

**57. A Vendéglátó eladói értékesítés megnevezésű, 10057-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről  
Munkaterületet, értékesítőteret, eszközöket nyitásra előkészíti  
Ellenőrzi a műszaki berendezéseket és üzembe helyezi azokat  
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását és gondoskodik a megfelelő készletről  
Cukrászati készítmények befejező műveleteit végzi, feltölti a hűtővitrineket  
Fagylaltot fagyaszt, fagylaltpultot feltölt, vezeti a nyilvántartásait  
Fagylaltkelyheket, pohárkrémekeket készít és díszít  
Adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre  
Kevert italokat, jégkásákat, turmix italokat készít  
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál, felszolgál  
Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávékülönlegességeket készít  
Nemzetközi és egyedi receptek alapján teákat, teakülönlegességeket készít  
Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben  
Ételet, süteményt, italt ajánl a vendégeknek  
Felméri a vendégek igényeit, felveszi a rendeléseket magyar és idegen nyelven  
Alkalmazza a cukrászdai és kávéházi pultkiszolgálást és felszolgálást  
Süteményeket, fagylaltot, pohárkrémekeket, palackozott italokat csomagol  
Pénztárgépet, pénztárszámítógépet kezel, fizettet, szükség szerint standol  
Folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást  
Elvégzi a zárási teendőket, üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket  
Ügyel a munkakörnyezet folyamatos tisztaságára  
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP, környezetvédelmi, munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

**Tulajdonságprofil:**

**Szakmai kompetenciák:**

*szakmai ismeretek:*

Csomagolóanyagok, üzleti gépek, felszerelések, eszközök  
Árcímkék, ártáblák, árlapok  
Ételek, sütemények és italok  
Különböző kávékészítési, kávédíszítési eljárások  
Teakészítési eljárások  
Koktél, jégkása, frappé, és turmixital  
Cukrászdai és kávéházi felszolgálás szabályai  
Vendégkommunikáció, etikett, protokollszabályok  
Pénztárgépek, pénztárszámítógépek használata  
Pénzkezelési és számlázási szabályok  
Étel-, sütemény- és fagylaltválaszték bemutatása, tálalása, eltarthatósága, minőségmegóvása  
Munka-, tűz- és balesetvédelem, környezetvédelem, élelmiszerbiztonság

*szakmai készségek:*

Elemi szintű számítógép használat  
Olvasott szakmai szöveg megértése  
Szakmai és idegen nyelvű hallott szöveg megértése  
Szakmai és idegen nyelvű beszédkészség  
Elemi számolási készség

**Személyes kompetenciák:**

Állóképesség  
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)  
Kézügyesség

**Társas kompetenciák:**

Kompromisszumkészség

**Módszerkompetenciák:**

A környezet tisztántartása  
Problémamegoldás, hibaelhárítás