



Pincér-vendégtéri szakember képzési program

gazdálkodószervezetneve:	HORUKI Kft.
gazdálkodószervezetcíme:	2900 Komárom, Táncsics Mihály utca 9.
gazdálkodószervezetadószáma:	26602248-2-11
képzőhelyneve:	HORUKI Kft.
képzőhelycíme:	2120 Dunakeszi Főút 139.
Aszakképzőintézményalapadatai	Kecskeméti SZC Fazekas István SzakképzőIskola (203041/0109)
	6000 Kecskemét, Erzsébet körút 73
	Szóke Péter igazgató

A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Pincér-vendégtéri szakember</i>
3.	A szakma azonosító száma:	<i>4 1013 23 04</i>
4.	A szakma szakmairányai:	---
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	<i>4</i>
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	<i>4</i>
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i>
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	
9.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel!)	
10.	A képzés célja:	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,

		<p>kézpénzt, illetve kézpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel.</p> <p>Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez.</p> <p>Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában.</p> <p>Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik.</p> <p>Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képzzi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén</p>
11.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	<i>8 általános</i>
12.	Elmélet és gyakorlat megoszlása	<p>Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanmű- helyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.</p>

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
2	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.
3	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel		
5	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani
6	Rendelést vesz fel a vendégektől.	Ismeri a rendelésvétel szabályait, alkalmazói szinten ismeri éttermi szoftvert, amivel a rendelést rögzíti.	Törekszik a rendelés pontos feljegyzésére, reagál a felmerülő kérdésekre. Szem	Önállóan képes kezelni, rendszerezni a rendeléseket, eldönti, hogy az üzlet dolgozói tudják-e teljesíteni a vendégek egyedi igényeit.

			előtt tartja a vendégek igényeit.	
7	<p>Ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének és az egészséges táplálkozás figyelembevételével. Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.</p>	<p>Ismeri az üzlet választékát, az ételek készítésének módját, a bennük található allergéneket. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét. Ismeri az egészséges táplálkozás összetevőit, szempontjait.</p>	<p>Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő kérdésekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit.</p>	<p>Önállóan képes a vendégek igényei szerint ételt, italt ajánlani az üzlet sajátosságai szerint.</p>
8	<p>Felhasználást végez a különböző felszolgálati módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához.</p>	<p>Ismeri a felszolgálati módokat, az étel- és italkészítési és felszolgálati szabályokat.</p>	<p>Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.</p>	<p>Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.</p>
9	<p>Italokat ajánl (alkoholos és alkoholmentes) a vendég által választott ételekhez. Munkája során a hazai igényeknek megfelelően, különböző italokat készít a barista, a bártender, a sommelier tapasztalatai alapján. Ételt készít a vendég asztalánál és felszolgálja azt.</p>	<p>Ismeri a vendéglátásban értékesített kávé különlegességeket, a likőröket, párlatokat, a koktélok elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagokat. Ismeri a magyarországi borvidékeket, a borok készítését, felszolgálás szabályait. Ismeri a hazai és nemzetközi alkoholmentes és alkoholtartalmú italokat, azok szervizálására vonatkozó előírásokat és ajánlásokat. Ismeri a vendég előtti ételkészítés szabályait.</p>	<p>Munkájában törekszik a kreativitásra, az igényes, tiszta, gyors precíz munkára, reagál a felmerülő kérdésekre, új italkészítési és ételkészítési eljárások elsajátítására törekszik, figyelemmel kíséri az új trendeket.</p>	<p>Önállóan képes az italokat és a vendég előtt készülő ételeket elkészíteni és felszolgálni</p>
10	<p>A vendégekkel magyar és legalább</p>	<p>Ismeri a vendégtéri protokoll</p>	<p>Udvariasan reagál</p>	<p>Betartja a protokoll szabályait, önállóan</p>

	egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.	szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókincset.	a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabály követően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.	kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján.
11	Igény- és elégedettségmérést végez, megkérdezi a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.	Ismeri a marketing alapjait, átfogó ismeretekkel rendelkezik az igény- és elégedettségi felméréshez szükséges kérdőívek összeállításához.	Munkájában a marketing tevékenységet, a napi működés folyamán szem előtt tartja, munkáját úgy végzi, hogy a kialakított üzleti arculathoz igazodjon.	Önállóan méri fel a vendégek igényeit és állapítja meg elégedettségének mértékét, az üzletvezető irányításával kérdőíveket készít.
12	Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
13	Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a beszállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.
14	Irányítja a beosztott munkatársait, megtervezi a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak megvalósítása során	Ismeri a beosztásával járó munkaköri feladatokat, a vállalkozásnál működő hierarchiát, az alá- és fölé rendeltségi viszonyokat, felelősségköröket és	Törekszik az igényes munkavégzésre, munkatársaitól is maximális precizitást vár el. Munkaköri feladatait legjobb	Önállóan irányítja munkatársai tevékenységét, azt rendszeresen ellenőrzi, a belső szabályzatokat betartja és betarttatja. Szükség esetén gyors döntéseket hoz. Egyes problémás esetekben a vállalat

		hatásköröket.	tudása szerint teljes körűen ellátja. A pozitív munkahelyi hangulat megteremtésére és megőrzésére nagy hangsúlyt fektet.	vezetésével egyeztet.
15	Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert, fizeteti a vendéget, gondoskodik a kiállított számlák iktatásáról és megőrzéséről.	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a fizetési módokat, a számla formai és tartalmi elemeit, az érvényben lévő ÁFA szabályozást, a bizonylatolásra vonatkozó szabályokat.	Szem előtt tartja a pénzügyi szabályokat, a számlát precízen, szakszerűen készíti el a bizonylatolás szabályainak betartásával.	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi szoftvert. Önállóan használja a készpénz kímélő fizetési módokat. Közösen kollégáival együttműködve fizet.
16	Elszámol a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.	Ismeri a készletek kezelésének szabályait, ismeri az elszámolásra vonatkozó belső előírásokat.	Törekszik az ideális készletállomány fenntartására, pontos, precíz elszámolást vezet a készlet változásokról.	Önállóan képes az elszámolás elvégzésére, a készleteket a belső szabályzatban foglaltaknak megfelelően rendszeresen ellenőrzi, pótolja, selejtezi, rendszerezi. A készletezésben a rá vonatkozó szabályokat betartja, illetve betartatja.
17	Napi munkatevékenységét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.
18	Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi folyamataiban.	Ismeri a leltározásra vonatkozó rendeleteket, a leltár rendszerességének mértékét, az azokhoz kapcsolódó	Precíz munkát végez, az adatokat pontosan rögzíti, törekszik a leltárhány elkerülésére.	Betartja és betartatja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve

		bizonylatokat.		
19	A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat és készlet elszámoltatási számításokat végez. Az ételek és italok adagjainak kiszámoláshoz tömeg- és veszteség számításokat végez.	Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét, a leltárért való anyagi felelősséget, az üzleti elszámolás folyamatát, ezek kiszámításának módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába, nyilvántartásába, ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan el tud számolni, árakat kialakítani, önálló döntéseket hozni az értékesítéssel kapcsolatban.

3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
3.	Pályaalkalmassági vizsgálat:	szükséges
4.	Aszakmaioktatáscélja:	
5.	Az előzetes tudás felmérése és beszámításának lehetőségei és módja:	<ol style="list-style-type: none"> Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a résztvevőnek, akinek korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlati tapasztalataival veszt részt szakmai oktatásban, habeszámi- tott előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Atantárgyakaló felmentést előzetes tanulmányok alapján kaphat szakmai oktatásban résztvevő.

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói)
---------	------------	----------------	------------------------------	--

		(szakképesítés)		vizsga)
1.	Tanműhely-vezető	Nem releváns. A szakirányú oktatás munkahelyi körülmények között valósul meg		
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy	Horváth Dávid Levente		
3.	Oktató(k)	Rétvári Zsolt	igen	igen mentes
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)	Nem releváns. A szakirányú oktatás munkahelyi körülmények között valósul meg		

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Nem releváns. A szakirányú oktatás munkahelyi körülmények között valósul meg
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésvételező rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	A megadott gyakorlati feladat szerint
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)
1.	<i>Pincér- vendégtéri –középszintű képzés</i>	1485
A tanulási területek összes óraszám:		1485

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA, a tantárgyak óraszámát és tananyagát (Forrás: KKK és PTT)

Évfolyam összes óraszám		2024.11.01	2025.07.01	A képzés összes óraszám
		2025.06.30	2026.01.31	
		1. évfolyam	2. évfolyam	
		778	707	1485
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	18
	Álláskeresés	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5		5
	Munkaviszony létesítése	5		5
	Munkanélküliség	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	30	0	30
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	5		5
	Önéletrajz és motivációs levél	10		10
	„Smalltalk” – általános társalgás	5		5
	Állásinterjú	10		10
Szakács - középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	170	60	230
	Előkészítés	15		15
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	30		30

Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	35		35
Alapkészítmények	15		15
Sűrítési eljárások	20		20
Bundázási eljárások	15		15
Mártások	30		30
Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)		20	20
Pékáruk és cukrászati alaptészták		20	20
Savanyítás, tartósítás	10	20	30
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	72	72	144
Kézi szerszámok	20		20
Hűtő és fagyasztó berendezések	20		20
Főző és sütő berendezések	20		20
Egyéb berendezések és gépek	12		12
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	0	72	72
Ételkészítés-technológiai ismeretek	324	451	775
Főzés	110		110
Gőzölés	110		110
Párolás	55	68	123
Sütés I.	24	68	92
Sütés II.	10	30	40
Különleges technológiák	5	35	40
Cukrászat	10	90	100
Speciális ételek (mentes, kímélő)		60	60
Ételkészítés árukosárból		100	100
Ételek tálalása	72	62	134
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20		20
Szezononális	17		17

alapanyagok használata			
Heti menük összeállítása	15		15
Alkalmi menük összeállítása	20		20
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők		17	17
Nemzetközi ételismeret		17	17
Büfék összeállítása és tálalása		16	16
Kalkuláció összeállítása		12	12
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	92	42	134
Áruátvétel	8		8
Árugazdálkodási szoftverek használata	36		36
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4		4
Az anyagfelhasználás kiszámítása		12	12
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8		8
Raktározás	16		16
Árképzés	10	5	15
Bizonylatolás	5	5	10
Elszámoltatás	5	5	10
Készletgazdálkodás	0	15	15
Tanulási terület összóraszáma	778	707	1485
Portfólió	Portfólió készítése	0	20

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Munkavállalói ismeretek tantárgy				
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására.	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munka szerződés tartalmi	Instrukció alapján részben önállóan	Megjelenésében igényes,	

	és formai követelményeit.		viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabéréterintő változások nyomán követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés mód szereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.
tananyag-tartalom	Álláskeresési módszerek, munkajogi alapismeretek, a munkaviszony, a munkanélküliség			
Munkavállalói idegen nyelv tantárgy				
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hang súlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajz típusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni

tartva kommunikál az interjú során.	szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.			
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (smalltalk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állás interjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
tananyagtartalom			Az álláskeresés lépései	
			Az önéletrajz és a motivációs levél	
			Általános társalgás	
			Állásinterjú	
			Elektronikus kommunikáció	
Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy				
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi amunkát a saját területén.	Ismeri a különbözőrendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együtt működés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan		Készség szinten használja az éttermi szoftvereket.
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvény technikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		

szerint.				
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
tananyag-tartalom	Rendezvények típusai, fajtái A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja	Rendezvények típusai, fajtái A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja	A rendezvény lebonyolítása Nyitás előtti előkészítő műveletek Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése	A rendezvény lebonyolítása Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése. Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)
	Az értékesítés folyamata Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai	Az értékesítés folyamata Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás	Elszámolás, fizetetés Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás	Elszámolás, fizetetés Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás
	Kommunikáció a vendéggel Általános kommunikációs szabályok	Kommunikáció a vendéggel Kommunikáció a		

	Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken	büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés. Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése		
		Rendezvénylogisztika Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigeény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet		
		A rendezvény lebonyolítása Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése. Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)		
Vendégtéri ismeretek tantárgy				
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a fel szolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a fel szolgálás	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális

felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, aszámítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.			számlázóprogramot.
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizetetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.
tananyag-tartalom	Felszolgálási ismeretek A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	A felszolgálás lebonyolítása Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása	A felszolgálás lebonyolítása Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata	Felszolgálási ismeretek A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás
		Fizetési módok Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetési menete, elszámolás a munkáltató felé	Fizetési módok Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok	A felszolgálás lebonyolítása Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása
				Fizetési módok Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetési menete, elszámolás a munkáltató felé
Étel és italismeret tantárgy				
A vendég kérésének megfelelően	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat,	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információ-

elmagyarazza egy adott étel vagy ital össze tételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyha technológiai eljárásokat.		<p>újdonságait. Megér ti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit ,különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.</p>	gyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz ingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz ingek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítményi módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan		
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étterem-értékelő,és - minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem- értékelő, és -minősítő rendszereket a világban:Michelin, Gault& Millau, Tripadvisor,Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok ,sörök, párlatok, likőrök, kávék kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használj
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az	Ismeri az ételek és italok összetevőit,	Instrukció alapján		

étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendég látásban alkalmazott ételekben és italokban.	különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	részben önállóan		
tananyag-tartalom	Ételkészítési ismeretek Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások	Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining” A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei	Ételkészítési ismeretek Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások
	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	Ételkészítési ismeretek Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining” A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
	Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai. Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása	Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google
				Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

				Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok
				Az italok készítésének szabályai Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése
				Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag
Értékesítési ismeretek tantárgy				
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választék közlő eszközök, fagyiltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfelkészítés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfelkészítésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére,	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben	Instrukció alapján részben önállóan		

elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.			
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.
tananyag-tartalom	Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyallap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyallap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	A bankettkínálat kialakításának szempontjai Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	A bankettkínálat kialakításának szempontjai Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
	A bankettkínálat kialakításának szempontjai Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	A bankettkínálat kialakításának szempontjai Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	A sommelier feladatának marketingvonatkozásai Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák	A séf-(táblás) ajánlat kialakításának szempontjai Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.
			Gasztroesemények az online térben Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	A sommelier feladatának marketingvonatkozásai Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
			Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai,	A vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése Étterem megjelenése az online térben

			célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint	Étteremhótlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps	
				Gasztroesemények az online térben Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	
				Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	
Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek tantárgy					
Megrendeli, beszerzi az árut az árrendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árrendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készség szinten használja a beszerzés, árrendelés szoftvereit.	
Raktározza az árut az áruátvétel szem pontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.	
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrend szerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.	
Bizonylatokat, számlákat állít ki ,leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozás	Instrukció alapján részben önállóan			
Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mérték egység-átváltások, a megoszlási viszony számok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a száza lékszámításról, a mértékegységátváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan			
Árakat képez az ár képzési modellnek megfelelően.	Ismeri az árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formáit, az intuitív ár képzés,	Instrukció alapján részben önállóan			Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ

	„food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját. Az ELÁBÉ-szint, az árrésszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árrés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.			
Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.	Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és többletet értelmez.	Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.	Instrukció alapján részben önállóan		

tananyag-tartalom	Beszerezés Árrendelési és beszerzési típusok. Nyersanyagok beszerzési követelményei	Beszerezés Nyersanyagok beszerzési követelményei	Százalékszámítás, mértékegység-átváltások Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	
	Raktározás Az áruátvétel szempontjai és eszközei. Raktárak típusai, kialakításának szabályai. A selejtezés szabályai	Raktározás Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai	Árképzés Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés	
	Termelés	Termelés	Jövedelmezőség	

	Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés	Termelés helyiségei	A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása. Költségszint, eredmény szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása	
	Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, leltározás. Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői. Készletgazdálkodás a vendéglátásban	Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, leltározás. Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői	Elszámoltatás Leltárhiány, többlet értelmezése. Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktáelszámoltatás, értékesítés elszámoltatása	Elszámoltatás Leltárhiány, többlet értelmezése
			Vállalkozási formák Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)	Vállalkozási formák A duális képzőhely vállalkozási típusa
			Alapvető munkajogi és adózási formák Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma. Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói. Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)	Alapvető munkajogi és adózási formák Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma

Portfólió készítés				
			Elvárt	Általános és szakmához kötődő

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	viselkedésmódok, attitűdök	digitális kompetenciák
Igyekszik igényesen össze állítani azt a dokumentumcsomagot, amely tükrözi a fejlődését	Ismeri a kimenetben előírt feltételeket és aszerint állítja össze a fejlődéséről készült dokumentumot	Teljesen önállóan		A portfólió összeállítása az előírt paraméterek szerint és az előírt időpontban leadva
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Gyakorlati feladat		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli	-	
		Gyakorlati feladat	Gyakorlati anyag leadása a megfelelő tárhelyre és időre	

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Szóbeli kikérdezés módszerével
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli Online felület alkalmazásával
	Gyakorlati feladat Kijelölt feladatok elvégzése
Az érdemjegy megállapításának módja	Félévente tantárgyanként legalább két osztályzat

Kecskemét, 2024. 10. 30.

2900 Komárom,

Táncsics Mihály u. 9.

Adószám: 25062248-2-11

HORUKI Kft.



igazgató

Kecskeméti SZC Fazekas István Szakképző Iskola

