

A 236. sorszámú Vendéglátó-üzletvezető megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.2. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 02
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Vendéglátó-üzletvezető
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.2. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: –
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: –
- 2.2. Szakmai előképzettség: 34 811 01 Cukrász, 34 811 04 Szakács, 34 811 03 Pincér, vagy 34 811 05 Vendéglátó eladó szakképesítések, bővebben lásd a 7. Egyebek fejezetben
- 2.3. Előírt gyakorlat: szakmai előképzettségben szerzett szakképesítéssel betölthető munkakörben szerzett legalább két éves gyakorlat
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: –
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50 %
- 2.8. Szintvizsga: –
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: –

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.2. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője	Bárvezető
3.1.3.			Cukrászdavezető
3.1.4.			Cukrászüzem vezető
3.1.5.			Csárda üzletvezetője
3.1.6.			Étterem üzletvezetője
3.1.7.			Konyha-vezető (Séf)
3.1.8.			Munkahelyi étkeзде, étterem vezetője

3.1.9.			Népkonyha vezetője
3.1.10.			Vendéglő üzletvezetője
3.1.11.	5131	Vendéglős	Borozó üzletvezetője
3.1.12.			Büfé-, bisztróvezető
3.1.13.			Cukrászda-, fagyaltozó vezető
3.1.14.			Eszpresszó-, kávézóvezető
3.1.15.			Italboltvezető
3.1.16.			Kávéház üzletvezetője
3.1.17.			Söröző üzletvezetője
3.1.18.			Teázó üzletvezetője

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A vendéglátó üzletvezető a vendéglátó egységben a beszerzési, termelési, értékesítési és raktározási tevékenységet végzi, irányítja. Szervezi és ellenőrzi az üzlet működését. Kialakítja üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. 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 lévő eszközökért.

A szakképesítés-ráépüléssel 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
- ellenőrizni a vendéglátó üzletben folyó tevékenységeket
- szervezni és bonyolítani a vendéglátó üzlet házon belüli és házon kívüli rendezvényeit
- betartani és betartatni az üzletek működésére vonatkozó jogszabályi előírásokat
- reklámozni a vendéglátó üzletet és szolgáltatásait
- vendégpanaszokat kezelni
- biztosítani a vállalkozás internetes jelenlétét

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 811 01	Cukrász	szakképesítés
3.3.4.	34 811 03	Pincér	szakképesítés
3.3.5.	34 811 04	Szakács	szakképesítés
3.3.6.	34 811 05	Vendéglátó eladó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11303-12	Üzleti gazdálkodás és marketing
4.4.	10055-12	Vendéglátó üzletvezetés

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. Szakmai portfólió készítése a tanulmányok során készült munkákból

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. Szakmai portfólió készítése a tanulmányok során készült munkákból

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11303-12	Üzleti gazdálkodás és marketing	írásbeli
5.2.4.	10055-12	Vendéglátó üzletvezetés	gyakorlati

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 vizsgafeladat megnevezése: A vendéglátó üzlet napi munkájának szervezése

A vizsgafeladat ismertetése: A vendéglátó üzlet napi munkájának megszervezésével kapcsolatos két szituációs feladat elvégzése. A szituációs feladatok lehetnek: megrendelés összeállítása, vendégpanaszok kezelése, dolgozók elszámoltatása, munkamegbeszélés tartása, leltározás, leltárértékelés, számlázás, számlaellenőrzés, élelmiszerbiztonsági, higiéniai, minőségügyi ellenőrzés, belső ellenőrzés, munkaidő-beosztás készítése, üzleti választék összeállítása, ügyviteli utasítás kiadása, rendezvény felvétele, rendezvényhez kapcsolódó forgatókönyv készítése, diszpozíciók készítése

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya a vizsgarészben: 70 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A vendéglátó üzleti tevékenységhez kapcsolódó gazdasági számítások és elemzések végzése

A vizsgafeladat ismertetése: Ár- és költségkalkulációk készítése, tápanyag- és energiaszámítás, készletgazdálkodás, létszám és bérgazdálkodás, költséggazdálkodás, az üzleti eredményt, jövedelmezőséget befolyásoló tényezők alakulásának figyelemmel kísérése és elemzése, javaslatok készítése az üzlet munkaerő-gazdálkodásával kapcsolatban és az üzleti eredmény felhasználására vonatkozóan

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya: 30 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

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

Az írásbeli vizsgán használható számológép, és a vizsgaszervező által biztosított tápanyagtáblázat.

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Melegkonyhás üzleti berendezések, eszközök
6.3.	Cukrászdai és kávézó berendezések, eszközök
6.4.	Áruátvétel, raktározás, tárolás eszközei
6.5.	Számítógép (a vendéglátás által használt üzleti programokkal)
6.6.	Internetkapcsolat
6.7.	Telefon, fax, fénymásoló
6.8.	Pénztárgép, pénztár számítógép
6.9.	A vendéglátásban használt bizonylatok, nyomtatványok
6.10.	Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok, stb.)
6.11.	A vendéglátásban használt csomagolótechnikai eszközök, anyagok

7. EGYEBEK

7.1. A 2.2. pontban a szakmai előképzettséggént feltüntetett Cukrász, Szakács, Pincér, vagy Vendéglátó eladó szakképesítésnek a következők fogadhatók el:

A szakképesítés azonosító száma	A szakképesítés megnevezése
34 811 01	Cukrász
34 811 03	Pincér
34 811 04	Szakács
34 811 05	Vendéglátó eladó
33 811 01 1000 00 00	Cukrász
33 811 02 1000 00 00	Pincér
33 811 03 1000 00 00	Szakács
33 811 04 1000 00 00	Vendéglátó eladó
33 7822 01	Pincér
33 7822 02	Vendéglátóipari eladó
33 7826 01	Cukrász
33 7826 01	Szakács

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

2101	Cukrász
2012	Felhasználó
2103	Szakács
2105	Vendéglátóipari eladó

7.2. A vizsgabizottsági tagot delegáló szakmai szervezet megnevezése, elérhetősége:
Kereskedők és Vendéglátók Országos Érdekképviseleti Szövetsége (KISOSZ)
Cím: 1134 Budapest, Kassák Lajos utca 69-71.
Telefon: +36 1 / 322-0464, Fax: +36 1 / 322-5299