

A 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

A 234. sorszámú Vendéglátásszervező-vendéglős 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-vendéglős
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1 A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
vagy
a szakképesítés megszerzése céljából a felnőttoktatás keretében folyó képzésbe bekapcsolódhat, aki rendelkezik szakiskolában szerzett Cukrász vagy Szakács, vagy Pincér, szakiskolai végzettséggel, a szakiskolában szerzett szakképesítéssel betölthető munkakörben szerzett legalább öt éves gyakorlattal és az adott szakképesítésben tett mestervizsgálattal
- 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 9. évfolyamot követően 70 óra, a 10. évfolyamot követően 105 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)

| | A | B | C |
|--------|-------------------|---|---|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A szakképesítéssel 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 |
| 3.1.6. | | | |

A 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

| | | | |
|---------|------|--------------------|---|
| 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. | | | Borozó üzletvezetője (1-2 személyes) |
| 3.1.17. | | | Büfé-, bisztróvezető |
| 3.1.18. | | | Cukrászda-, fagyaltozó vezető (1-2 személyes) |
| 3.1.19. | | | Eszpresszó-, kávézóvezető |
| 3.1.20. | | | Étkezés |
| 3.1.21. | | | Italboltvezető (1-2 személyes) |
| 3.1.22. | 5131 | Vendéglős | 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. | | | Étkezőkocsi felszolgáló |
| 3.1.29. | | | Éttermi felszolgáló |
| 3.1.30. | 5132 | Pincér | Főpincér |
| 3.1.31. | | | Hajópincér |
| 3.1.32. | | | Italpincér |
| 3.1.33. | | | Csapos |
| 3.1.34. | 5133 | Pultos | Italmérő |
| 3.1.35. | | | Mixer |
| 3.1.36. | | | Étkezdei szakács |
| 3.1.37. | | | Grill szakács |
| 3.1.38. | | | Hajószakács |
| 3.1.39. | 5134 | Szakács | Közétkeztetési szakács |
| 3.1.40. | | | Melegkonyhai szakács |
| 3.1.41. | | | Pizzakészítő szakács |
| 3.1.42. | | | Segédszakács |
| 3.1.43. | 9235 | Gyorséttermi eladó | Gyorsétel készítő és eladó |
| 3.1.44. | | | Hidegbüfé-eladó |

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Vendéglátásszervező-vendéglős 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

A 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

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

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

| | A | B | C |
|--------|---|--------------------|---------------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | szakképesítés köre |
| 3.3.3. | - | - | - |

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

| | A | B |
|-------|---|---|
| 4.1. | A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti | |
| 4.2. | azonosító száma | megnevezése |
| 4.3. | 10050-12 | Vendéglátó értékesítés |
| 4.4. | 10051-12 | Vendéglátó marketing és kommunikáció |
| 4.5. | 10052-12 | Vendéglátó termelés |
| 4.6. | 10053-12 | Vendéglátó üzleti gazdálkodás |
| 4.7. | 10054-12 | Vendéglátó üzleti idegen nyelv |
| 4.8. | 10055-12 | Vendéglátó üzletvezetés |
| 4.9. | 11498-12 | Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) |
| 4.10. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. |
| 4.11. | 11500-12 | Munkahelyi egészség és biztonság |

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; valamint portfólió készítése, és leadása

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

| | A | B | C |
|--|---|---|---|
|--|---|---|---|

A 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

| 5.2.1. | A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak | | |
|---------|--|---|---------------------------------------|
| 5.2.2. | azonosító száma | megnevezés | a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége |
| 5.2.3. | 10050-12 | Vendéglátó értékesítés | gyakorlati |
| 5.2.4. | 10051-12 | Vendéglátó marketing és kommunikáció | szóbeli |
| 5.2.5. | 10052-12 | Vendéglátó termelés | gyakorlati |
| 5.2.6. | 10053-12 | Vendéglátó üzleti gazdálkodás | írásbeli |
| 5.2.7. | 10054-12 | Vendéglátó üzleti idegen nyelv | szóbeli |
| 5.2.8. | 10055-12 | Vendéglátó üzletvezetés | szóbeli |
| 5.2.9. | 11498-12 | Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) | írásbeli |
| 5.2.10. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. | írásbeli |
| 5.2.11. | 11500-12 | Munkahelyi egészség és biztonság | 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 vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Üzleti előrendeléshez kapcsolódó ügyviteli, termelési és értékesítési feladat végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése: Egy külföldi vendég ajánlatot kér a vendéglátó üzlettől egy díszétkezés lebonyolítására, amelyben meghatározott ételeket (egy leves vagy előétel és főfogás, illetve egy főfogás és egy befejező fogás) és mellé komplett italsort kér. A feladat a megadott szempontok alapján költség- és árkalkuláció végzése, idegen nyelvű ajánlat összeállítása, és az alkalomhoz illő menükártya készítése magyar és idegen nyelven is. A vizsga további részében feladat az ételek 3 adagban történő elkészítése és kitálalása. Az elkészített 3 adagból egy adag a korszerű szakmai trendek alapján kerül tálalásra.

