

Vendéglátásszervező

A szakképesítés azonosító száma: 54 811 01



A képzés megkezdésének feltételei:

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

Elméleti képzési idő aránya: 40 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 60 %

Szintvizsga: –

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén:

- a 10. évfolyamot követően 140 óra,
- a 11. évfolyamot követően 140 óra.

12. évfolyamon Pincér mellékszakképesítés vizsgát tesznek a tanulók.

12. év végén a Vendéglátó ágazati szakmai érettségi vizsga a pincér szakma megszerzését is biztosítja.

E vizsgával rendelkező tanulóknak a szakmai képzés 1 év.

A szakképzésbe (13. évfolyamba) történő belépés feltétele az érettségi vizsga.

PÁLYATÜKÖR

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör (ök), foglalkozás(ok)

FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör (ök)
1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője	Bárvezető
		Cukrászdavezető
		Csárda üzletvezetője
		Étterem üzletvezetője
		Éttermi és rendezvényigazgató

		Éttermi igazgató
		Éttermi üzletvezető
		Hidegkonyha-vezető
		Kertvendéglő üzletvezetője
		Munkahelyi étkeзде, étterem vezetője
		Népkonyha vezetője
		Szállodai cukrászda üzletvezetője
		Szállodai salátabár üzletvezetője
		Vendéglő üzletvezetője
5131	Vendéglős	Borozó üzletvezetője (1-2 személyes)
		Büfé-, bisztróvezető
		Cukrászda-, fagyraltozó vezető (1-2 személyes)
		Eszpresszó-, kávézóvezető
		Étkeзде
		Italboltvezető (1-2 személyes)
		Kávéház üzletvezetője (1-2 személyes)
		Kifőзде
		Kocsmáros
		Söntés-, italboltvezető (1-2 személyes)
		Söröző üzletvezetője (1-2 személyes)
		Teázó üzletvezetője (1-2 személyes)
5132	Pincér	Étkezőkocsi felszolgáló
		Éttermi felszolgáló
		Főpincér
		Hajópincér
		Italpincér
5133	Pultos	Csapos
		Italmérő
		Mixer
5134	Szakács	Étkeздеi szakács
		Grill szakács
		Hajószakács
		Közétkeздеzési szakács
		Melegkonyhai szakács
		Pizzakészítő szakács
		Segédszakács

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Vendéglátásszervező a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkezik. A vendéglátó vállalkozások és az étkeztetési, vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtó egységek üzemeltetéséhez szükséges tervezői, vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat lát el. A vendéglátó egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerezést, a raktározást, a termelési, az értékesítési és szolgáltatási tevékenységeket. Összeállítja a vendéglátó egység kínálatát, bemutatja, reklámozza az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot. Kapcsolatot tart, kommunikál magyar és idegen nyelven a vendégekkel, az egység üzletfeleivel és a

hatóságokkal. Gondoskodik a vendéglátó egységekben a biztonsági-, munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi, higiénia, élelmiszerbiztonsági előírások betartásáról.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást működtetni
- anyagi felelősséggel gazdálkodni
- megszervezni, és irányítani a vendéglátó üzlet napi munkáját
- piackutatást végezni, felmérni a vendégek igényeit, meghatározni az üzlet választékát
- reklámozni a vendéglátó üzletet és szolgáltatásait
- vendégpanaszokat kezelni
- biztosítani a vállalkozás internetes jelenlétét
- szóbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- írásbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- termelő tevékenységet végezni
- értékesítő tevékenységet végezni
- vendéglátó eladói tevékenységet végezni

Kapcsolódó szakképesítések

A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
31 811 04	Vendéglátó eladó	részsakképesítés
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
34 811 02	Pincér	azonos ágazat
34 811 04	Szakács	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
azonosító száma	megnevezése
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
11518-16	Élelmiszerismeret
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11520-16	Vendéglátó kereskedelem
11538-16	A vendéglátás marketingje
11539-16	Vendéglátó ételkészítés
11540-16	Idegen nyelv a vendéglátásban
11541-16	Üzletvezetés a vendéglátásban
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Termelő és értékesítő feladat végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése: Egy vendég részére gyorséttermi, hidegkonyhai, reggeli, uzsonna étel, és reggeli, vagy uzsonna ital adagolása, tálalása, elcsomagolása. Az étkezés befejezésekor elkészíti a gépi nyugtát, és „fizetteti” a vendéget. Az üzletben található gépeket, sütő-főző berendezéseket üzembe, illetve üzemem kívül helyezi.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Üzleti előrendeléshez kapcsolódó ügyviteli, termelési és értékesítési feladat végrehajtása két csoportban párhuzamosan

A vizsgafeladat ismertetése:

Háromfogásos menüt készít, amely hideg vagy meleg előétel vagy leves, főétel körettel, mártással, salátával és desszertet tartalmaz. Ez a vizsgaszervező vagy az elméleti képzést biztosító iskola által meghatározott menüsorokból tételhúzással végzi.

Valamint,

4 fogásos alkalmi menü összeállítása, a vizsgaszervező vagy az elméleti képzést biztosító iskola által megadott alkalmakra, italajánlattal.

Menükártya megtervezése, elkészítése, nyomtatása

Az összeállított menü díszasztalának megterítése

Az vizsgaszervező által előkészített 20 db eszköz felismerése

A másik csoport által elkészített háromfogásos menüre az asztal átterítése, vendég fogadása, ültetése, vízzel kínálása, menü ismertetése idegen nyelven. A menü felszolgálása, italkínálással, kávékészítéssel és felszolgálással. A vendégek részére két adag sütemény becsomagolása elvitelre.

A vizsgafeladat időtartama: 450 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Egy vendéglátó üzlet gazdálkodási adatainak elemzése

A vizsgafeladat ismertetése: Gazdasági elemzések végzése: egy melegkonyhás vendéglátóipari üzlet nettó forgalmának megállapítása (férőhely, átlagfogyasztás, fordulatok számának ismeretében), a szükséges létszám megállapítása (a nyitvatartási idő és nyitvatartási napok számának ismeretében) a munkabér költségek közteherrel megállapítása, az ELÁBÉ meghatározása (átlaghaszonkulcs ismeretében), az árrés megállapítása, az egyéb költségek megállapítása (megadott % ismeretében) az adózás előtti eredmény megállapítása.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai és Vendéglátás gazdálkodás, szervezés, marketing

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység tételsora a következő témaköröket tartalmazza:

Vendéglátó vállalkozások lényege és jellemzői, élelmianyag és italismeret, különböző kávékészítési, kávédíszítési eljárások, teakészítési, teaszertartási ismeretek, koktél, jégkása, frappé, és turmixital készítési ismeretek, cukrászdai és kávéházi felszolgálás szabályai, élelmiszerbiztonsági szabályok, vendégkommunikáció, etikett, protokoll szabályok.

A vendéglátó gazdálkodás szabályai, a vendéglátó üzletek szervezésének jogszabályi háttere. Higiéniái, munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok. A vendéglátás marketing eszközei, a marketinggel kapcsolatos üzletvezetői tevékenységek.

A vizsgafeladat időtartama: 35 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> című weblapján érhetők el a Vizsgák menüpontban