

Szakképesítés megnevezései:
2013-as tanévtől: **Vendéglátásszervező-vendéglős - Szakközépiskola**
2016-os tanévtől: **Vendéglátásszervező - Szakgimnázium**

A szakképesítések azonosító száma: 54 811 01



A képzés megkezdésének feltételei:

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

Elméleti képzési idő aránya: 40 %
Gyakorlati képzési idő aránya: 60 %

Szintvizsga: –

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén:

- a 10. évfolyamot követően 140 óra,
- a 11. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén:

- az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra (80 óra termelési, 80 óra értékesítési területen).

2013-tól indult Vendéglátásszervező-vendéglős képzésnél:

12. év végén Vendéglátó ágazati szakmai érettségi vizsgát tesznek a tanulók, sikeres vizsgával a pultos munkakörre feljogosító bizonyítványt kapnak.+ 1 éves szakmai képzést követően a sikeres komplex szakmai vizsga után kapja meg a vendéglátásszervező – vendéglős szakmát.

2016-tól indult Vendéglátásszervező képzésnél:

12. év végén a Vendéglátó ágazati szakmai érettségi vizsga a pincér szakma megszerzését is biztosítja. E vizsgával rendelkező tanulóknak a szakmai képzés 1 évre csökken. Nem ágazati érettségivel rendelkező tanulók részére a képzés továbbra is 2 éves lesz.

PÁLYATÜKÖR

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör (ök), foglalkozás(ok)

FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör (ök)
1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője	Bárvezető
		Cukrászdavezető
		Csárda üzletvezetője
		Étterem üzletvezetője
		Éttermi és rendezvényigazgató
		Éttermi igazgató
		Éttermi üzletvezető
		Hidegkonyha-vezető
		Kertvendéglő üzletvezetője
		Munkahelyi étkeзде, étterem vezetője
		Népkonyha vezetője
		Szállodai cukrászda üzletvezetője
		Szállodai salátabár üzletvezetője
		Vendéglő üzletvezetője
5131	Vendéglős	Borozó üzletvezetője (1-2 személyes)
		Büfé-, bisztróvezető
		Cukrászda-, fagyraltozó vezető (1-2 személyes)
		Eszpresszó-, kávézóvezető
		Étkeзде
		Italboltvezető (1-2 személyes)
		Kávéház üzletvezetője (1-2 személyes)
		Kifőзде
		Kocsmáros
		Söntés-, italboltvezető (1-2 személyes)
		Söröző üzletvezetője (1-2 személyes)
Teázó üzletvezetője (1-2 személyes)		
5132	Pincér	Étkezőkocsi felszolgáló
		Éttermi felszolgáló
		Főpincér
		Hajópincér
		Italpincér
5133	Pultos	Csapos
		Italmérő
		Mixer
5134	Szakács	Étkeздеi szakács
		Grill szakács
		Hajószakács
		Közétkeздеzési szakács
		Melegkonyhai szakács
		Pizzakészítő szakács
Segédszakács		

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Vendéglátásszervező a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkezik. A vendéglátó vállalkozások és az étkeztetési, vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtó egységek üzemeltetéséhez szükséges tervezői, vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat lát el. A vendéglátó egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerzést, a raktározást, a termelési, az értékesítési és szolgáltatási tevékenységeket. Összeállítja a vendéglátó egység kínálatát, bemutatja, reklámozza az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot. Kapcsolatot tart, kommunikál magyar és idegen nyelven a vendégekkel, az egység üzletfeleivel és a hatóságokkal. Gondoskodik a vendéglátó egységekben a biztonsági-, munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi, higiénia, élelmiszerbiztonsági előírások betartásáról.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást működtetni
- anyagi felelősséggel gazdálkodni
- megszervezni, és irányítani a vendéglátó üzlet napi munkáját
- piackutatást végezni, felmérni a vendégek igényeit, meghatározni az üzlet választékát
- reklámozni a vendéglátó üzletet és szolgáltatásait
- vendégpanaszokat kezelni
- biztosítani a vállalkozás internetes jelenlétét
- szóbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- írásbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- termelő tevékenységet végezni
- értékesítő tevékenységet végezni
- vendéglátó eladói tevékenységet végezni

Kapcsolódó szakképesítések

A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
31 811 04	Vendéglátó eladó	részsakképesítés
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
34 811 02	Pincér	azonos ágazat
34 811 04	Szakács	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
azonosító száma	megnevezése
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
11518-16	Élelmiszerismeret
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11520-16	Vendéglátó kereskedelem
11538-16	A vendéglátás marketingje
11539-16	Vendéglátó ételkészítés
11540-16	Idegen nyelv a vendéglátásban
11541-16	Üzletvezetés a vendéglátásban
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.