

23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ágazat

Szakmajegyzék szám: 4 1013 23 04

Pincér – vendégtéri szakember
szakma

Szakirányú oktatás

DUÁLIS KÉPZŐHELY KÉPZÉSI PROGRAM

mely, a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján készült.

Bevezetve: 2021-2022. tanévtől

Érvényes: 2021. szeptember 01-től

PINCÉR- VENDÉGTÉRI SZAKEMBER SZAKMA

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Pincérsegéd
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálat előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átveszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel. Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez. Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik. Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képzi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Pincér-vendégtéri szakember	5132	Pincér

4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

4.1 Iskolai előképzettség:
Alapfokú iskolai
végzettség

4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

5. Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök
- Számítógép nyomtatóval
- Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök
Evőeszközök és tálalóeszközök
- Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)
- Különleges éttermi eszközök
- Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)
- Tányér melegen tartó
- Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök
- Elektronikus rendelésvételező rendszer
- Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval

6. Szakirányú oktatás szakmai követelményei (Forrás:KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
2	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.
3	Részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és az árukészlet előírás szerinti dokumentálásában.	Ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, szoftvereit, megérti a számla, szállítólevél, adatait.	Precíz munkát végez az áruk kezelésében, dokumentálásában, törekszik, hogy naprakész ismeretekkel rendelkezzen az árukészletről.	Önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
4	Kiállítja az értékesítéshez kapcsolódó megfelelő bizonylatokat és a vételezési dokumentumokat, hagyományos és elektronikus formában is.	Ismeri a bizonylatolás, a bizonylatok kitöltésének szabályait, a bizonylatok tartalmi követelményeit, ismeri az értékesítés szoftvereit.	Pontosan és szakszerűen kezeli a bizonylatokat. Szem előtt tartja a bizonylatok kezelésének szabályait.	Önállóan képes a bizonylatokat kezelni, rendszerezni. Az üzletben használt szoftvereket betanítás után napi munkájában használja.
5	Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.

6	Rendelést vesz fel a vendégektől.	Ismeri a rendelésvétel szabályait, alkalmazói szinten ismer éttermi szoftvert, amivel a rendelést rögzíti.	Törekszik a rendelés pontos feljegyzésére, reagál a felmerülő kérdésekre. Szem előtt tartja a vendégek igényeit.	Önállóan képes kezelni, megszerezni a rendeléseket, eldönti, hogy az üzlet dolgozói tudják-e teljesíteni a vendégek egyedi igényeit.
7	Ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének és az egészséges táplálkozás figyelembevételével. Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.	Ismeri az üzlet választékát, az ételek készítésének módját, a bennük található allergéneket. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét. Ismeri az egészséges táplálkozás összetevőit, szempontjait.	Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő kérdésekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit.	Önállóan képes a vendégek igényei szerint ételt, italt ajánlani az üzlet sajátosságai szerint.
8	Felhasználást végez a különböző felhasználási módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felhasználáshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához.	Ismeri a felhasználási módokat, az étel- és italkészítési és felhasználási szabályokat.	Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.	Önállóan képes alkalmazni a felhasználás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.

9	<p>Italokat ajánl (alkoholos és alkoholmentes) a vendég által választott ételekhez. Munkája során a hazai igényeknek megfelelően, különböző italokat készít a barista, a bártender, a sommelier tapasztalatai alapján. Ételt készít a vendég asztalánál és felszolgálja azt.</p>	<p>Ismeri a vendéglátásban értékesített kávé különlegességeket, a likőröket, párlatokat, a koktélok elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagokat. Ismeri a magyarországi borvidékeket, a borok készítését, felszolgálás szabályait. Ismeri a hazai és nemzetközi alkoholmentes és alkoholtartalmú italokat, azok szervirozására vonatkozó előírásokat és ajánlásokat. Ismeri a vendég előtti ételkészítés szabályait.</p>	<p>Munkájában törekszik a kreativitásra, az igényes, tiszta, gyors precíz munkára, reagál a felmerülő kérdésekre, új italkészítési és ételkészítési eljárások elsajátítására törekszik, figyelemmel kíséri az új trendeket.</p>	<p>Önállóan képes az italokat és a vendég előtt készülő ételeket elkészíteni és felszolgálni.</p>
---	--	---	---	---

