



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

54 3434 04 VENDÉGLÁTÓ MENEDZSER

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

CATERING TRADE MANAGER
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- részt venni:
 - = vendéglátó egységben - akár tulajdonosként, akár alkalmazottként - az árubeszerezési, raktározási, termelési, értékesítési valamint a szállodai tevékenység szervezésében és operatív irányításában,
 - = az új nyersanyagok, termelési technológiák és értékesítési módszerek bevezetésében,
 - = az adott terület HACCP rendszerének kidolgozásában valamint működtetésében,
 - = a beosztása alá tartozó terület munkaerőigényének megállapításában, a munkabeosztás elkészítésében, a végzett munka minősítésében;
 - = az adott vállalkozás illetve egység ügyviteli rendjének meghatározásában, működtetésében, a hibafeltárásban és ennek alapján a korrekciós munkában;
 - = a rendelkezésre álló pénzügyi források hatékony felhasználásában;
 - = a piac és a környezet figyelésében, elemzésében és ennek megfelelően a szükséges intézkedések meghozatalában;
 - = az üzletpolitika, a marketing stratégia kialakításában, a cégarculat formálásában;
 - = az üzleti partnerekkel (vendégek- viszonteladók és beszállítók) való kapcsolat kialakításában, folyamatos ápolásában;
 - = az üzletmenethez kapcsolódó magyar és idegen nyelvű kommunikációban, levelezésben.
- ellenőrizni:
 - = a technológiai és a munkafegyelem betartását,
 - = az üzemeltetés során felhasznált anyagok és egyéb erőforrások optimális felhasználását.
- aktív marketing tevékenységre;
- belső és külső rendezvények szervezésére és levezénylésére.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

1415 Vendéglátó kisservezet vezetője

1325 Vendéglátó tevékenységet folytató részegység vezetője

1354 Kereskedelmi és vendéglátó-ipari tevékenységet folytató részegység közvetlen termelésirányítója

(*) 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 átláthatóságáról), „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: 54 érettségi vizsgához vagy érettségi vizsgához és meghatározott szakmai előképzettséghez kötött emelt szintű szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 4CV</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: 5%;">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="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Komplex ismeretek</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Marketing és menedzsment ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Vállalkozáselmélet és gazdálkodás</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Vendéglátó szakmai és szervezési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szállodai ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Jogi ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai szóbeli osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Komplex ismeretek	5	Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Marketing és menedzsment ismeretek	5	Vállalkozáselmélet és gazdálkodás	5	Vendéglátó szakmai és szervezési ismeretek	5	Szállodai ismeretek	5	Jogi ismeretek	5	Szakmai szóbeli osztályzata	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Szakmai gyakorlat osztályzata	5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																													
Komplex ismeretek	5																												
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																												
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																													
Marketing és menedzsment ismeretek	5																												
Vállalkozáselmélet és gazdálkodás	5																												
Vendéglátó szakmai és szervezési ismeretek	5																												
Szállodai ismeretek	5																												
Jogi ismeretek	5																												
Szakmai szóbeli osztályzata	5																												
Szakmai elmélet osztályzata	5																												
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																													
A gyakorlati vizsga tantárgyai																													
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																												
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>Felsőoktatásba</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, 1429/97. III. 23. jóváhagyási számmal az OM által jóváhagyott központi program, 18/1995.(VI.6.) IKM rendelettel kiadott vendéglátó menedzser szakmai és vizsgakövetelmény.</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: 70 % Gyakorlat: 30 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		600 óra

Belépési követelmények:

- Érettségi vizsga.
- A szakmai alkalmassági követelményeknek meg kell felelni

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Általános gazdálkodási és vállalkozásméleti ismeretek

100 óra

Szállodai ismeretek

100 óra

Vendéglátó szakmai és szervezési ismeretek

100 óra

Marketing és menedzsment technikák

100 óra

Jogi ismeretek

100 óra

Üzleti kommunikáció

100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Irányított 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: 2016.09.20

P. H.