

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai tartalom részletes kifejtése

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak/Témakörök
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés gyakorlata
	Értékesítés előkészítő műveletei
	Ételek, italok értékesítése I.
	Ételek, italok értékesítése II.

A szakmai követelménymodul azonosító száma, megnevezése

11520-16 Vendéglátó kereskedelem

Értékesítés gyakorlata tantárgy

Témakörök

Értékesítés előkészítő műveletei

Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről.

Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít.

Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi a minőség-megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét.

Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást.

Feltölti a hűtővitrineket, pultokat, adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra.

Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat.

Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra.

Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi).

Ételek, italok értékesítése I.

Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat.

Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek.

Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól.
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat.
Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.
Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.
Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.

Ételek és italok értékesítése II.

Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben.
Menüt, ételsort állít össze.
Elvégzi a terítési műveleteket.
Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal.
Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel.
Munkaterületét előírás szerint rendezzi zárás után.