

VENDÉGLÁTÓ ELADÓ  
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

**I.**  
**ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosítószáma: 33 811 04 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Vendéglátó eladó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszzakképesítés		
		Azonosítószám:	33 811 04 0100 33 01
		Megnevezés:	Gyorséttermi- és ételeladó
3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
3.3	Szakképesítés-ráépülés		
		Azonosítószám:	33 811 04 0001 33 01
		Megnevezés:	Barista és teakészítő

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5123

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/Szakképesítés-ráépülés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Vendéglátó eladó	2	2300
Barista és teakészítő	-	200

**II.**  
**EGYÉB ADATOK**

**SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE:**

**VENDÉGLÁTÓ ELADÓ**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.  
Vagy

Iskolai előképzettség:  
végzettség

tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai  
vagy  
a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

-

- |                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Előírt gyakorlat:                   | -             |
| Elérhető kreditek mennyisége:       | -             |
| Pályaalkalmassági követelmények:    | nem szükséges |
| Szakmai alkalmassági követelmények: | szükséges     |
2. Elmélet aránya: 30 %
  3. Gyakorlat aránya: 70 %
- (Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van  
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
  5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető  
Szervezésének időpontja: a képzési idő felét követően
  6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

#### **RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Gyorséttermi- és ételleadó**

##### 1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

- |                        |  |
|------------------------|--|
| Bemeneti kompetenciák: | a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.<br>Vagy  |
| Iskolai előképzettség: | tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség<br>vagy<br>a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség |
- |                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Szakmai előképzettség:              | -             |
| Előírt gyakorlat:                   | -             |
| Elérhető kreditek mennyisége:       | -             |
| Pályaalkalmassági követelmények:    | nem szükséges |
| Szakmai alkalmassági követelmények: | szükséges     |

##### 2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -  
Óraszám: 1200 óra

##### 3. Elmélet aránya: 30 %

4. Gyakorlat aránya: 70 %
5. Szakmai alapképzés: -  
időtartama: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

**SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE:**

**Barista és teakészítő**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 33 811 04 1000 00 00 Vendéglátó eladó  
vagy  
2105 Vendéglátóipari eladó szakképesítés megléte

Előírt gyakorlat: nincs

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükséges

Szakmai alkalmassági követelmények: szükséges

2. Elmélet aránya: 50 %
3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

**III.  
MUNKATERÜLET**

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5123	Felhasználó, vendéglátó-ipari eladó (pl. pincér, bárpincér)

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A vendéglátó eladó a cukrászdák, kávézók, eszpresszók, bárók, gyors-étkezőhelyek, büfék, falatozók nélkülözhetetlen szakembere  
Feladata az értékesítő munkák szakszerű ellátása  
Vitrineket, kínáló polc és pultrendszereket rendez, kávé és teát főz, alkoholmentes és alkoholos italokat készít  
Cukrászkészítmények, fagyaltok befejező műveleteit végzi  
Pultkiszolgálást és felhasználást végez  
Reggeli- és uzsonnaételeket, gyorsételeket, hidegkonyhai készítményeket, salátákat készít és értékesít helyben és elvitelre

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 811 02 1000 00 00	Pincér
52 811 02 1000 00 00	Vendéglős

#### IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

**A szakmai követelménymodulok felsorolása:**

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit  
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot  
Választékot állít össze, árlapot készít  
Figyelemmel kíséri az árukészletet  
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból  
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását  
Rendelést állít össze  
Árut vesz át  
Leltározási feladatokat végez  
Bizonylatokat állít ki  
Szükség szerint standol  
Elszámol a napi bevétellel  
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki  
Jelenléti ívet vezet  
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást  
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz  
Anyaghányadot, kalkulációt készít  
Veszteségszámításokat végez  
Gazdálkodási számításokat végez  
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát  
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít  
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását  
Figyelemmel kíséri az üzleti költségek alakulását  
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit  
Üzlettipusa marketingelemeit használja  
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat  
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek*

