki, milyen szempontokat vegyen figyelembe az ajánlás során! Az egyes szempontokat egy-egy példával mutassa be!**

Információtartalom vázlata

- Az italok fogyasztásának szempontjai
- Az italajánlás szempontjai

**11/B. Ön egy kávéház üzletvezető-helyettese. Új belépő dolgozó érkezik műszakjába. Tájékoztassa az üzleti higiénia fogalmáról és a vele kapcsolatos követelményekről!**

Információtartalom vázlata

- A környezet és az eszközök higiénijája
- A készítmények higiénijája
- A HACCP fogalma és szabályai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**11/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Egy kollégájának nehézségei akadnak az italajánlás területén. Adjon tájékoztatást neki, milyen szempontokat vegyen figyelembe az ajánlás során! Az egyes szempontokat egy-egy példával mutassa be!**

**11/B. Ön egy kávéház üzletvezető-helyettese. Új belépő dolgozó érkezik műszakjába. Tájékoztassa az üzleti higiénia fogalmáról és a vele kapcsolatos követelményekről!**

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Ételek, sütemények és italok ajánlása, tálalása, kiszolgálása és felszolgálása	Az italok fogyasztásának szempontjai	20	
		Az italajánlás szempontjai	20	
-	Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	A környezet és az eszközök higiénája	20	
		A készítmények higiénája	15	
		A HACCP fogalma és szabályai	15	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		6	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**12/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Egy törzsvendég süteményrendelési igénnyel fordul Önhöz. Szeretne édes és sós teasüteményt rendelni. Családja nem szereti a csokoládét, így csak olyan süteményeket szeretne, amelyek tésztája sem tartalmaz csokoládét. A sós sütemények összeválogatásánál az a kérése, hogy csak vajás tésztából készült fajták legyenek. Ajánljon süteményeket a vendég részére!**

Információtartalom vázlata

- Az édes teasütemények fajtái
- Az édes teasütemények készítése
- Vajás tésztából készíthető sós teasütemények fajtái

**12/B. Ön egy kávéház üzletvezetője. Kollégáinak előadást tart a környezetvédelem fontosságáról. Mutassa be nekik a környezetvédelmi szabályokat és azokat a lehetőségeket, amelyek betartásával ők is többet tehetnek a környezet megóvásáért!**

Információtartalom vázlata

- A környezetvédelem fontossága
- A környezetvédelem területei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**12/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Egy törzsvendég süteményrendelési igénnyel fordul Önhöz. Szeretne édes és sós teasüteményt rendelni. Családja nem szereti a csokoládét, így csak olyan süteményeket szeretne, amelyek tésztája sem tartalmaz csokoládét. A sós sütemények összeválogatásánál az a kérése, hogy csak vajás tésztából készült fajták legyenek. Ajánljon süteményeket a vendég részére!**

**12/B. Ön egy kávéház üzletvezetője. Kollégáinak előadást tart a környezetvédelem fontosságáról. Mutassa be nekik a környezetvédelmi szabályokat és azokat a lehetőségeket, amelyek betartásával ők is többet tehetnek a környezet megóvásáért!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Magyar cukrászipari termékek	Az édes teasütemények fajtái	20	
		Az édes teasütemények készítése	20	
		Vajás tésztából készíthető sós teasütemények fajtái	20	
B	Munka-, tűz- és balesetvédelem	A környezetvédelem fontossága	15	
		A környezetvédelem területei	15	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		6	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagyalt, illetve fagyaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**13. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Egyik tanulója segít Önnek a fagyaltpult feltöltésében. A feltöltés ideje alatt mondja el neki, hogy milyen fagyalt-típusokat ismerünk, és milyen követelményei vannak a fagyaltgyártásnak!**

Információtartalom vázlata

- A fagyalt fogalma
- A fagyalttípusok bemutatása
- A fagyaltkészítés és dokumentálásának szabályai

**13/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új kolléga érkezik az üzletbe. Főnöke Önt kérte meg, hogy mutassa meg a termeléshez használt gépeket, berendezéseket. A bemutatás alkalmával térjen ki arra is, hogy az egyes gépeket mire használják!**

Információtartalom vázlata

- A termeléshez használt bútorzat felsorolása
- Hőkezelő berendezések
- Keverők, darálók felsorolása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagyalt, illetve fagyaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**13/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Egyik tanulója segít Önnek a fagyaltpult feltöltésében. A feltöltés ideje alatt mondja el neki, hogy milyen fagyalt-típusokat ismerünk, és milyen követelményei vannak a fagyaltgyártásnak!**

**13/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új kolléga érkezik az üzletbe. Főnöke Önt kérte meg, hogy mutassa meg a termeléshez használt gépeket, berendezéseket. A bemutatás alkalmával térjen ki arra is, hogy az egyes gépeket mire használják!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Magyar cukrászipari termékek	A fagyalt fogalma	15	
		A fagyalttípusok bemutatása	20	
		A fagyaltkészítés és dokumentálásának szabályai	20	
A	Gépek, berendezések használata	A termeléshez használt bútorzat felsorolása	15	
		Hőkezelő berendezések	10	
		Keverők, darálók felsorolása	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		6	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**14/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon gesztenyepürét kell készítenie. Mutassa be a termék készítésének pontos menetét és tárolásának módját! Mondja el, hogy elvitelre történő rendelés esetén hogyan csomagolná ezt a különleges édességet!**

