

Hatályos: 2016.09.01-től

A 235. sorszámú Vendéglátó eladó megnevezésű részsakképzés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részsakképzés azonosító száma: 31 811 04
- 1.2. Részsakképzés megnevezése: Vendéglátó eladó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 300-360

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapkülső iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 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: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

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

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképzéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	5133	Pultos	Mixer
3.1.3.			Italmérő
3.1.4.			Csapos
3.1.5.	9235	Gyorséttermi eladó	Hidegbüfé-eladó
3.1.6.			Gyorsétel készítő és eladó

- 3.2. A részsakképzés munkaterületének rövid leírása:

A vendéglátó eladó a cukrászdák, kávézók, eszpresszók, ételbárok, bárok, gyors-étkezőhelyek, hidegbüfék, büfék, falatozók szakembere. Reggeli- és uzonnaételeket, gyorsételeket, hidegkonyhai készítményeket, salátákat készít és értékesít helyben és elvitelre.

Hatályos: 2016.09.01-től

Feladata továbbá az értékesítő munkák szakszerű ellátása, vitrineket, kínáló polc és pultrendszereket rendez, kávé és teát főz, alkoholmentes és alkoholos italokat készít. Cukrászkészítmények, fagyaltok befejező műveleteit végzi, pultkiszolgálást és felszolgálást végez.

A részsakképzéssel rendelkező képes:

- reggeli és uzsonnaételeket, gyorsételeket, hidegkonyhai készítményeket, salátákat készíteni, adagolni, tálalni helyben fogyasztásra vagy elvitelre
- szakszerűen kezelni a sütő-főző berendezéseket és az értékesítés gépeit
- betartani a higiéniai előírásokat, az élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, tűzrendészeti, és környezetvédelmi szabályokat a termelő és értékesítő munkája alatt
- büfé és gyorséttermi, valamint cukrászdai, kávéházi pultkiszolgálást és felszolgálást végezni
- nyugtát, számlát készíteni, fizettetni
- elszámolni a napi bevétellel, standolni
- beüzemelni, és üzemben kívül helyezni a gépeket
- elvégezni az üzlet nyitási, és zárási teendőit
- cukrászati készítmények befejező műveleteit végezni, feltölteni a hűtővitrineket
- betartani a fogyasztóvédelmi előírásokat

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.	54 811 01	Vendéglátásszervező	szakképzés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképzés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképzések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11518-16	Élelmiszerismeret
4.4.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
4.5.	11520-16	Vendéglátó kereskedelem

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.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részsakképzés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
5.2.4.	11519-16	Élelmiszerbiztonság	írásbeli
5.2.5.	11520-16	Vendéglátó kereskedelem	gyakorlat

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:

Hatályos: 2016.09.01-től

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

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 „fizeteti” a vendéget. Az üzletben található gépeket, sütő-főző berendezéseket üzembe, illetve üzemben kívül helyezi.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 80 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: –

A vizsgafeladat ismertetése: –

A vizsgafeladat időtartama: –

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: –

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vendéglátó eladó feladatai

A vizsgafeladat ismertetése: Vendéglátó vállalkozások lényege és jellemzői, élelmianyag 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.

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 részszakképzéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> címen weblapon 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.	Tűzhelyek
6.3.	Sütők
6.4.	Gépek, berendezések
6.5.	Mosogatók
6.6.	Hűtőszekrények, mélyhűtők
6.7.	Konyhai kéziszerszámok, eszközök
6.8.	Konyhai edényzet
6.9.	Étjég-készítő gép
6.10.	Mérleg (digitális, árazó)

29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról

Hatályos: 2016.09.01-től

6.11.	Számítógép,
6.12.	Pénztárgép vagy pénztár számítógép
6.13.	Hűtővitrin (süteményes, hidegkonyhai)
6.14.	Pult és vendégtér bútorzat
6.15.	Eszpresszó kávégep
6.16.	Kávédaráló
6.17.	Üveg eszközök (tálak, kelyhek, poharak stb.)
6.18.	Fémeszközök (a felszolgálás, kiszolgálás, adagolás eszközei és evőeszközök)
6.19.	A gyorséttermi, és kávéházi felszolgáláshoz szükséges felszerelések
6.20.	Csomagolóanyagok, egyéb kellékek
6.21.	Üzleti bizonylatok
6.22.	Kávés- baristaedényzet
6.23.	Teakínálás, teakészítés eszközei
6.24.	Fagylaltfagyasztó, fagylaltpult

7. EGYEBEK

”