- C A gazdálkodás körfolyamata és elemei
- C A gazdálkodás piaci szereplői
- C A piacok csoportosítása
- C A piac tényezői és azok összefüggései
- C A piaci verseny
- B A gazdálkodás alapegységei
- B A vállalkozások lényege és jellemzői
- B Gazdálkodás és ügyvitel
- B Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
- B Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- C Költségelszámolás
- A Az anyagfelhasználás mérése
- B Az étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- A A vendéglátás tevékenységének általános feltételei
- A A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei
- A A vendéglátó tevékenység személyi feltételei
- A Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
- A A munkaadó és munkavállaló kapcsolata
- A Az üzleti gazdálkodás bizonylatai
- B A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye
- B A vendéglátás gazdasági számításai

- C A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
- C Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- B Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Árképzés
- C Marketing alapismeretek
- C Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
- C Értékesítés ösztönzés eszközei
- A Viselkedéskultúra, kommunikáció
- B Az üzleti élet írásbeli formái
- C A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit
- Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat
- Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit
- Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat
- Betartja és betartatja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket
- Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét
- Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat
- Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat
- Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat
- Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Táplálkozástudományi alapismeretek
- A Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- C Mikroorganizmusok jellemzői
- C Élelmiszerek tartósítása
- B Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták
- B Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer
- B Zsiradékok
- B Tej, tejtermékek
- B Tojás

- B Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak
- B Zöldségek, gyümölcsök
- B Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek
- B Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
- B Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
- C Élelmiszer vizsgálat
- A A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei
- A Személyi higiénia
- A Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- A Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása
- A Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijája, kritikus pontok ellenőrzése
- B Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
- C Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkésztség

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel
- Fejleszti az idegen nyelvű beszédkésztségét
- Idegen nyelven telefonál
- Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el
- A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad
- Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
- A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás
- B Etikett protokoll idegen nyelven
- A Illemtani formulák idegen nyelven
- B Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel
- C Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal
- C Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
- C Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája
- B Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven
- C Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Idegen nyelvű beszédkésztség
- 2 Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 5 Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven

- 5 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven
- 5 Idegen nyelvű szakmai kifejezések
- 4 Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése
- 3 Technológiák alkalmazása idegen nyelven
- 5 Elemi számolási készség idegen nyelven

**Személyes kompetenciák:**

- Szorgalom, igyekezet
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

**Társas kompetenciák:**

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség

**Módszerkompetenciák:**

- Logikus gondolkodás
- Gyakorlatias feladatértelmezés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6284-11 Gyorséttermi- és ételleadó munkája**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Elvégzi az egyéni előkészületeket
- A munkaterületet, értékesítőteret, gépeket, eszközöket nyitásra előkészíti
- Árcímkéket, árlapot, ártáblát készít, rendez, kihelyez
- Tájékozódik a napi feladatokról
- Konyhatechnológiai munkaműveleteket végez
- Használja az új technológiákat és anyagokat
- Reggeli, és uzsonna ételeket és italokat készít
- Hidegkonyhai készítmények befejező műveleteit végzi
- Gyorséttermi ételeket, salátákat készít
- Adagolja, tálalja és díszíti az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre
- Gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez
- Nyugtát, számlát készít, fizettet
- Szakyszerűen kezeli a gépeket, sütő-főző berendezéseket
- Betartja a higiéniai előírásokat, a HACCP szabályokat
- Szükség szerint standol
- Üzemen kívül helyezi a gépeket
- Elvégzi az üzleti zárási teendőket
- Betartja a munkaegészségügyi, munkavédelmi és tűzvédelmi szabályokat

**Tulajdonságprofil:**

**Szakmai kompetenciák:**

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Ételkészítési alapfogalmak
- A Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- B Raktári készletek kezelése
- A Reggeli-, löncs-, és uzsonnaételek,- italok
- A Hidegkonyhai termékek, hideg és meleg szendvicsek készítése
- A Gyorséttermi ételek készítése, készentartása, tárolása
- A Gyorséttermi ételek, büféárak tálalása, kiszolgálása, csomagolása elvitelre
- A Palackos, kimért és gépi üdítők kiszolgálása
- B Gépek, berendezések használata
- B Üzleti nyitási és zárási teendők
- B Szelektív hulladékkezelés
- A Standív vezetése
- A Pénztárgép, üzleti informatikai eszközök kezelése
- A Munka és tűzvédelmi szabályok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű számítógép használat
- 3 Kézírás
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Terhelhetőség

Társas kompetenciák:

- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Elvégzi az egyéni előkészületeket
- Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről
- Munkaterületet, értékesítőteret, eszközöket nyitásra előkészíti
- Ellenőrzi a műszaki berendezéseket és üzembe helyezi azokat
- Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását és gondoskodik a megfelelő készletről
- Hűtővitrint feltölti
- Fagylaltpultot feltölti, fagylaltkönyvet vezet
- Cukrászati készítmények befejező műveleteit végzi
- Fagylaltserlegeket, pohárkrémekeket készít, tálal és díszít
- Adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre
- Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat, jégkásákat, turmix italokat készít
- Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál, felszolgál
- Árcímkeket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben
- Ételt, süteményt, italt ajánl a vendégeknek
- Felméri a vendégek igényeit, felveszi a rendeléseket
- Alkalmazza a cukrászai és kávéházi pultkiszolgálást és felszolgálást
- Süteményeket, fagylaltot, pohárkrémekeket csomagol
- Pénztárgépet, pénztárszámítógépet kezel, fizettet,
- Nyugtát, számlát készít
- Folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást
- Szükség szerint standol
- Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket
- Elvégzi a zárási teendőket
- Ügyel a munkakörnyezet folyamatos tisztaságára
- Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat
- Betartja a munkaegészségügyi, munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Vendéglátó értékesítés
- A Nyitás előtti feladatok
- A Gépek, berendezések használata
- B Vendéglátásra érvényes környezet kialakítása
- A Magyar cukrászipari termékek
- A Cukrászati, eladói feladatok



- A Fagylalt, fagylaltkülönlegességek, pohárkrémek befejező műveletei
- A Hűtővitrinek rendezése, feltöltésének szabályai
- A Kávéfőzés, reggeli italok készítése, kiszolgálása és felszolgálása
- A Áru minőségének meghatározása
- A A termékek minőségének megőrzése
- A Vendégkör
- A Sütemények, hidegkonyhai készítmények csomagolása
- A Árcímkék, ártáblák, árlapok készítése
- A Ételek, sütemények és italok ajánlása, tálalása, kiszolgálása és felszolgálása
- A Cukrászdai és kávéházi felszolgálás szabályai
- A Vendégkommunikáció, etikett, protokoll szabályok
- A Pénztárgépek, pénztárszámítógépek használata
- A Pénzkezelési, és számlázási szabályok
- B Munka-, tűz- és balesetvédelem
- A Az üzleti étel-, sütemény- és fagylalt-választék bemutatása, tálalása, eltarthatósága, minőségmegóvása

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű számítógép használat
- 3 Kézírás
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Naponta ellenőrzi és karbantartja az eszpresszó minőségét, és a munkájához szükséges eszközöket
- Kávét készít különféle eljárásokkal
- Alkalmazza és betartja a tradicionális kávéfőzési eljárásokat
- Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávékülönlegességeket készít
- Szakértelmével tanácsokat ad a kávéfogyasztó vendégeknek
- Kávébemutatókat szervez
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Ügyel a vagyonbiztonságra
- Kiépíti és betartja a kávé placcon a HACCP előírásait
- Betartja és ellenőrzi a higiéniai előírásokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B A kávé története, a kávéfeldolgozás, kávéfajták
- A Az eszpresszó kultúra
- A A barista munkaterülete
- A A kávéminőség alapjai

- A Az eszpresszó készítés sztenderdje
- A Tejhab készítés, cappuccino öntés
- A Tejes kávéitalok, jeges kávéitalok
- A A barista munkakör
- A A kávégépek jellemzői
- A Az olasz eszpresszó kultúra és kávéiskola jellemzői
- A A német és francia kávéiskola jellemzői
- A Különleges kávékészítési eljárások
- A A török kávéfőzési eljárások
- A Különböző kávédíszítési eljárások
- A HACCP rendszer ismerete és működtetése

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 A kávéfőzés gépeinek, eszközeinek szakszerű használata

