



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

35-811-02 Vendéglátó-üzletvezető

## 2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Catering manager  
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

## 3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

### A szakember képes:

- létrehozni és működtetni a vendéglátó vállalkozást;
- humánerőforrás-gazdálkodást folytatni;
- költség-haszon elemzést végezni;
- elemezni és optimalizálni a költséget és eredményt, az eredmény felhasználására javaslatot tenni;
- gazdálkodni az anyagi erőforrásokkal;
- gazdasági elemzéseket végezni és döntéseket hozni;
- működtetni a vendéglátó egység marketing tevékenységét;
- külső-belső kommunikációt folytatni és menedzselni;
- meghatározni a vendéglátó üzlet áru- és szolgáltatásválasztékát;
- kapcsolatot tartani a hatóságokkal;
- irányítani a vendéglátó üzlet működését;
- irányítani a beszerzési, raktározási, termelési és értékesítési folyamatokat;
- kezelni a reklamációt;
- megszervezni és irányítani a pénzügyi, adózási és számviteli folyamatokat;
- megtartatni az érvényben lévő előírásokat, szabályokat;
- követni a szakmai trendek változásait;
- biztosítani a vállalkozás internetes jelenlétét.

## 4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

1332 Vendéglátó tevékenységet folytató egység 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 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

<b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b>	<b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b>  Nemzetgazdasági Minisztérium														
<b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b>  <b>OKJ szakképesítési szint:</b> 35 középfokú szakképesítés-ráépülés, amely alapfokú iskolai végzettséget igénylő, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben megszerezhető szakképesítésre épül  <b>ISCED2011 kód:</b> 3  <b>MKKR szint:</b> 3  <b>EKKR szint:</b> 3	<b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b>  Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen														
<b>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</b>  sorszáma: 123456  <b>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.07.21</b>	<b>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 50%;">A vendéglátó üzleti tevékenységhez kapcsolódó gazdasági számítások és elemzések végzése</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>A vendéglátó üzlet napi munkájának szervezése</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">70.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Központi írásbeli	A vendéglátó üzleti tevékenységhez kapcsolódó gazdasági számítások és elemzések végzése	5	30.00	Gyakorlati	A vendéglátó üzlet napi munkájának szervezése	5	70.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Központi írásbeli	A vendéglátó üzleti tevékenységhez kapcsolódó gazdasági számítások és elemzések végzése	5	30.00												
Gyakorlati	A vendéglátó üzlet napi munkájának szervezése	5	70.00												
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5													
<b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b>  Középfokú oktatásba	<b>Nemzetközi megállapodások</b>														
<b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b>															
<b>Jogi alap</b>  2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 29/2016 (VIII.26.) NGM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény.															

## 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: 50 % Gyakorlat: 50 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		720 óra
<b>Belépési követelmények:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Alapfokú szakképesítés</li><li>- 34 811 01 Cukrász, 34 811 04 Szakács, 34 811 03 Pincér, 34 811 06 Fogadós</li></ul>		
<b>Szakmai követelmény modulok:</b> 11536-16 Marketing a vendéglátásban 11537-16 Vendéglátó menedzsment		
Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.		
<b>Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>		
A vizsgaszervező vezetője: Kiállítás dátuma: 2021.07.21		<b>P. H.</b>