Információtartalom vázlata

- Különleges tejszínhabos édességek bemutatása
- A gesztenyepüré készítése és ízesítése
- Csomagolási technikák bemutatása

**14/B. Ön egy kávéház üzletvezető-helyettese. Új belépő kollégájának beszéljen a tűzvédelemmel kapcsolatos szabályokról!**

Információtartalom vázlata

- A tűzvédelem célja, feladata
- Általános alapfogalmak
- Tűz esetén használható oltóanyagok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**14/A. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. A mai napon gesztenyepürét kell készítenie. Mutassa be a termék készítésének pontos menetét és tálalásának módját! Mondja el, hogy elvitelre történő rendelés esetén hogyan csomagolná ezt a különleges édességet!**

**14/B. Ön egy kávéház üzletvezető-helyettese. Új belépő kollégájának beszéljen a tűzvédelemmel kapcsolatos szabályokról!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Magyar cukrászati termékek	Különleges tejszínhabos édességek bemutatása	15	
		A gesztenyepüré készítése és ízesítése	15	
A	Sütemények, hidegkonyhai készítmények csomagolása	Csomagolási technikák bemutatása	20	
A	Gépek, berendezések használata	A tűzvédelem célja, feladata	15	
		Általános alapfogalmak	10	
		Tűz esetén használható oltóanyagok	15	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		6	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**15/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Napi feladati közé tartozik, hogy pohárkrémeket készítsen. A mai napon vanília és málnás pohárkrémet kell készítenie. Mutassa be a termékek elkészítésének és tálalásának menetét!**

Információtartalom vázlata

- A pohárkrémek csoportosítása
- Főzött alapú pohárkrémek készítése
- Tejszínhabkrémmel készített pohárkrémek készítése
- A pohárkrémek tálalása, díszítése

**15/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új kolléga érkezik az üzletbe. Főnöke Önt kérte meg, hogy mutassa meg a mosogatóhoz használt gépeket és berendezési tárgyakat. Magyarázza el a gépek működését és a mosogató fázisait!**

Információtartalom vázlata

- A termelés és az értékesítés gépei, berendezési tárgyai
- A mosogató fázisai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**15/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Napi feladati közé tartozik, hogy pohárkrémeket készítsen. A mai napon vanília és málnás pohárkrémet kell készítenie. Mutassa be a termékek elkészítésének és tálalásának menetét!**

**15/B. Ön egy cukrászda vendéglátó eladó munkatársa. Új kolléga érkezik az üzletbe. Főnöke Önt kérte meg, hogy mutassa meg a mosogatáshoz használt gépeket és berendezési tárgyakat. Magyarozza el a gépek működését és a mosogatás fázisait!**

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Magyar cukrászipari termékek	A pohárkrémek csoportosítása	15	
-	Fagylaltserlegeket, pohárkrémeket készít, tálal és díszít	Főzött alapú pohárkrémek készítése	20	
		Tejszínhabkrémmel készített pohárkrémek készítése	20	
A	Fagylalt, fagylaltkülönlegességek, pohárkrémek befejező műveletei	A pohárkrémek tálalása, díszítése	15	
A	Gépek, berendezések használata	A termelés és az értékesítés gépei, berendezési tárgyai	10	
		A mosogatás fázisai	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		3	
5	Szakmai nyelvű beszédkésztség		6	
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagylalt, illetve fagylaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

**16/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Egy vendég kérésének megfelelően mutasson be néhány fagylaltkülönlegességet vagy fantázia fagylaltkelyhet az üzlet kínálatából!**

Információtartalom vázlata

- A fagylaltalapú pohárkrémek összetétele, csoportosítása
- A fagylaltkelyhek díszítése

**16/B. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Ma Ön mellé egy tanuló van beosztva. A munka megkezdése előtt tájékoztassa, hogy milyen munkavédelmi szabályokat kell betartania, ha a kávégéppel és a turmixgéppel dolgozik!**

Információtartalom vázlata

- A munkavédelmi szabályzat
- A munkavállaló munkavédelmi kötelességei és jogai
- A forgó gépekre vonatkozó munkavédelmi szabályok
- A forró gépekre vonatkozó munkavédelmi szabályok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkrémek és a fagyalt, illetve fagyaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait. B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézó gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**16/A. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Egy vendég kérésének megfelelően mutasson be néhány fagyaltkülönlegességet vagy fantázia fagyaltkelyhet az üzlet kínálatából!**

**16/B. Ön egy kávéház vendéglátó eladó munkatársa. Ma Ön mellé egy tanuló van beosztva. A munka megkezdése előtt tájékoztassa, hogy milyen munkavédelmi szabályokat kell betartania, ha a kávégéppel és a turmixgéppel dolgozik!**

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Fagyaltserlegeket, pohárkrémeket készít, tálal és díszít	A fagyaltalapú pohárkrémek összetétele, csoportosítása	20	
A	Fagyalt, fagyaltkülönlegességek, pohárkrémek befejező műveletei	A fagyaltkelyhek díszítése	15	
B	Munka-, tűz- és balesetvédelem	A munkavédelmi szabályzat	10	
		A munkavállaló munkavédelmi kötelességei és jogai	15	
		A forgó gépekre vonatkozó munkavédelmi szabályok	15	
		A forró gépekre vonatkozó munkavédelmi szabályok	15	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	3		
5	Szakmai nyelvű beszédképesség	6		
<b>Összesen</b>			<b>9</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	1	
<b>Összesen</b>			<b>1</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás