

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

Catering technician

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja;
- kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és a marketing stratégiáját;
- ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, tárgyal az ügyfelekkel;
- folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről;
- megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését;
- kínálatot tervez, étlapot- itallapot állít össze;
- irányítja az üzlet gazdálkodását, biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit, kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot;
- ajánlatot készít a megrendelők részére, rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le;
- részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat;
- kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet;
- nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére;
- napi tevékenység során munkatársaival, vezetőivel, üzleti partnereivel szakmai beszélgetést folytat az aktuális feladatokról, együttműködésről, szükség esetén idegen nyelven is;
- napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, szabályok, előírások alapján végezni.

4. AZ OKLEVÉL TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5131 Vendéglős

1332 Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője

(*) Megjegyzések:

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képesítésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. AZ OKLEVÉL HIVATALOS ALAPJA

<p>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																				
<p>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 5</p> <p>EKKR szint: 5</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80%</p>																				
<p>Az oklevél sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>Az oklevél kiállításának időpontja: 2023.12.07</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai vizsga</td> </tr> <tr> <td colspan="2">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel, és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Vendégtéri szaktechnikus gyakorlati vizsgafeladata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">5</td> </tr> </table>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		központi interaktív		A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel, és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok	5	projektfeladat		Vendégtéri szaktechnikus gyakorlati vizsgafeladata	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																					
Szakmai vizsga																					
központi interaktív																					
A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel, és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok	5																				
projektfeladat																					
Vendégtéri szaktechnikus gyakorlati vizsgafeladata	5																				
A szakmai vizsga eredménye százalékban																					
100%																					
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal																					
5																					
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>Felsőoktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																				
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																					
<p>Jogi alap</p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 319/2020. (VII. 1.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet módosításáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																					

6. AZ OKLEVÉL MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2103 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: alpfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények: foglalkozássegyszségügyi és pályaalkalmassági

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
IKT a vendéglátásban	12 óra
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	12 óra
Rendezvényszervezési ismeretek	12 óra
Vendégtéri ismeretek	12 óra
Étel és italismeret	12 óra
Értékesítési ismeretek	12 óra
Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek	12 óra
Üzleti menedzsment	12 óra
Marketing és protokoll	12 óra
Speciális szakmai kompetenciák	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
A munka világa	12 óra
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	12 óra
Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek	12 óra
Üzleti menedzsment	12 óra
Marketing és protokoll	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 364 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen oklevél-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

Nemzeti Referencia Pont: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.12.07

P. H.