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Áttekintő képesség
- Kapcsolattartó készség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6287–11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Naponta ellenőrzi, karbantartja és szakszerűen előkészíti a teakészítéshez szükséges berendezéseket és eszközöket
- Teát készít különféle eljárásokkal
- Tea-ízesítőket ajánl
- Alkalmazza a teakultúrához kötődő tradicionális teakészítési eljárásokat
- Nemzetközi és egyedi receptek alapján teakülönlegességeket készít
- Alkalmazni tudja a teaszertartások előírásait és a világszerte ismert nemzeti szokásait
- Alkalmazza a szakszerű gyógyteakészítést
- Ajánlani tud a vendégeknek tea-fűveket, gyümölcssteákat és gyógyteákat napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz igazodva
- Készíteni tud teával készült ételeket, desszerteket és italokat
- Szakértelmével tanácsot ad a teafogyasztó vendégeknek
- Teabemutatókat szervez
- Kiépíti és betartja a tea-placcon a HACCP előírásait
- Betartja és ellenőrzi a higiéniai előírásokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A A tea legendás története
- B A kínai teaművészet születése
- B A teacserje, teakertek, a tea szigete
- B A tea szüretelése, feldolgozása
- A A teák fajtái és színe
- B Teák rangsorolása és osztályozása
- A A teaszertartáshoz szükséges élelmi-anyagok, ízesítők és eszközök, berendezések
- B Teaházak, teaszertartások világszerte

- B Teával készült ételek, sütemények, gyümölcsök és italkülönlegességek
- A Teafajták a napszakhoz, évszakhoz és alkalomhoz igazodva
- A Gyümölcssteák készítése
- A Gyógyteák készítése, ajánlása
- A Teák bemutatása, tárolása, eltarthatósága

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 A teakészítés, a teafőzés és a teaszertartás gépeinek, eszközeinek szakszerű használata

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolattartó készség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

<b>A 33 811 04 1000 00 00 azonosító számú, Vendéglátó eladó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
6273–11	Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek
6274–11	Vendéglátó tevékenység alapjai
6275–11	Szakmai idegen-nyelvi kommunikáció
6284–11	Gyorséttermi- és ételadó munkája
6285–11	Vendéglátó eladó értékesítő munkája

<b>A 33 811 04 0100 33 01 azonosító számú, Gyorséttermi- és ételadó megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
6273–11	Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek
6274–11	Vendéglátó tevékenység alapjai
6275–11	Szakmai idegen-nyelvi kommunikáció
6284–11	Gyorséttermi- és ételadó munkája

<b>A 33 811 04 0001 33 01 azonosító számú, Barista és teakészítő megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
6286–11	Barista termelési és értékesítési feladatok
6287–11	A teakészítő termelő és értékesítő munkája

## V.

### VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

#### 1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

#### 2. A szakmai vizsga részei:

##### 1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

##### **6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Gazdasági számítások (kalkuláció, anyaghányad számítás, árképzés, veszteségszámítás, készletgazdálkodás, eredmény kiszámítása, jövedelmezőségi tábla és annak összetevői)

B) Gazdálkodási ismeretek, fogalmi szinten: költség, költséggazdálkodás, bér, bérgazdálkodás, adózási alapismeretek, vállalkozási ismeretek, marketing alapismeretek, üzleti élet írásbeli formái, vendéglátás fogalma, feladata, tevékenysége, üzletkörök, üzlettípusok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

##### A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

##### 2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### **6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

#### **A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

### **3. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat

Szakmai témában kommunikál. A húzott témában párbeszédet folytat a vizsgáztatóval, kérdésekre válaszol

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 15 perc

#### **A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 40%

2. feladat 60%

### **4. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **6284-11 Gyorséttermi- és éttelező munkája**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gyorséttermi ételeket készít, hidegkonyhai készítmények befejező műveleteit végzi, összetett salátákat, reggeli és uzsonna ételeket és italokat készít. (Legalább 2 étel és 1 ital.) Az elkészített ételeket és italokat adagolja, tálalja és díszíti, majd gyorséttermi kiszolgálással, pultkiszolgálással vagy felszolgálással értékesíti, gépi nyugtát, vagy számlát készít. Az üzletben található gépeket, sütő-főző berendezéseket üzembe helyezi, illetve üzemen kívül helyezi