10	<p>A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.</p>	<p>Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókincset.</p>	<p>Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.</p>	<p>Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján.</p>
----	---	--	--	---

11	Igény- és elégedettségmérést végez, megkérdezi a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.	Ismeri a marketing alapjait, átfogó ismeretekkel rendelkezik az igény- és elégedettségi felméréshez szükséges kérdőívek összeállításához.	Munkájában a marketing tevékenységet, a napi működés folyamán szem előtt tartja, munkáját úgy végzi, hogy a kialakított üzleti arculathoz igazodjon.	Önállóan méri fel a vendégek igényeit és állapítja meg elégedettségének mértékét, az üzletvezető irányításával kérdőíveket készít.
12	Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
13	Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a beszállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.
14	Irányítja a beosztott munkatársait, megtervezi a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak megvalósítása	Ismeri a beosztásával járó munkaköri feladatokat, a vállalkozásnál működő hierarchiát, az alá- és fölé rendeltségi viszonyokat,	Törekszik az igényes munkavégzésre, munkatársaitól is maximális precizitást vár el. Munkaköri feladatait legjobb tudása szerint teljes	Önállóan irányítja munkatársai tevékenységét, azt rendszeresen ellenőrzi, a belső szabályzatokat betartja és betartatja. Szükség esetén gyors döntéseket
	során.	felelősségköröket és hatásköröket.	körűen ellátja. A pozitív munkahelyi hangulat megteremtésére és megőrzésére nagy hangsúlyt fektet.	hoz. Egyes problémás esetekben a vállalat vezetésével egyeztet.

15	Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert, fizeteti a vendéget, gondoskodik a kiállított számlák iktatásáról és megőrzéséről.	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a fizetési módokat, a számla formai és tartalmi elemeit, az érvényben lévő ÁFA szabályozást, a bizonylatolásra vonatkozó szabályokat.	Szem előtt tartja a pénzügyi szabályokat, a számlát precízen, szakszerűen készíti el a bizonylatolás szabályainak betartásával.	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi szoftvert. Önállóan használja a készpénz kímélő fizetési módokat. Közösen kollégáival együttműködve fizettet.
16	Elszámol a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.	Ismeri a készletek kezelésének szabályait, ismeri az elszámolásra vonatkozó belső előírásokat.	Törekszik az ideális készletállomány fenntartására, pontos, precíz elszámolást vezet a készletváltozásokról.	Önállóan képes az elszámolás elvégzésére, a készleteket a belső szabályzatban foglaltaknak megfelelően rendszeresen ellenőrzi, pótolja, selejtezi, rendszerezi. A készletezésben a rá vonatkozó szabályokat betartja, illetve betartatja.
17	Napi munkatevékenységét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.
18	Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi folyamataiban.	Ismeri a leltározásra vonatkozó rendeleteket, a leltár rendszerességének mértékét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat.	Precíz munkát végez, az adatokat pontosan rögzíti, törekszik a leltárhiány elkerülésére.	Betartja és betartatja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.

19	A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat és készlet-elszámoltatási számításokat végez. Az ételek és italok adagjainak kiszámoláshoz tömeg- és veszteség-számításokat végez.	Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét, a leltárért való anyagi felelősséget, az üzleti elszámolás folyamatát, ezek kiszámításának módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába, nyilvántartásába, ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan el tud számolni, árakat kialakítani, önálló döntéseket hozni az értékesítéssel kapcsolatban.
----	--	---	--	---

7. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

Szakma	pincér - vendégtéri szakember	Heti óraszám		Éves óraszám				
		10.évf.	11.évf.	10.évf.	11.évf.			
Tanulási területek	Évfolyam	e+gy	ögy	e+gy	e+gy	ögy	e+gy	
	Összes óraszám		175				175	
	Tantárgyak							
	Rendezvényszervezési ismeretek II. (üzem)	2		1,5	72		46,5=47	
	Vendégtéri ismeretek II. (üzem)	1,5		2,5	54		77,5 = 78	
	Étel és italismeret ismeret II. (üzem)	12		12	432		372	
	Értékesítési ismeretek II. (üzem)	1,5		0,5	54		15,5 = 16	
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek II.	0,5		1	18		31	
Összesen		17,5	175	17,5	630	175	542,5 = 544	

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai (Forrás: KKK)

8.1 Szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.2 szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Interaktív, kombinált online vizsga

A számítógép által véletlenszerűen generált vizsgafeladat

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vendéglátó üzletek higiénája, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem, fogyasztói érdekvédelem. Vendéglátás termékeinek anyaghányad számítása, a termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás.

Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbiakat öleli fel:

- 1.) Higiénia, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem
- 2.) Anyaghányad számítás, árképzés, fizetési módok
- 3.) Elszámoltatás, raktározás, leltárért való anyagi felelősség, áruszükséglet meghatározás, bizonylatok
- 4.) Fogyasztói érdekvédelem

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

1.) Higiénia, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	20 %
2.) Anyaghányad számítás, árképzés	számítás	30 %
3.) Elszámoltatás, raktározás, leltárért való anyagi felelősség, áruszükséglet meghatározás, bizonylatok	számítás, feleletválasztós feladat	30 %

4.) Fogyasztói érdekvédelem	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	20 %
-----------------------------	--	------

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember gyakorlati vizsga

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

A. vizsgarész: Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie.

A portfólió készítéséhez a felsoroltakból 3 témakört kell kiválasztani. Az önreflexió kötelező eleme az elkészítendő dokumentumoknak.

A portfóliót a következő elemekből kell összeállítani (minimum 3 elem):

- 1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása.
- 2) Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai továbbfejlődés lehetőségének leírása.
- 3) Önéletrajz.
- 4) Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai.
- 5) Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása.
- 6) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és melléletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B. vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

1. feladat: Ételsor és a hozzá illő italsor összeállítása, díszterítés

A vizsgázó egy ötfogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy meghatározott rendezvényre, amelyet a vizsgaszervező állít össze. A vizsgaszervező az alkalom összeállításánál, az alábbi szempontokat vegye figyelembe:

- a régióra jellemző gasztronómiai adottságok kerüljenek meghatározásra
- a régió meghatározó rendezvényei szerepeljenek
- a régió meghatározó alapanyagai használhatóak legyenek
- a szokások és hagyományok bemutatására sor kerülhessen
- a rendezvény helyszíne a vizsgaszervező környezetében megtalálható kiemelt minőségű szolgáltatást nyújtó egység legyen

A vizsgázó az általa összeállított menüsorhoz menükártyát készít számítógépen és bemutató terítést végez az adott alkalomhoz 2 főre.

A vizsgázó a vizsga során bemutatja a rendezvényt, a megterített asztalt, az ajánlott ételek és italok elkészítését, tálalását és felszolgálatát, a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközöket. Tájékoztatót nyújt a rendezvény előkészületeiről, lebonyolításának menetéről.

A vizsgabizottság szakmai beszélgetést végez a vizsgázóval, mely során meggyőződik a vizsgázó általános szakmai elméleti tudásáról is. (Értékesítési ismeretek, vendégtéri ismeretek, étel-ital ismeretek). Időtartam: 120 perc

2. feladat: Élőmunka bemutatása A vizsgázó élőmunkát végez, mely során a tanult idegen nyelven kommunikál a vendégekkel.

- Megteríti a vizsgaszervező által összeállított három fogásos menüsorra, 2 főre, (a terítés nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része).
- Fogadja és helytel kínálja a vendégeket.
- A vizsga folyamán a vizsgázó étvágygerjesztőként 2 adag kevert italt készít és szolgál fel, amely lehet alkoholos és alkoholmentes is. □ Ismerteti, majd felszolgálja a háromfogásos menüsor svájci felszolgálási módban. A menüsorhoz ásványvizet kínál, bort ajánl és szolgál fel, majd az étkezés végén kávét, kávékülönlegességet készít és szolgál fel.
- A felszolgálás során a vizsgázó folyamatosan méri a vendégek elégedettségét.
- A felszolgálási és készítési folyamatokat, a kész termékeket a vizsgabizottság értékeli.

