EUROPASS BIZONYÍTVÁNY-KIEGÉSZÍTŐ (*)

1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

32 7822 01 VENDÉGLÁTÓ VÁLLALKOZÓ

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

RESTAURANT MANAGER
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- a vendéglátó egységben a beszerzési, termelési, értékesítési és raktározási tevékenységet irányítani, szervezni és ellenőrizni;
- kialakítani üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolni az üzleti és vendégkapcsolatokat;
- gondoskodni megfelelő árukészletről;
- elemezni a forgalom alakulását, a napi üzletmenetet;
- megszervezni az egység adminisztrációs rendjét;
- felügyelni egységében a készleteket.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

1325 Vendéglátó tevékenységet folytató részegység vezetője

(*) 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 Coun-cil 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 ©

MINTA

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza

A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza

Az Oktatási Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az OM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság

A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)

OKJ szakképesítési szint:
32 nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettségre épülő és szakmai előképzettséghez kötött szakképesítések

ISCED97 kód:
3CV

Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények

Ötfokú:	5	jeles
	4	jó
	3	közepes
	2	elégséges
	1	elégtelen

A szakképzés befejezése után szakmai vizsga

A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet
- Szakmai gyakorlat

Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.

A bizonyítvány sorozatjele:

PT K

sorszáma:

123456

A bizonyítvány kiállításának időpontja:

2023.09.14

Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően

1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve	
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai	
Vendéglátó és gazdálkodási ismeretek	5
Írásbeli vizsga érdemjegye	5
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai	
Vendéglátó vállalkozói ismeretek	5
Élelmiszer ismeret	5
Szakmai elmélet osztályzata	5
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése	
A gyakorlati vizsga tantárgyai	
Szakmai gyakorlat osztályzata	5

Továbblépés az oktatás/képzés következő szintjére

Felsőoktatásba

Nemzetközi megállapodások

Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)

Jogi alap

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. (VII. 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,
28/2004. (IX. 30.) OM rendelet.

MINTA

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: 70 % Gyakorlat: 30 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		500 óra

Belépési követelmények:

- Érettségi vizsga

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Általános gazdálkodási és vállalkozáselméleti ismeretek	100 óra
Vendéglátó szakmai és szervezési ismeretek	100 óra
Élelmezési ismeretek	100 óra
Ügyviteli ismeretek	100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Szakmai 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 pályaalkalmassági, 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 kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

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

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.

MINTA