

# Technikum

## Turizmus-vendéglátás ágazat

Alkalmassági követelmények:

[Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges](#)

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Képzési idő: 5 év.

2 év ágazati alapozó és 3 év szakmai oktatás

Érettségi vizsga és Technikusi vizsga

Technikusi vizsga = emelt szintű szakmai érettségi

Általános szakképzési ösztöndíj

### Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása



A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.

A cukrászati termékkészítés során, tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket.

Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését.

A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít.

Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait.

Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja, a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információ gyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

Az ágazati alapoktatás vizsgával zárul, majd azt követi a szakmaválasztásnak megfelelően a szakirányú képzés.

## Ágazati alapvizsga után választható szakmák:

### Cukrász szaktechnikus

5 1013 23 02

#### A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületek leírása.

A cukrász szaktechnikus a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során, cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségért, mennyiségért a rendelési időpontok betartásáért.

A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat

Csapatmunkában együttműködik a cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait.

Kialakítja a cukrászat üzlet politikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az árugazdálkodási, árkialakítási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ

A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi környezetvédelmi, szabályokat betartja és betartatja.

#### A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

| Szakma megnevezése    | FEOR-szám | FEOR megnevezése                                  |
|-----------------------|-----------|---------------------------------------------------|
| Cukrász szaktechnikus | 1332      | Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője |
|                       | 5135      | Cukrász                                           |

**A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.**

Rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelemben véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

**A szakmához rendelt FEOR szám**

| <b>Szakma megnevezése</b> | <b>FEOR-szám</b> | <b>FEOR megnevezése</b>                           |
|---------------------------|------------------|---------------------------------------------------|
| Szakács Szaktechnikus     | 5134             | Szakács                                           |
| Szakács Szaktechnikus     | 1332             | Vendéglátó-tevékenységet folytató egység vezetője |
| Szakács Szaktechnikus     | 3222             | Konyhafőnök, séf                                  |

**A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.**

A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését.

Kínálatot tervez, étlap- itallapot állít össze. Irányítja az üzlet gazdálkodását. Biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit. Kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot. Ajánlatot készít a megrendelők részére. Rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le.

Részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.

**A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám**

| <b>Szakma megnevezése</b> | <b>FEOR-szám</b> | <b>FEOR megnevezése</b> |
|---------------------------|------------------|-------------------------|
| Vendégtéri szaktechnikus  | 5131             | Vendéglős               |

|  |      |                                                      |
|--|------|------------------------------------------------------|
|  | 1332 | Vendéglátó tevékenységet folytató<br>egység vezetője |
|--|------|------------------------------------------------------|

**Turisztikai technikus**

**5 1015 23 07**

**Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:**

A tanult idegen nyelvből B2 (középfokú) komplex nyelvvizsga vagy idegenforgalmi-vendéglátóipari szaknyelvi B2 (középfokú) komplex nyelvvizsgával kell rendelkezni a szakmai vizsga megkezdésekor.

**Turisztikai szervező szakirány**

*A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.*

A turisztikai szervező több területen találkozik a turistával. Utazási irodában információt nyújt, útitervet készít, menetjegyet, szállást foglal, és csoportos utazást szervez. Marketing és értékesítési tevékenységet végez, külföldi és belföldi partnerekkel kapcsolatot tart, be- és kiutazásokat szervez, értékesít. Információkat gyűjt különféle közlekedési eszközökről és szálláshelyekről, ügyfelei igényeinek felmérése után tájékoztatást nyújt utazásuk lebonyolításával kapcsolatban. Útiterveket állít össze, menetjegyeket, vouchereket állít ki. A turista ott-tartózkodásának ideje alatt bemutatja az adott desztináció turisztikai palettáját, segít a turista tájékoztatásában, programjainak szervezésében. Széleskörű és naprakész tudással rendelkezik szakterületén. A turista rajta keresztül ismeri meg az adott desztinációt, hagyományait, gasztronómiáját, kultúráját. A turisztikai szervező kiválóan kommunikál magyar és idegen nyelven is. Könnyen alakít ki emberi kapcsolatokat, konfliktushelyzeteket jól keze

**A szakmához rendelt FEOR szám**

| Szakmairány megnevezése | FEOR-szám | FEOR megnevezése          |
|-------------------------|-----------|---------------------------|
| Turisztikai szervező    | 4221      | Utazásszervező, tanácsadó |

## Idegenvezető szakirány

### A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.

Az idegenvezető a külföldi és belföldi turistáknak bemutatja az adott ország természeti és kulturális értékeit, társadalmi, gazdasági és politikai helyzetét. A megrendelő igényei szerint tárlatvezetést végez, túrákat vezet, szórakoztató programokon vesz részt. Magas szintű magyar és idegen nyelv tudásával segíti a turistákat programjaik alatt, egyes esetekben tolmácsol. Munkáját gyalogosan, illetve többfajta közlekedési eszközön végzi. Minden tevékenységéhez alaposan felkészül a desztinációból, attrakciókból és programokból, széleskörű műveltségét folyamatosan fejleszti. Telepített idegenvezetőként fogadja a turistákat és ott-tartózkodásuk ideje alatt fakultatív programokat ajánl, szervez és lebonyolít. Az idegenvezető az út során felelős a csoportért és az utazókért, rendkívüli eseményeket szakszerűen, a szabályok betartásával kezel, jegyzőkönyvet készít. Az egész túra alatt kapcsolatot tart az utazás szervezőjével, partnerekkel és szolgáltatókkal. Munkájának célja, hogy a rábízott turistákat élményekkel teli, tartalmában az elvárásoknak megfelelő utazáson kísérje, vezesse. Az utazás, illetve programok alatt szakmailag helyesen kezeli a különböző utas típusokat, nyitott, elfogadó, udvarias és toleráns magatartásával törekszik a kellemes hangulat kialakítására és fenntartására. Az utazással kapcsolatos elő és utómunkálatokat elvégzi: információkat gyűjt, szelektál, rendszerez a csomagtúrához, az utazás után idegenvezetői jelentést ír, elszámol a rábízott pénzeszközökkel, egyéb javakkal, tapasztalatait, ötleteit megosztja az utazás szervezőjével. Öltözete, megjelenése mindig az út jellegéhez és az időjárási viszonyokhoz igazodik, személyi higiénája kifogástalan.

### A szakmához rendelt FEOR szám

| Szakmairány megnevezése | FEOR-szám | FEOR megnevezése        |
|-------------------------|-----------|-------------------------|
| Idegenvezető            | 5233      | Autóbuszos idegenvezető |
|                         | 5233      | Barlangi idegenvezető   |
|                         | 5233      | Halászati idegenvezető  |
|                         | 5233      | Helyi idegenvezető      |
|                         | 5233      | Múzeumi idegenvezető    |
|                         | 5233      | Telepített idegenvezető |
|                         | 5233      | Túravezető              |
|                         | 5233      | Vállalati idegenvezető  |
|                         | 5233      | Városnéző idegenvezető  |