- Az étkezés végén a vizsgázó kiállítja a gépi (éttermi szoftverrel) készülő számlát.
- Elköszön a vendégtől.

Az elkészült italokat a vizsgabizottság kóstolással értékeli.

Időtartam: 120 perc.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc 8.4.4

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

„A” vizsgarész, portfólió értékelés szempontjai:

Mennyire (jól) dokumentált a tanulási folyamat, a szakmai és személyes fejlődés bemutatása?

- A „bizonyító” dokumentumok relevánsak-e?
- Az elvárt minimum elemeket tartalmazza-e?
- A portfólió struktúrája megfelelő-e, logikus-e?
- Egyéni kreativitás megjelenik-e?
- Az önreflexiók mélysége, összetettsége a korosztálytól elvárhatóan van-e megfogalmazva?
- A nyelvi megformálás (szakmai nyelv és köznyelv megfelelő használata, nyelvhelyesség, helyesírás) és a portfólió igényessége (a tartalmi részek milyen mértékben kidolgozottak, alaposak, igényesek?)
- A portfólió külső megjelenésének igényessége, kivitelezése, esztétikussága megfelelő-e?

A portfólió a projektfeladaton belül 20%-os arányt képvisel.

„B” vizsgarész értékelési szempontjai:

1. feladat értékelés	40 %
<ul style="list-style-type: none"> • Személyi higiénia: tiszta, ápoltság, megfelelő munkaruházat • Étél-italisor összeállítás a megadott szempontok figyelembevételével • Menükártya szerkesztés szabályainak betartása • Terítés szabályainak betartása, menüsornak megfelelő terítés, eszközök tisztasága • Szakmai tudás (étel-, italismeret, szakmai ismeretek, trendek, nemzetközi gasztronómiai ismeretek) 	5 % 10 % 5 % 10 % 10 %
2. feladat értékelés	40 %
<ul style="list-style-type: none"> • Vendég fogadása, helytel kínálás szabályai, kommunikáció a vendéggel • Svájci felszolgálati mód gyakorlati alkalmazása, eszközök kezelése 	10 % 10 %

- Ásványvíz, bor ajánlása, kínálása, felszolgálása
5 %
- Kávékészítés menete, minősége, felszolgálása 5 %
- Kevert ital készítésének előkészülete, menete, díszítésük, felszolgálásuk
5 %
- Számlakészítés szabályainak betartása, vendég távozása körüli teendők betartása 5 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

Vizsgálónként 2 fő, akik a vizsgázó tanult idegen nyelven beszélő vendégek.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Számítógép, nyomtatási lehetőség
- Terítéshez szükséges eszközök
- Tálalóeszközök, italok felszolgáláshoz szükséges poharak
- Svájci felszolgáláshoz szükséges eszközök
- Borfelszolgáláshoz szükséges eszközök
- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
- Kevert ital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)

8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:

Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80 %

8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

--

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

Rendezvényszervezési ismeretek II. (üzem) tantárgy

1. A tantárgy órakerete

Évfolyam	Heti órakeret	Évi órakeret
10.	2	72
11.	1,5	47

2. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

3. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Étél- és italismeret, Értékesítési ismeretek

5. A tantárgy témakörei

10. évfolyam

72 óra

5.1 Az értékesítés folyamata

24 óra

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felszolgálat általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

5.2 Kommunikáció a vendéggel

12 óra

Általános kommunikációs szabályok

Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során

Kommunikáció a társas étkezéseken

Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken
 Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken
 Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása
 Etikett és protokoll szabályok
 Megjelenés
 Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

5.3 Rendezvénylogisztika

20 óra

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál-ló/ültetett fogadás)
 Eszközigeny, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

5.4 Rendezvény bonyolítása

16 óra

Nyitás előtti előkészítő műveletek
 Szervizasztal felkészítése
 Gépek üzembe helyezése
 Rendezvénykönyv ellenőrzése
 Vételezés raktárból, készletek feltöltése

11. évfolyam

47 óra

5.5 Rendezvény bonyolítása

6 óra

Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

5.6 Elszámolás, fizettetés

40 óra

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

6. A képzés helyszíne

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

7. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák (Forrás: PTT)

