

Vendéglős

A szakképesítés azonosító száma: 52 811 02 0000 00 00

Iskolai előképzettség: érettségi vizsga

Képzés időtartama: 2 év

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A vendéglátó egységben a beszerzési, termelési, értékesítési és raktározási tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megszervezi az egység adminisztrációs rendjét, biztosítja a tűz-, munka és tulajdonvédelmi előírások betartását, gondoskodik a higiénias szabályok betartásáról, teljes körű leltár- és anyagi felelősséggel tartozik az egységben a készletekért

A képzés során oktatott tananyagegységek:

- Ételkészítési ismeretek
- Élelmiszer ismeretek
- Ételkészítési gyakorlat
- Idegen nyelv ismeret
- Számítástechnika
- Gazdálkodási ismeretek
- Kommunikáció
- Vendéglátó értékesítési ismeret
- Vezetés és gazdálkodás ismeret
- Forma-szín-tér
- Az elszámolás ellenőrzése
- Munkaerő szervezése és ellenőrzése
- Üzleti marketing tevékenység
- Marketing kommunikáció
- Az értékesítési dolgozóval kapcsolatos elvárások
- Áruforgalmi ismeretek
- Értékesítési ismeretek
- Higiéniai ismeretek
- Technológiai ismeret
- Kínálat tervezés
- Műszaki alapismeret

A szakmai vizsga részei:

- **Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése (szóbeli)**
Az ételmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése
- **Ügyviteli tevékenységek végzése (írásbeli)**
Ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján
- **Előkészítés**
 1. **vizsgafeladat (szóbeli)** Gazdálkodási számítások, veszteségszámítás, kapacitászámítás
 2. **vizsgafeladat (szóbeli)** Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik
- **Vendéglátási tevékenységek gyakorlása**
 1. **vizsgafeladat (gyakorlat)** Árubeszerzés, készletezés, árutárolás, nyitással, értékesítéssel, zárással kapcsolatos teendők elvégzése, eszközismeret

2. vizsgafeladat (szóbeli) A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

▪ **Ellenőrzés**

1. vizsgafeladat (írásbeli) Ellenőrzési és ügyviteli feladatok lebonyolítása a megadott vizsgafeladatok alapján

2. vizsgafeladat (gyakorlat) Egy konkrét ellenőrzési eredmény értékelése, következmények megállapítása (esettanulmány)

▪ **Marketing és PR ismeret**

1. vizsgafeladat (írásbeli) Egy konkrét reklámanyag, vagy bemutató könyv tervének elkészítése a megadott szempontok alapján

2. vizsgafeladat (szóbeli) Marketing- és PR alapfogalmainak ismertetése, üzleti alkalmazása, etikett és protokoll ismeretek

▪ **Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret**

1. vizsgafeladat (írásbeli) Gazdálkodási számítások, leltárkészítés, elszámoltatás

2. vizsgafeladat (gyakorlati) Esettanulmány elemzése, és szituációs gyakorlat megoldása a vendéglátóértékesítéssel kapcsolatban

3. vizsgafeladat (szóbeli) Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

▪ **Étkezés szakmai ismeretek**

1. vizsgafeladat (írásbeli) Étlaptervezés és ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján

2. vizsgafeladat (gyakorlati) Technológiai feladat megoldása (melegkonyhai és hidegkonyhai termék elkészítése, adagolása, tálalása)

▪ **Vendéglátó eladó szakmai ismeret**

Vendéglátó eladói gyakorlat (befejező műveletek, adagolás, tálalás, csomagolás, kávékülönlegesség készítése)