***A 236. sorszámú Vendéglátó-üzletvezető******megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye***

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 02

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Vendéglátó-üzletvezető

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: –

2.2. Szakmai előképzettség: 34 811 01 Cukrász, 34 811 04 Szakács, 34 811 03 Pincér, 34 811 06 Fogadós

2.3. Előírt gyakorlat: szakmai előképzettségben szerzett szakképesítéssel betölthető munkakörben szerzett legalább két éves gyakorlat

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50 %

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50 %

2.8. Szintvizsga: –

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: –

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)** |
| 3.1.2. | 1332 | Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője | Bárvezető |
| 3.1.3. | Cukrászdavezető |
| 3.1.4. | Cukrászüzem vezető |
| 3.1.5. | Csárda üzletvezetője |
| 3.1.6. | Étterem üzletvezetője |
| 3.1.7. | Konyha-vezető (Séf) |
| 3.1.8. | Munkahelyi étkezde, étterem vezetője |
| 3.1.9. | Népkonyha vezetője |
| 3.1.10. | Vendéglő üzletvezetője |
| 3.1.12. | Büfé-, bisztróvezető |
| 3.1.13. | Cukrászda-, fagylaltozó vezető |
| 3.1.14. | Eszpresszó-, kávézóvezető |
| 3.1.15. | Italboltvezető |
| 3.1.16. | Kávéház üzletvezetője |
| 3.1.17. | Söröző üzletvezetője |
| 3.1.18. | Teázó üzletvezetője |

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A vendéglátó üzletvezető önállóan működteti, szervezi a vendéglátó üzlet működési folyamatait. Ellenőrzi és irányítja a beszerzést, termelést, értékesítést és a raktározást. A vendéglátó üzletvezető gondoskodik a belső- és külső kapcsolatokról, biztosítja a gazdasági és dokumentációs szabályokat, kezeli a marketinget. Az üzletvezető feladata az érvényben lévő jogszabályok és előírások betartása, betartatása. Az üzletvezető tárgyi- és humánerőforrás-gazdálkodást folytat, felelősséggel tartozik a rá bízott eszközökért.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező 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

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 34 811 01 | Cukrász | szakképesítés |
| 3.3.4. | 34 811 03 | Pincér | szakképesítés |
| 3.3.5. | 34 811 04 | Szakács | szakképesítés |
| 3.3.6. | 34 811 06 | Fogadós | szakképesítés |

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 4.3. | 11536-16 | Marketing a vendéglátásban |
| 4.4. | 11537-16 | Vendéglátó menedzsment |

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 5.2.1. | **A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak** | | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 5.2.3. | 11536-16 | Marketing a vendéglátásban | Írásbeli, gyakorlati |
| 5.2.4. | 11537-16 | Vendéglátó menedzsment | gyakorlati |

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51 %-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A vendéglátó üzlet napi munkájának szervezése

A vizsgafeladat ismertetése: A vendéglátó üzlet napi munkájának megszervezésével kapcsolatos két szituációs feladat elvégzése. A szituációs feladatok lehetnek: megrendelés összeállítása, vendégpanaszok kezelése, dolgozók elszámoltatása, munkamegbeszélés tartása, leltározás, leltárértékelés, számlázás, számlaellenőrzés, élelmiszerbiztonsági, higiéniai, minőségügyi ellenőrzés, munkaidő-beosztás készítése, üzleti választék összeállítása, ügyviteli utasítás kiadása, rendezvény felvétele, rendezvényhez kapcsolódó forgatókönyv készítése, diszpozíciók készítése.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya a vizsgarészben: 70 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A vendéglátó üzleti tevékenységhez kapcsolódó gazdasági számítások és elemzések végzése

A vizsgafeladat ismertetése: Ár- és költségkalkulációk készítése, készletgazdálkodás, létszám és bérgazdálkodás, költséggazdálkodás, az üzleti eredményt, jövedelmezőséget befolyásoló tényezők alakulásának figyelemmel kisérése és elemzése, javaslatok készítése az üzlet munkaerő-gazdálkodásával kapcsolatban és az üzleti eredmény felhasználására vonatkozóan.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya: 30 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

Az írásbeli vizsgán használható számológép.

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ című weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

|  |  |
| --- | --- |
|  | A |
| 6.1. | **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék** |
| 6.2. | Melegkonyhás üzleti berendezések, eszközök |
| 6.3. | Cukrászdai és kávézó berendezések, eszközök |
| 6.4. | Áruátvétel, raktározás, tárolás eszközei |
| 6.5. | Számítógép (a vendéglátás által használt üzleti programokkal) |
| 6.6. | Internetkapcsolat |
| 6.7. | Telefon |
| 6.8. | Fénymásoló, szkenner, nyomtató vagy multifunkciós nyomtató |
| 6.9. | Pénztárgép, pénztár számítógép |
| 6.10. | A vendéglátásban használt bizonylatok, nyomtatványok |
| 6.11. | Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok, stb.) |
| 6.12. | A vendéglátásban használt csomagolástechnikai eszközök, anyagok |

7. EGYEBEK