**A szakképesítések munkaterületének rövid leírásai**

**Eladó:**

Az eladó szakember a kereskedelmi vállalkozásokban kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat. Az eladásra kerülő áruk raktározásával, állagmegóvásával, értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével kapcsolatos feladatokat lát el. Közreműködik az áruk beszerzésének előkészítésében és lebonyolításában

**A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- segíteni az árubeszerzést

- átvenni az árut

- készletezési, raktározási feladatokat végezni

- értékesítési tevékenységet végezni

- ellátni a kereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat

**Szakács:**

A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátóipari egységekben, háztartásokban.

**A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- étlapot, menüt, napi ajánlatot, étrendet összeállítani

- az ételekhez a nyersanyagok fajtáját, mennyiségét meghatározni

- felmérni a meglévő készletek mennyiségét

- rendelést összeállítani, árut rendelni, átvenni

- előkészíteni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket

- nyersanyagokat előkészíteni

- különféle ételeket készíteni

- az elkészített ételeket melegen tartani, tálalni, díszíteni

- különleges ételkészítési technikákat alkalmazni

- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani

- nagykonyhai berendezéseket üzemeltetni

- technológiai műveletek idegen nyelvű leírásait megérteni, felhasználni

**Pincér:**

A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálás előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

**A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni

- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában

- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni

- felszolgálni, fogadni a vendéget, leültettetni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni

- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni

- megszervezni a saját munkáját, a felszolgálandó étel és ital minőségét, mennyiségét és hőmérsékletét figyelemmel kísérni

- számlákat készíteni, átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni- HAACP dokumentációkat kitölteni, idegen nyelven rendelést felvenni

- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni

**Cukrász:**

A cukrász szakember a cukrászatban, cukrászüzemben, fagylaltozóban a termelési tevékenységeket végzi, felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- saját munkáját megszervezni, élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni,

- cukrásztechnológiai alapműveleteket végezni,

- cukorkészítményeket előállítni,

- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni,

- cukrászati félkész- és késztermékeket és bevonó anyagot készíteni,

- uzsonnasüteményeket készíteni,

- kikészített süteményeket készíteni,

- fagylaltokat készíteni,

- bonbonokat készíteni,

- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni

**Vendéglátásszervező-vendéglős:**

A Vendéglátásszervező-vendéglős a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszthető 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 árubeszerzést, 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 alapítani és működtetni

- üzleti tervet készíteni

- gazdasági elemzéseket végezni

- 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

**Kereskedő:**

Különböző árucikkek beszerzésével és értékesítésével foglalkozik, ellátja az adott kiskereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat, irányítja, szervezi és ellenőrzi a kiskereskedelmi vállalkozás működését, ellátja a nyilvántartással és adatszolgáltatással kapcsolatos feladatokat.

**A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- vállalkozást létrehozni/működtetni/megszüntetni

- irányítani, szervezni, ellenőrizni a kereskedelmi egység tevékenységét

- marketing tevékenységet végezni

- megszervezni és lebonyolítani a beszerzési tevékenységet

- megszervezni és lebonyolítani a készletezést, raktározást, nyilvántartani a készleteket, gazdálkodni a készletekkel

- megszervezni és lebonyolítani az értékesítési tevékenységet

- ellátni a kereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat

- ellátni a nyilvántartási és adatszolgáltatási feladatokat

- felmérni és értékelni a piaci környezetet bolthálózat létrehozása szempontjából

- kiválasztani, kialakíttatni a legkedvezőbb kondíciójú üzlethelyiségeket

- kialakítani a bolthálózat szabályai szerint az üzlet külső/belső arculatát, választékát, biztosítani a személyi és tárgyi feltételeket