A vizsgázó az előrendeléshez megteríti az éttermi asztalt, majd fogadja a vendégeket a tanult igen nyelven, helyre kíséri és ülteti. Felszolgálja az előrendelésben szereplő ételeket a vizsgálónök által jóváhagyott felszolgálatási módban. Az italsorban szereplő italokat a pultban előkészíti, elkészíti és a szakmai szabályoknak megfelelően felszolgálja. Az élömunka teljes ideje alatt a vendéggel történő kommunikáció idegen nyelven zajlik

A vizsgafeladat időtartama: 360 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Egy vendéglátó üzlet gazdálkodási adatainak elemzése

A vizsgafeladat ismertetése: Gazdasági elemzések végzése a bevételi-, költség-, létszám- és készletadatok, valamint eszköz- és forrásállomány ismeretében. Az elemzés érinti a rendelkezésre álló erőforrásokkal való gazdálkodást, a vállalkozás vagyommérlegének értékelését, az üzleti eredmény alakulásának figyelemmel kísérését, javaslatok készítését az eredmény felhasználására és az üzleti eredményesség komplex vizsgálatát

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátás gazdálkodás, szervezés, marketing

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

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 választék összeállításának szabályai

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

A 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

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 Portfolióra vonatkozó előírások:

A szakmai tanulmányok megkezdésekor a tanuló portfólió dossziét nyit, melyben gyűjti:

- a képzés során készített önálló feladatait,
- összefüggő gyakorlatának részletes leírását képekkel dokumentálva,
- a gyakorlati munkahelyi üzletének hozzáférhető adatait, jellemzőit, értékelését,
- a nyelvi képzésben készített fordításait,
- legérdekesebb szakmai feladatait.

A portfólió leadási határideje a komplex szakmai vizsgát megelőzően 30 nappal.

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

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. | Burgonyakoptató |
| 6.5. | Bútorzat- éttermi, kávézó, cukrászdai |
| 6.6. | Értékesítő üzlet berendezései, gépei |
| 6.7. | Faeszközök: konyhai, éttermi |
| 6.8. | Fax, fénymásoló |
| 6.9. | Felszolgáláshoz szükséges anyagok, eszközök (evőeszközök, poharak, tányérok stb.) |
| 6.10. | Fémeszközök |
| 6.11. | Főző-sütő edények |
| 6.12. | Általános vendéglátó üzleti gépek, berendezések |
| 6.13. | Gőzpároló |
| 6.14. | Grillező |
| 6.15. | Grill-lap |
| 6.16. | Húsdaráló |
| 6.17. | Hűtők |
| 6.18. | Internetkapcsolat |
| 6.19. | Italkeverés eszközei |
| 6.20. | Jéggép |
| 6.21. | Kávés és teás edényzet |
| 6.22. | Kézi szerszámok: konyhai, cukrászati, pultos |
| 6.23. | Kutter |
| 6.24. | Mikrohullámú készülékek |
| 6.25. | Mosogatómedencék |
| 6.26. | Munkaasztalok |
| 6.27. | Olaj-gyorssütő |
| 6.28. | Csomagolóanyagok |
| 6.29. | Pénztárgép |
| 6.30. | Porcelán készletek |
| 6.31. | Salamander |
| 6.32. | Salátacentrifuga |

A 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

| | |
|-------|---|
| 6.33. | Billenős sütőserpenyők |
| 6.34. | Sokkoló hűtő |
| 6.35. | Sütők (hagyományos, légkeveréses) |
| 6.36. | Számítógép (a vendéglátás által használt üzleti programokkal) |
| 6.37. | Szeletelő gép |
| 6.38. | Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok stb.) |
| 6.39. | Telefon |
| 6.40. | Textíliák: éttermi, konyhai |
| 6.41. | Tűzhelyek (gáz, villany, indukciós) |
| 6.42. | Univerzális konyhagépek |
| 6.43. | Üveg eszközök: éttermi, cukrászdai |

7. EGYEBEK

7.1. A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségig szerzett tanulók a 13. évfolyamon készíthetők fel a komplex szakmai vizsgára, ezért számukra az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése a szakképző évfolyam megkezdése előtt történik