



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

52 7822 02 VENDÉGLÁTÓ TECHNIKUS

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

CATERING TECHNICIAN
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- A vendéglátó technikus a vendéglátásban és a vendéglátással kapcsolatos szolgáltatási szférában vezetési, szervezési feladatokat ellátó szakember, aki korszerű, magasszintű szakmai és vállalkozási ismeretekkel, és konvertálható, továbbfejleszhető tudással rendelkezik.
- a vendéglátó vállalkozások üzemeltetéséhez szükséges vezetői, fejlesztői s gazdálkodási feladatokat ellátni;
- a vendéglátó egységben - akár tulajdonosként, akár alkalmazottként - árubeszerzési, raktározási, termelési, értékesítési, szálladási és szolgáltatási tevékenységeket megszervezni, irányítani, ellenőrizni;
- munkáltató jogkört ellátni, közvetlenül kijelölni a feladatokat, elkészíteni a munkaidő-beosztást, összehangolni a munkavállalók tevékenységét, irányítani, ellenőrizni a végzett munka minőségét;
- kisebb egységekben a beszerzésben, a raktározásban, az ételek, italok elkészítésében, a vendégek kiszolgálásában részt venni;
- az egység, a vállalkozás ügyvitelét, adminisztrációját végezni, megszervezni;
- biztosítani a működéshez szükséges pénzügyi forrásokat, és gondoskodni azok hatékony felhasználásáról;
- bemutatni, reklámozni az egység szolgáltatásait, kialakítani az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot;
- elemezni a piac és a környezet változásait, és ennek megfelelően kialakítani a szolgáltatások típusait, formáit, árait;
- megtervezni az egység működését, üzleti tervet készíteni;
- képviselni a vállalkozást, kapcsolatot tartani és együttműködni az ügyfelekkel, a szállítókkal, a hatóságokkal;
- üzleti, vendég-, törzsvendégkapcsolatot ápolni, foglalkozni a vendégek panaszaival, felvetéseivel;
- rendezvényeket bonyolítani a szakma, az etikett és a protokoll szabályainak betartásával;
- gondoskodni a biztonsági, a tűz-, a munkavédelmi, a környezetvédelmi, a higiéniai, az egészségvédelmi előírások betartásáról.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3129 Egyéb technikus
1325 Vendéglátó tevékenységet folytató részegység vezetője
1354 Kereskedelmi és vendéglátó-ipari tevékenységet folytató részegység közvetlen termelésirányítója
1415 Vendéglátó kisservezet vezetője
5121 Vendéglátó, vendéglős
5122 Cukrász
5123 Felsőszolgáló, vendéglátó-ipari eladó
5124 Szakács
5125 Szállodai portás
5127 Gazdaasszony, szobaasszony
5129 Egyéb vendéglátó-ipari foglalkozások

(*) 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 ©

MINIFLEXA

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 Ipari, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az IKIM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.</p>																																
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 52 középiskola utolsó évfolyamának elvégzéséhez vagy érettségi vizsgához kötött szakképesítések, amelyek jellemzően szellemi tevékenység ellátására jogosítanak</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: 10%;">jeles</td> <td style="width: 70%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> <td></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: 2020.07.26</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Vendéglátó és gazdálkodási ismeretek</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakdolgozat megvédése</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Vendéglátó és gazdálkodási ismeretek</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Élelmiszerismeret</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Szakmai idegen nyelv</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai elmélet osztályzata</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;"></td> <td style="width: 20%; 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 colspan="2">Ételkészítési és cukrásztechnológia</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Felszolgálás</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> </table>	1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve		Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Vendéglátó és gazdálkodási ismeretek		Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Szakdolgozat megvédése		Vendéglátó és gazdálkodási ismeretek	5	Élelmiszerismeret		Szakmai idegen nyelv	5	Szakmai elmélet osztályzata			5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Ételkészítési és cukrásztechnológia		Felszolgálás		Szakmai gyakorlat osztályzata	5
1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve																																	
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																																	
Vendéglátó és gazdálkodási ismeretek																																	
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																																
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																																	
Szakdolgozat megvédése																																	
Vendéglátó és gazdálkodási ismeretek	5																																
Élelmiszerismeret																																	
Szakmai idegen nyelv	5																																
Szakmai elmélet osztályzata																																	
	5																																
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																																	
A gyakorlati vizsga tantárgyai																																	
Ételkészítési és cukrásztechnológia																																	
Felszolgálás																																	
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																																
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>Felsőfokú szakképzésbe</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, 29/1998. (V. 13.) Ipari, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Minisztérium rendelettel kiadott 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		2 év

Belépési követelmények:

- Érettségi vizsga

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK
Vizsgaszervező tölti ki.

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK
Vizsgaszervező tölti ki.

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 kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

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

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2020.07.26

P. H.