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző ren-dezvények menetét, megszervezi a munkát a saját terü-letén.	Ismeri a különböző rendezvények mun-kafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együtt-működés lehetősé-gét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Használja az inter-netet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, vala-mint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza	Rendelkezik a ren-dezvényekhez	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő	Készség szinten használja az

a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.		problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	éttermi szoftvereket.
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét. Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait. Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolási jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

8. Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Előzetes tudásfelmérő feladatsor szóbeli értékeléssel.
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tantárgyakban meghatározott feladatok teljesítésének bemutatása, elvégzett feladatokról szóbeli és érdemjegybéli értékelés.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Helyzetgyakorlat a tantárgyaknál meghatározott témáknak megfelelően.

Az érdemjegy megállapításának módja

A témakörök lezárásának érdemjegye és a helyzetgyakorlat eredménye alapján egy összegző érdemjegyet is megállapítunk. Az elért teljesítmény (pontszám) érdemjegyre történő átváltását a következő arányok alapján végzik el az oktatók:

TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY
0-39	Elégtelen (1)
40-49	Elégséges (2)
50-59	Közepes (3)
60-79	Jó (4)
80-100	jeles (5)

Vendégtéri ismeretek II. (üzem) tantárgy

1. A tantárgy órakerete

Évfolyam	Heti órakeret	Évi órakeret
10.	1,5	54
11.	2,5	77,5

2. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának fő célja A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

3. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

5. A tantárgy témakörei

10. évfolyam

54 óra

5. 1 Felszolgálási ismeretek

6 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

5. 2 A felszolgálás lebonyolítása

12 óra

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása, terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása)

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése). Szervizasztal felkészítése. Gépek üzembe helyezése (sörccsap, kávégép, szájjéggép) Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása. Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávé-s-teáscsészék).Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése. Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).

11. évfolyam

77,5 óra

5.2 A felszolgálás lebonyolítása

47,5 óra

Felszolgálási módok, felszolgálás menete, étlap szerinti főétkezések, alkalmi rendezvényeken történő munkák, szobaszervíz feladatok végzése

5.3 Fizetési módok

30 óra

Rendelésfelvétel és számlázás, fizetetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).

Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.

HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap).

6. A képzés helyszíne

Tanműhely, szaktanterem.

7. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák (Forrás: PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján, részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésfelvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizetetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.

során.	folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről		
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan	A vendég fizetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert

8. Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Előzetes tudásfelmérő feladatsor szóbeli értékeléssel.
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tantárgyakban meghatározott feladatok teljesítésének bemutatása, elvégzett feladatokról szóbeli és érdemjegybeli értékelés.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Helyzetgyakorlat a tantárgyaknál meghatározott témáknak megfelelően.

Az érdemjegy megállapításának módja

A témakörök lezárásának érdemjegye és a helyzetgyakorlat eredménye alapján egy összegző érdemjegyet is megállapítunk. Az elért teljesítmény (pontszám) érdemjegyre történő átváltását a következő arányok alapján végzik el az oktatók:

TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY
0-39	Elégtelen (1)
40-49	Elégséges (2)
50-59	Közepes (3)
60-79	Jó (4)
80-100	jeles (5)

Étel és italismeret II. (üzem) tantárgy

1. A tantárgy órakerete

Évfolyam	Heti órakeret	Évi órakeret
10.	12	432
11.	12	372

2. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

3. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

5. A tantárgy témakörei

10. évfolyam

432 óra

5.1 Konyhatechnológiai alapismeretek

130 óra

Ételek, italok összetevőinek megismerése.

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások.

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata.

5.2 Ételkészítési ismeretek

140 óra

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjai.

5.3 Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

22 óra

A világ éttermi besorolási rendszerei.

A csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei.

5.4 Étterem-értékelő és minősítő rendszerek a világban

10 óra

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

5.5 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

130 óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)
 Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalak készítésének módjai, felszolgálásuk szabályrendszere.

11. évfolyam

372 óra

5.6 Az italok készítésének szabályai

100 óra

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítésének szabályai.

5.7 Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás

200 óra

Aperitif és digestif italok, italajánlás.
 Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)
 Étlap szerkesztésének szabályai.
 Itallap/borlap szerkesztésének szabályai.
 Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai.
 Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.

