

55. A Vendéglátó üzletvezetés megnevezésű, 10055-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Bejelenti az üzlet működésének megkezdését, megszervezi és irányítja a vendéglátó üzlet tevékenységét
Meghatározza és biztosítja a vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételrendszerét
Folyamatosan figyelemmel kíséri az üzlet valamennyi belső és külső folyamatát, kialakítja az üzlet információs rendszerét
Megszervezi és irányítja az üzlet beszerzési tevékenységét
Megszervezi és irányítja az üzlet raktározási tevékenységét
Megszervezi és irányítja az üzlet termelési tevékenységét
Megszervezi és irányítja az üzlet értékesítési tevékenységét
Összeállítja az üzlet választékát, árlapot (étlap, itallap, borlap) és egyéb árközlési eszközöket készít/készíttet
Foglalkozik a panaszkezeléssel, szakszerűen, az előírásoknak megfelelően intézi a reklamációkat
Szervezi és lebonyolítja a különböző üzleten belüli és kívüli rendezvényeket
Megszervezi és irányítja az üzlet szolgáltatási tevékenységét
Megszervezi és irányítja az üzlet adminisztrációs, számviteli jellegű feladatait, eleget tesz a vendéglátó üzlet adatszolgáltatási és nyilvántartási kötelezettségeinek
Megállapítja az adott üzletben szükséges létszámot és munkaköröket, munkaköri leírást, munkaidő beosztást készít
Elszámoltatja az üzleti dolgozókat
Belső ellenőrzési feladatokat végez, felkészül a hatósági ellenőrzésekre, és közreműködik bennük
Betartja/betartatja a fogyasztói érdekvédelem előírásait
Betartja/betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó baleset-, munka-, tűzvédelmi előírásokat
Betartja/betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó környezetvédelem előírásokat
Betartja/betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat
Minőségirányítási rendszert dolgoz/dolgoztat ki és működtet, betartja/betartatja a minőségirányítási előírásokat
Alkalmazza a vendéglátó üzletre vonatkozó biztonsági és vagyonvédelmi előírásokat
Figyelemmel kíséri a szakmai trendek változásait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

szakmai ismeretek:

A vendéglátó üzlet nyitásának jogszabályi előírásai és gyakorlati feladatai
A munka- és üzemszervezés feladatai, folyamata
A vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételei
Az ergonómia szerepe és gyakorlati feladatai
Információs rendszerek szerepe és felépítése
A beszerzés szempontjai, lehetőségei, gyakorlati feladatai
A kötelmi jog tartalma, előírásai
A raktározás jogszabályi előírásai, módjai, gyakorlati teendői
A vendéglátó termelés jellemzői, tartalma, formái, gyakorlati feladatai
A vendéglátó értékesítés jellemzői, módjai, gyakorlati teendői
A választék kialakításának szempontjai, lépései
A fogyasztóvédelem szempontjai, gyakorlati feladatai
Választékközlés eszközeinek szerepe, formái
Számviteli, ügyviteli szabályok, gyakorlati teendői
A bizonylatolás jogszabályi előírásai, gyakorlati feladatai
A vendéglátó rendezvények előkészítésének és lebonyolításának folyamata
A vendéglátó szolgáltatás lehetőségei, gyakorlati feladatai
Munkáltatói feladatok, jogszabályi előírások
Az elszámoltatás szerepe, módjai
Az ellenőrzés formái és gyakorlati lebonyolítása
Adóügyi, pénzügyi alapfogalmak, jogszabályi előírások
Munkavédelmi szabályok és gyakorlati feladatai
Tűzrendészeti szabályok, az alkalmazás tárgyi és személyi feltételei
Környezetvédelmi előírások

Higiéniai előírások és gyakorlati végrehajtásuk
HACCP rendszer tartalma, felépítése
Minőségirányítási rendszer szerepe és kialakításának gyakorlati feladatai
A biztonság- és a vagyonvédelem feladatai, jogszabályi előírásai
Szakmai irányzatok jellemzői

szakmai készségek:

Logikai összefüggések megértése
Olvasott szakmai szöveg megértése
Szakmai nyelvi íráskészség
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
Szakmai nyelvű beszédkésztség

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Hatékony kommunikáció
Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Kompromisszumkészség
Meggyőzőkészség

Módszerkompetenciák:

Tervezés
Rendszerező képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás