

56. A Gyorsétkeztetés, ételadás megnevezésű, 10056-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi az egyéni előkészületeket
A munkaterületet, értékesítőteret, gépeket, eszközöket nyitásra előkészíti
Árcímkéket, árlapot, ártáblát készít, rendez, kihelyez
Tájékoztodik a napi feladatokról
Konyhatechnológiai munkaműveleteket végez
Használja az új technológiákat és anyagokat
Reggeli, és uzsonna ételeket és italokat készít
Hidegkonyhai készítmények befejező műveleteit végzi
Gyorséttermi ételeket, salátákat készít
Adagolja, tálalja és díszíti az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre
Gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez
Nyugtát, számlát készít, fizettet
Szakszerűen kezeli a gépeket, sütő-főző berendezéseket
Betartja a higiéniai előírásokat, a HACCP szabályokat
Szükség szerint standol
Üzemen kívül helyezi a gépeket
Elvégzi az üzleti zárási teendőket
Betartja a munkaegészségügyi, munkavédelmi és tűzvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

szakmai ismeretek:

Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
Raktári készletek
Reggeli-, löncs-, és uzsonnaételek,- italok
Hidegkonyhai termékek, hideg- és meleg szendvicsek
Csomagolás
Gyorséttermi ételek, készentartás, tárolás
Gyorséttermi ételek, büféáruk
Palackos, kimért és gépi üdítők
Gépek, berendezések használata
Üzleti nyitási és zárási teendők
Szelektív hulladékkezelés
Standív
Pénztárgép, üzleti informatikai eszközök
Munka- és tűzvédelmi szabályok

szakmai készségek:

Olvasott szakmai szöveg megértése
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Terhelhetőség

Társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Problémamegoldás, hibaelhárítás