A hozzárendelt vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 140 perc

#### **A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

### **5. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **6285-11 Vendéglátó eladó értékesítő munkája**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati készítmények, reggeli és uzsonnasütemények, pohárkrémek, fagylaltok és fagylaltkülönlegességek befejező műveleteit végzi. Kávét, teát, turmix vagy kevert italt készít, tálal és felszolgál. Reggeli és uzsonnaételeket, süteményeket, alkalmi készítményeket ajánl a vendégeknek. Ételeket, süteményeket adagol, tálal és díszít, szakszerűen csomagol

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 100 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A) Ismerteti a cukrászkészítmények csoportosítását, fajtáit, a sütemények készítését, a pohárkréme és a fagyalt, illetve fagyaltkülönlegességek jellemzőit, tárolását, értékesítésének lehetséges módjait. Ismerteti az évszaknak, napszaknak, vendégigényeknek megfelelő italválasztékot, készítésüket, tárolásukat, értékesítésük módjait.

B) Beszél a cukrászdai, kávéházi, kávézói gépek, eszközök, felszerelések kezeléséről, a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokról. Ismerteti a személyi és az üzleti higiéniai és környezetvédelmi előírásokat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
szóbeli

Időtartama: 45 perc (ebből felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 70 %

2. feladat 30 %

## 6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### 6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Eszpresszó kávé, kávékülönlegességeket készít, tálal és szolgál fel

Kávéhoz illő ételeket, süteményeket és italokat ajánl és szolgál fel

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
szóbeli

Időtartama: 45 perc (ebből felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat: 70 %

2. feladat: 30 %

## 7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### 6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Teát, gyümölcsteát, gyógyteákat, teakülönlegességeket készít, tálal, valamint teához illő ételeket, süteményeket, gyümölcsöket és italokat ajánl és szolgál fel

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
szóbeli

Időtartama: 45 perc (ebből felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat: 70 %

2. feladat: 30 %

### **3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:**

Az 33 811 04 1000 00 00 azonosító számú, Vendéglátó eladó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében:

1. vizsgarész: 15
2. vizsgarész: 15
3. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 30
5. vizsgarész: 30

A 33 811 04 0100 33 01 azonosító számú, Gyorséttermi- és étteleladó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében:

1. vizsgarész: 15
2. vizsgarész: 15
3. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 60

Az 33 811 04 0001 33 01 azonosító számú, Baristaés teakészítőmegnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében:

6. vizsgarész: 50
7. vizsgarész: 50

### **4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei:**

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése.

### **5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai**

-

**VI.  
ESZKÖZ ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

<b>A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma</b>	<b>Vendéglátó eladó</b>	<b>Gyorséttermi- és éttelelő</b>	<b>Barista és teakészítő</b>
Cukrászdai / kávéházi berendezések	X		X
Hűtővitrin (süteményes, hidegkonyhai)	X	X	
Fagylaltpult	X		
Eszpresszó kávégép	X	X	X
Kávédaráló	X	X	X
Cukrászdai / kávéházi felszerelések, kézi szerszámok, eszközök	X		X
Tejhab-készülék	X		X
Tejszínhab gyártó készülék	X		X
Tűzhely	X	X	
Sütő	X	X	
Étjég-készítő gép	X	X	X
Mérleg (digitális, árazó)	X	X	X
Bemutató vitrin	X		X
Hűtőszekrények, mélyhűtők	X	X	X
Szamovár			X
Teafőző berendezések			X
Teakészítéshez használt üveg, porcelán, kerámia és fémből készült eszközök			X
Forrázó szűrővel és tetővel ellátott kínai pohár, csésze			X
Számítógép, pénztárgép	X	X	X
Fémeszközök	X	X	X
Üveg eszközök	X	X	X
Papír eszközök	X	X	X
Pult és vendégtér bútorzat	X	X	X
Gépek, berendezések	X	X	X
Báreszközök	X	X	X
Italkeverés eszközei	X	X	X

**VII.  
EGYEBEK**

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, a második tanévet követően 160 óra, 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 160 óra.