5.8 Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák

72 óra

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

6. A képzés helyszíne

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen, üzemben kell lebonyolítani.

7. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák (Forrás: PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit.	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek,	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek,	Instrukció alapján részben önállóan	Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a	

dresszینگek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit	befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól		számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában	
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újonságait, érdekességeit	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletet.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.

8. Értékelés													
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Előzetes tudásfelmérő feladatsor szóbeli értékeléssel.												
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tantárgyakban meghatározott feladatok teljesítésének bemutatása, elvégzett feladatokról szóbeli és érdemjegybeli értékelés.												
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Helyzetgyakorlat a tantárgyaknál meghatározott témáknak megfelelően.												
Az érdemjegy megállapításának módja	<p>A témakörök lezárásának érdemjegye és a helyzetgyakorlat eredménye alapján egy összegző érdemjegyet is megállapítunk. Az elért teljesítmény (pontszám) érdemjegyre történő átváltását a következő arányok alapján végzik el az oktatók:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>TELJESÍTMÉNY %</th> <th>ÉRDEMJEGY</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0-39</td> <td>Elégtelen (1)</td> </tr> <tr> <td>40-49</td> <td>Elégséges (2)</td> </tr> <tr> <td>50-59</td> <td>Közepes (3)</td> </tr> <tr> <td>60-79</td> <td>Jó (4)</td> </tr> <tr> <td>80-100</td> <td>jeles (5)</td> </tr> </tbody> </table>	TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY	0-39	Elégtelen (1)	40-49	Elégséges (2)	50-59	Közepes (3)	60-79	Jó (4)	80-100	jeles (5)
TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY												
0-39	Elégtelen (1)												
40-49	Elégséges (2)												
50-59	Közepes (3)												
60-79	Jó (4)												
80-100	jeles (5)												

Értékesítési ismeretek II. (üzem) tananyag

1. A tantárgy órakerete

Évfolyam	Heti órakeret	Évi órakeret
10. évfolyam	1,5 óra	54 óra
11. évfolyam	0,5 óra	16 óra

2. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamáció-kezelést.

3. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy.

4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret, Étel- és italismeret, Vendégtéri ismeretek, Rendezvényismeret

5. A tantárgy témakörei

10.évfolyam

54 óra

5.1 Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai

34 óra

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

5.2 A bankett kínálat kialakításának szem-pontjai

20 óra

Vendégigények, szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

11.évfolyam

16 óra

5.3 A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai

6 óra

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

5.4 Sommelier feladatának marketingvontkozásai

5 óra

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

5.5 Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése

5 óra

Étterem megjelenése az online térben, Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok, Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

6. A képzés helyszíne

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

7. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák (Forrás: PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elekt-ronikus választék-közlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettki-nyilatkozat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt	Instrukció alapján részben önállóan		
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommeliertudást, ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászati körülményeket, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.

8. <u>Értékelés</u>													
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Előzetes tudásfelmérő feladatsor szóbeli értékeléssel.												
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tantárgyakban meghatározott feladatok teljesítésének bemutatása, elvégzett feladatokról szóbeli és érdemjegybeli értékelés.												
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Helyzetgyakorlat a tantárgyaknál meghatározott témáknak megfelelően.												
Az érdemjegy megállapításának módja	<p>A témakörök lezárásának érdemjegye és a helyzetgyakorlat eredménye alapján egy összegző érdemjegyet is megállapítunk. Az elért teljesítmény (pontszám) érdemjegyre történő átváltását a következő arányok alapján végzik el az oktatók:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>TELJESÍTMÉNY %</th> <th>ÉRDEMJEGY</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0-39</td> <td>Elégtelen (1)</td> </tr> <tr> <td>40-49</td> <td>Elégséges (2)</td> </tr> <tr> <td>50-59</td> <td>Közepes (3)</td> </tr> <tr> <td>60-79</td> <td>Jó (4)</td> </tr> <tr> <td>80-100</td> <td>jeles (5)</td> </tr> </tbody> </table>	TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY	0-39	Elégtelen (1)	40-49	Elégséges (2)	50-59	Közepes (3)	60-79	Jó (4)	80-100	jeles (5)
TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY												
0-39	Elégtelen (1)												
40-49	Elégséges (2)												
50-59	Közepes (3)												
60-79	Jó (4)												
80-100	jeles (5)												

