



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

33 7822 02 VENDÉGLÁTÓ ELADÓ

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

SALES PERSON IN CATERING TRADE
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- részt venni:
 - = az üzlet kínálatának kialakításában a választék formálásában,
 - = a vendéglátó üzlet gazdaságos működése érdekében a szükséges gazdasági számítások elvégzésében, a megfelelő árkialakítási elvek érvényesítésében,
 - = a vendéglátás és a turizmus összefüggéseinek ismeretében az egyes üzleti munkakörökben dolgozókkal való együttműködésben,
 - = a vendégekkel, valamint a munkatársakkal történő kulturált kommunikációban,
 - = a gasztronómiai szempontok érvényesítésében,
 - = az árlap szakmailag igényes - vendégkörhöz igazodó - összeállításában,
 - = az értékesítő tér berendezésében valamint a pult és vitrinek felkészítésében, a vendég fogadásának, a rendelés felvételének és a ki-, felszolgálásnak a folyamatában,
 - = utcán át történő értékesítésnél a szakszerű csomagolásban,
 - = az üzlet kínálatában szereplő ételféleségek és italok elkészítésében,
 - = az etikett és protokoll szabályok alkalmazásában,
 - = idegen nyelven kommunikálni, ajánlani,
 - = a munkakörre előírt szakmai és erkölcsi követelmények érvényesítésében,
 - = a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetésében, a balesetmentes munkavégzésben,
 - = a különböző ételek, italok jellegének megfelelő szakszerű ki-, és felszolgálásában,
 - = az előírt ügyviteli műveletek (bizonylatolás, számlázás, leltározás) végzésében.
- ellenőrizni a kiadagolt italok és ételek minőségét, esztétikus megjelenítését;
- gondoskodni a kezelésére bízott áruk, berendezési és felszerelési tárgyak valamint az értékesítő tér megfelelő állapotáról.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5123 Felszolgáló, vendéglátó ipari eladó

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Az Oktatási Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az OM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság</p>																																							
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 3CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 10%;">jeles</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles		4	jó		3	közepes		2	elégséges		1	elégtelen																								
Ötfokú:	5	jeles																																						
	4	jó																																						
	3	közepes																																						
	2	elégséges																																						
	1	elégtelen																																						
<p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszám: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2016.09.20</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 70%;">Gazdasági és vendéglátó alapismeretek</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Eladói ismeretek</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszerismeret</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai idegen nyelv</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3">2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</td> </tr> <tr> <td colspan="3">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Vizsgamunka</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai beszélgetés</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai			Gazdasági és vendéglátó alapismeretek		5	Írásbeli vizsga érdemjegye		5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai			Eladói ismeretek		5	Élelmiszerismeret		5	Szakmai idegen nyelv		5	Szakmai elmélet osztályzata		5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése			A gyakorlati vizsga tantárgyai			Vizsgamunka		5	Szakmai beszélgetés		5	Szakmai gyakorlat osztályzata		5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																																								
Gazdasági és vendéglátó alapismeretek		5																																						
Írásbeli vizsga érdemjegye		5																																						
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																																								
Eladói ismeretek		5																																						
Élelmiszerismeret		5																																						
Szakmai idegen nyelv		5																																						
Szakmai elmélet osztályzata		5																																						
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																																								
A gyakorlati vizsga tantárgyai																																								
Vizsgamunka		5																																						
Szakmai beszélgetés		5																																						
Szakmai gyakorlat osztályzata		5																																						
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																																							
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>																																								
<p>Jogi alap</p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 27/2001. (VII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről szóló 7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet módosításáról, 26/2001. (VI. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről, 50/1999. (IX. 10.) GM rendelet az egyes ipari, kereskedelmi és idegenforgalmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről szóló 5/1997. (III. 5.) IKIM rendelet módosításáról, 20/1996.(III.28.) IKM rendelettel kiadott cukrász szakmai és vizsgakövetelmény, 1897./97. III. 23. jóváhagyási számmal az OM által jóváhagyott központi program.</p>																																								

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 40 % Gyakorlat: 60 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		2 év

Belépési követelmények:

- Tizedik évfolyam elvégzése.

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Vendéglátó szakmai alapismeretek	100 óra
Gazdálkodási alapismeretek	100 óra
Élelmiszerismeret	100 óra
Szakmai idegen nyelv	100 óra
Eladói ismeretek	100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Eladói szakmai gyakorlat	100 óra
Nyári (összefüggő) gyakorlat	100 óra

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályaalakmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2016.09.20

P. H.