

Hatályos: 2017.09.01-től

A 234. sorszámú Vendéglátásszervező megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 811 01
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Vendéglátásszervező
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 900-1300

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. 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;
2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra (80 óra termelési, 80 óra értékesítési területen).

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

Hatályos: 2017.09.01-től

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképzéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője	Bárvezető
3.1.3.			Cukrászdavezető
3.1.4.			Csárda üzletvezetője
3.1.5.			Étterem üzletvezetője
3.1.6.			Éttermi és rendezvényigazgató
3.1.7.			Éttermi igazgató
3.1.8.			Éttermi üzletvezető
3.1.9.			Hidegkonyha-vezető
3.1.10.			Kertvendéglő üzletvezetője
3.1.11.			Munkahelyi étkezde, étterem vezetője
3.1.12.			Népkonyha vezetője
3.1.13.			Szállodai cukrászda üzletvezetője
3.1.14.			Szállodai salátabár üzletvezetője
3.1.15.			Vendéglő üzletvezetője
3.1.16.			5131
3.1.17.	Büfé-, bisztróvezető		
3.1.18.	Cukrászda-, fagyaltoló vezető (1-2 személyes)		
3.1.19.	Eszpresszó-, kávézóvezető		
3.1.20.	Étkezdés		
3.1.21.	Italboltvezető (1-2 személyes)		
3.1.22.	Kávéház üzletvezetője (1-2 személyes)		
3.1.23.	Kifőzdés		
3.1.24.	Kocsmáros		
3.1.25.	Söntés-, italboltvezető (1-2 személyes)		
3.1.26.	Söröző üzletvezetője (1-2 személyes)		
3.1.27.	Teázó üzletvezetője (1-2 személyes)		
3.1.28.	5132	Pincér	Étkezőkocsi felszolgáló
3.1.29.			Éttermi felszolgáló
3.1.30.			Főpincér
3.1.31.			Hajópincér
3.1.32.			Italpincér
3.1.33.	5133	Pultos	Csapos
3.1.34.			Italmérő
3.1.35.			Mixer
3.1.36.	5134	Szakács	Étkezdei szakács
3.1.37.			Grill szakács
3.1.38.			Hajószakács
3.1.39.			Közétkeztetési szakács
3.1.40.			Melegkonyhai szakács
3.1.41.			Pizzakészítő szakács
3.1.42.			Segédszakács

3.2. A szakképzés 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,

Hatályos: 2017.09.01-től

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 szakképzéssel 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

3.3. Kapcsolódó szakképzések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképzés, részsakképzés, szakképzés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	31 811 04	Vendéglátó eladó	részsakképzés
3.3.3.	34 811 06	Fogadás	azonos ágazat
3.3.4.	34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
3.3.5.	34 811 02	Pincér	azonos ágazat
3.3.6.	34 811 04	Szakács	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképzés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképzések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek
4.4.	11518-16	Élelmiszerismeret
4.5.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
4.6.	11520-16	Vendéglátó kereskedelem
4.7.	11538-16	A vendéglátás marketingje
4.8.	11539-16	Vendéglátó ételkészítés
4.9.	11540-16	Idegen nyelv a vendéglátásban
4.10.	11541-16	Üzletvezetés a vendéglátásban
4.11.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)

Hatályos: 2017.09.01-től

4.12.	11499-12	Foglalkoztatás II.
-------	----------	--------------------

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképzés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek	írásbeli
5.2.4.	11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
5.2.5.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	írásbeli
5.2.6.	11520-16	Vendéglátó kereskedelem	gyakorlati
5.2.7.	11538-16	A vendéglátás marketingje	szóbeli
5.2.8.	11539-16	Vendéglátó ételkészítés	gyakorlati
5.2.9.	11540-16	Idegen nyelv a vendéglátásban	szóbeli
5.2.10.	11541-16	Üzletvezetés a vendéglátásban	szóbeli
5.2.11.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	írásbeli
5.2.12.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

5.3.1. 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 üzemen 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

Hatályos: 2017.09.01-től

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, italajánlással.

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 bruttó 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 árres 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, élelmiananyag 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.

Hatályos: 2017.09.01-től

A vendéglátó gazdálkodás szabályai, a vendéglátó üzletek szervezésének jogszabályi háttere. Higiéniai, 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%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

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

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Asztali díszítő elemek (gyertya, virág, tükör, stb.)
6.3.	Báreszközök
6.4.	Bútorzat-éttermi, kávézó, cukrászdai
6.5.	Értékesítő üzlet berendezései, gépei
6.6.	Faeszkek: konyhai, éttermi
6.7.	Fax, fénymásoló
6.8.	Felszolgáláshoz szükséges anyagok, eszközök (evőeszközök, poharak, tányérok stb.)
6.9.	Fémeszközök
6.10.	Főző-sütő edények
6.11.	Általános vendéglátó üzleti gépek, berendezések
6.12.	Gőzpároló
6.13.	Grill-lap
6.14.	Húsdaráló
6.15.	Hűtők
6.16.	Internetkapcsolat
6.17.	Italkeverés eszközei
6.18.	Jéggép
6.19.	Kávés és teás edényzet
6.20.	Kézi szerszámok: konyhai, cukrászati, pultos
6.21.	Kutter
6.22.	Mikrohullámú készülékek
6.23.	Mosogatómedencék
6.24.	Munkaasztalok
6.25.	Olaj-gyorssütő
6.26.	Pénztárgép
6.27.	Porcelán készletek
6.28.	Salamander
6.29.	Sütők (hagyományos, légkeveréses)
6.30.	Számítógép (a vendéglátás által használt üzleti programokkal)

25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról

Hatályos: 2017.09.01-től

6.31.	Szeletelő gép
6.32.	Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok stb.)
6.33.	Telefon
6.34.	Textíliák: éttermi, konyhai
6.35.	Tűzhelyek (gáz, villany, indukciós)
6.36.	Univerzális konyhagépek
6.37.	Csomagoló anyagok

7. EGYEBEK