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek II. (üzem) tantárgy

1. A tantárgy órakerete

Évfolyam	Heti órakeret	Évi órakeret
10.	0,5	18
11.	1	31

2. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

3. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret, Matematika, Étel- és italismeret, Munkahelyen szerzett tapasztalatok

5. A tantárgy témakörei

10. évfolyam

18 óra

5.1 Beszerzés

3 óra

Árrendelési és beszerzési típusok
Nyersanyagok beszerzési követelményei

5.2 Raktározás

3 óra

Az áruátvétel szempontjai és eszközei
Raktárak típusai, kialakításának szabályai
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
A selejtezés szabályai

5.3 Termelés

2 óra

Vételezések szabályai
Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés
Termelés helyiségei

5.4 Százalékszámítás, mértékegység-átváltások

2 óra

5.5 Vállalkozási formák

4 óra

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

5.6 Alapvető munkajogi és adózási formák

4 óra

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)
Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma
Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztlékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

11. évfolyam

31 óra

5.7 Árképzés

8 óra

Árpolitika, az árkiállítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja,
 Árengedmények számítása, fajtái,
 Bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

5.8 Jövedelmezőség

6 óra

A költség fogalma, az eredmény fogalma

5.9 Elszámoltatás

8 óra

Leltárhány, többlet értelmezése
 Normalizált hiány, forgalmazási veszteség
 Raktár-elszámoltatás
 Értékesítés elszámoltatása

5.10 Ügyvitel a vendéglátásban

9 óra

Bizonylatok, számlák, leltározás
 Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
 Készletgazdálkodás a vendéglátásban

6. A képzés helyszíne

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani

7. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák (Forrás: PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készségszinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.

és szempontrendszerét.			
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan	Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.

Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység-átváltások, a megoszlási viszonyszámok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegységátváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan	
Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árérszint számításának módját, a különféle árendmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árrés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.
Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.	Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.	Instrukció alapján részben önállóan	

Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltár-hoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és többletet értelmez.	Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka-szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelezéseit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		

8. Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Előzetes tudásfelmérő feladatsor szóbeli értékeléssel.
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tantárgyakban meghatározott feladatok teljesítésének bemutatása, elvégzett feladatokról szóbeli és érdemjegybeli értékelés.

<p>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</p>	<p>Helyzetgyakorlat a tantárgyaknál meghatározott témáknak megfelelően.</p>												
<p>Az érdemjegy megállapításának módja</p>	<p>A témakörök lezárásának érdemjegye és a helyzetgyakorlat eredménye alapján egy összegző érdemjegyet is megállapítunk. Az elért teljesítmény (pontszám) érdemjegyre történő átváltását a következő arányok alapján végzik el az oktatók:</p> <table border="1" data-bbox="753 647 1489 958"> <thead> <tr> <th>TELJESÍTMÉNY %</th> <th>ÉRDEMJEGY</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0-39</td> <td>Elégtelen (1)</td> </tr> <tr> <td>40-49</td> <td>Elégséges (2)</td> </tr> <tr> <td>50-59</td> <td>Közepes (3)</td> </tr> <tr> <td>60-79</td> <td>Jó (4)</td> </tr> <tr> <td>80-100</td> <td>jeles (5)</td> </tr> </tbody> </table>	TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY	0-39	Elégtelen (1)	40-49	Elégséges (2)	50-59	Közepes (3)	60-79	Jó (4)	80-100	jeles (5)
TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY												
0-39	Elégtelen (1)												
40-49	Elégséges (2)												
50-59	Közepes (3)												
60-79	Jó (4)												
80-100	jeles (5)												

Dátum: Balassagyarmat, 2021. 09. 01.

Aláírás:

.....

Zérczi Miklós

igazgató

.....

cégvezető

Nógrád Megyei SZC Mikszáth Kálmán

Technikum és Szakképző Iskola

Szakképző intézmény

PH

Duális képzőhely

PH