

## **Képzéseink felnőtteknek esti tagozaton**

### **Turizmus-vendéglátás ágazat**

Képzési idő: 2 év.

A két évfolyamon a szakmai elméleti képzés az iskolában történik, a gyakorlati képzés az első félévben az ágazati alapvizsga megszerzéséig az iskola tanműhelyében, azt követően a külső gyakorlati helyen szakképzési munkaszerződés formájában valósulhat meg.

Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

#### **Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása**

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.

A cukrászati termékkészítés során, tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket.

Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését.

A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít.

Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait.

Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja, a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információ gyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

Az ágazati alapoktatás vizsgával zárul, majd azt követi a szakmaválasztásnak megfelelően a szakirányú képzés.

#### **Ágazati alapvizsga után választható szakmák:**

#### **Alapfokú végzettséggel megszerezhető szakképzettségek**

*Belépési követelmény: Legalább nappali tagozaton befejezett 10. évfolyam.*

## **Cukrász 4 1013 23 01**

### A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít.

Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja.

Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket.

Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ.

Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket.

Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat.

Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel.

Folyamatosan képi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

### **A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám**

<b>Szakma megnevezése</b>	<b>FEOR-szám</b>	<b>FEOR</b>
Cukrász	5135	Cukrász

## **Szakács 4 1013 23 05**

### A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.

Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának

### **A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám**

<b>Szakma megnevezése</b>	<b>FEOR-szám</b>	<b>FEOR</b>
Szakács	5134	Szakács

## **Pincér-vendégtéri szakember      4 1013 23 04**

### *A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.*

A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálat előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átveszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel.

Barista, bártrender és alapfokú sommelier tevékenységet végez.

Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik.

Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

### **A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám**

<b>Szakma megnevezése</b>	<b>FEOR-szám</b>	<b>FEOR</b>
Pincér-vendégtéri szakember	5132	Pincér

## **Érettségi vizsgával rendelkezőknek megszerezhető szakképzettségek**

*Belépesi követelmény: Érettségi bizonyítvány*

## **Cukrász szaktechnikus      5 1013 23 02**

### *A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.*

A cukrász szaktechnikus a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során, cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére.

A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségért, mennyiségéért a rendelési időpontok betartásáért.

A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat

Csapatmunkában együttműködik a cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait.

Kialakítja a cukrászat üzlet politikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az árugazdálkodási, árkialakítási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ

A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi környezetvédelmi, szabályokat betartja és betartatja.

#### **A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám**

<b>Szakma megnevezése</b>	<b>FEOR-szám</b>	<b>FEOR megnevezése</b>
Cukrász szaktechnikus	1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője
	5135	Cukrász

### **Szakács szaktechnikus                      5 1013 23 02**

#### **A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.**

Rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az áru rendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

#### **A szakmához rendelt FEOR szám**

<b>Szakma megnevezése</b>	<b>FEOR-szám</b>	<b>FEOR megnevezése</b>
---------------------------	------------------	-------------------------

Szakács Szaktechnikus	5134	Szakács
Szakács Szaktechnikus	1332	Vendéglátó- tevékenységet
Szakács Szaktechnikus	3222	Konyhafőnök, séf

## **Vendégtéri szaktechnikus      5 1013 23 08**

### *A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.*

A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését.

Kínálatot tervez, étlap- 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. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.

### **A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám**

<b>Szakma megnevezése</b>	<b>FEOR-szám</b>	<b>FEOR megnevezése</b>
Vendégtéri szaktechnikus	5131	Vendéglős
	1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője

## **Turisztikai technikus      5 1015 23 07**

Turisztikai szervező szakirány

### **Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:**

A tanult idegen nyelvből B2 (középfokú) komplex nyelvvizsga vagy idegenforgalmi-vendéglátóipari szaknyelvi B2 (középfokú) komplex nyelvvizsgával kell rendelkezni a szakmai vizsga megkezdésekor.

### *A szakma keretében ellátható jellemző tevékenységek és munkaterületének leírása.*

A turisztikai szervező több területen találkozik a turistával. Utazási irodában információt nyújt, útitervet készít, menetjegyet, szállást foglal, és csoportos utazást szervez. Marketing és értékesítési tevékenységet végez, külföldi és belföldi partnerekkel kapcsolatot tart, be- és kiutazásokat szervez, értékesít. Információkat gyűjt különféle közlekedési eszközökről és szálláshelyekről, ügyfelei igényeinek felmérése után tájékoztatást nyújt utazásuk lebonyolításával kapcsolatban. Útiterveket állít össze, menetjegyeket, vouchereket állít ki. A turista ott-tartózkodásának ideje alatt bemutatja az adott desztináció turisztikai palettáját, segít a turista tájékoztatásában, programjainak szervezésében. Széleskörű és naprakész tudással rendelkezik szakterületén. A turista rajta keresztül ismeri meg az adott desztinációt, hagyományait, gasztronómiáját, kultúráját. A turisztikai szervező kiválóan kommunikál magyar és idegen nyelven is. Könnyen alakít ki emberi kapcsolatokat, konfliktushelyzeteket jól keze

### **A szakmához rendelt FEOR szám**

<b>Szakmairány megnevezése</b>	<b>FEOR-szám</b>	<b>FEOR megnevezése</b>
Turisztikai szervező	4221	Utazásszervező, tanácsadó

### **OKJ-s bizonyítvánnyal rendelkezők számára**

Szakmai végzettséggel (nappali iskolai rendszerben szerzett) rendelkezők számára érettségire felkészítő képzés.

„A szakközépiskolások érettségi vizsgára felkészítő képzése a szakközépiskola első három évfolyamát (vagy korábban szakiskolát / szakmunkásképző intézetet) végzett tanulók számára biztosítja az érettségi vizsgára történő felkészítést.

Az érettségi vizsgára felkészítő képzés 2 évfolyamból áll (12. évfolyam, illetve 13. évfolyam), amelynek programja a 3 éves szakközépiskolai közismereti programra épül.

A képzés célja az, hogy olyan ismereteket nyújtson, illetve olyan készségeket, képességeket fejlesszen, amelyek átfogják az általános műveltség középiskolai körét.

**Tagozat: esti tagozat**

**Képzési idő: 2 év**

**Jelentkezés feltétele:** iskolarendszerű oktatásban, nappali tagozaton megszerzett szakmunkás-bizonyítvány

**Érettségi vizsga tárgyai:** magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv (5. tantárgy az OKJ-s szakmai végzettség)

**Megszerezhető végzettség:** szakközépiskolai érettségi bizonyítvány

**Jelentkezési határidő: 2020. augusztus 26.**