



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

55 7822 01 VENDÉGLÁTÓ SZAKMENEDZSER

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

CATERING TRADE MANAGER

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- kis- vagy közepes vállalkozások létrehozására, megszervezésére, működtetésére és megszüntetésére, illetve az ezekben való közreműködésre;
- a stratégiai döntésekhez szükséges információk rendszerezésére, elemzésére, alkalmazására, majd ezek alapján a döntések meghozatalára;
- az üzleti szintű ár, költség, eredménygazdálkodás meghatározására, alakítására;
- a magyar és egy idegen nyelven való levelezésre, tárgyalásokra;
- ismeri és tudja alkalmazni a marketing tervek készítésével, a reklám- és propagandatevékenységgel, a PR munkával, az üzleti imágó alakításával kapcsolatos teendőket;
- alkalmazni a piackutatás és a konkurenciavizsgálat módszereit;
- a legkedvezőbb beszerzési források felkutatására, az árurendelésben, szállítási szerződések megkötésében és ezekkel összefüggő üzleti, szállítói kapcsolatok kialakításában, fejlesztésében;
- megszervezni, és egyben megkövetelni a munkatársaitól a beszerzett áruk minőségének vizsgálatát, a minőség szerinti áruátvételt, valamint az élelmi anyagok tárolása során keletkezett hibák kijavítását, a romlott áruk selejtezését;
- irányítani az ételkészítést előkészítő munkákat;
- az ételcsoportokat, készítményeket elkészíteni, ismerve az ezekhez szükséges alapanyagok, fűszerek és egyéb adalékok összetételét, szükséges mennyiségét, a technológiai eljárásokat;
- a korszerű táplálkozás alapelveit követő étrend összeállítására, az egyes élelmek tápértékének megállapítására;
- a változatos kínálat megszervezésére; továbbá a vendég kulturált fogadására, kiszolgálására, fizetését és távozását szolgáló módszerek alkalmazására;
- betartani, valamint betartatni a rendezvények megszervezésével kapcsolatos etikett- és protokollszabályokat;
- a vendégekkel idegen nyelven is kommunikálni;
- a vendégek tájékoztatására, programok ajánlására, az adott régióval kapcsolatos aktuális információnyújtásra;
- ajánlani a vendégeknek az ország és ezen belül az adott régió művészettörténeti, történelmi, néprajzi stb. nevezetességeit;
- vezetőként alkalmazni a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével összefüggő jogszabályokat.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5129 Vendéglátó-ipari alkalmazott

1415 Vendéglátó kiszervezet vezetője

1354 Kereskedelmi és vendéglátó-ipari tevékenységet folytató részegység közvetlen termelésirányítója

3643 Szállodai portás

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 közösségein belüli mobilitásáról).

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: 55 érettségi vizsgához kötött felsőfokú szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 5B</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: 2016.09.20</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table 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 style="width: 80%;">Szakdolgozat (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>Szakdolgozat megvédése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmezési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Vendéglátó gazdálkodási i 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 gyakorlati vizsga</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve		Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Szakdolgozat (komplex ismeretek)	5	Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Szakdolgozat megvédése	5	Élelmezési ismeretek	5	Vendéglátó gazdálkodási i ismeretek	5	Szakmai szóbeli osztályzata	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Szakmai gyakorlati vizsga	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve																													
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																													
Szakdolgozat (komplex ismeretek)	5																												
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																												
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																													
Szakdolgozat megvédése	5																												
Élelmezési ismeretek	5																												
Vendéglátó gazdálkodási i ismeretek	5																												
Szakmai szóbeli osztályzata	5																												
Szakmai elmélet osztályzata	5																												
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																													
A gyakorlati vizsga tantárgyai																													
Szakmai gyakorlati vizsga	5																												
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, 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 szakmenedzser 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: 40 % Gyakorlat: 60 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		2 év

Belépési követelmények:

- Érettségi vizsga. A szakmai alkalmassági követelményeknek meg kell felelni

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Szakmai anyaggal bővített nyelv	100 óra
Ember és környezete	100 óra
Technikai-technológiai ismeretek	100 óra
Vendéglátó vállalkozások szervezése és gazdálkodása	100 óra
Marketing és menedzsment technikák	100 óra
Vállalkozási és jogi ismeretek	100 óra
Élelmezési ismeretek	100 óra
Vezetési 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: 2016.09.20

P. H.