

Hatályos: 2016.09.01-től

**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: alapkülső 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.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)</b>
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 étkeзде, étterem vezetője
3.1.9.			Népkonyha vezetője
3.1.10.			Vendéglő üzletvezetője
3.1.12.			Büfé-, bisztróvezető

Hatályos: 2016.09.01-től

3.1.13.		Cukrászda-, fagyfaltozó 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 humán erőforrás-gazdálkodást folytat, felelősséggel tartozik a rá bízott eszközökért.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- létrehozni és működtetni a vendéglátó vállalkozást
- humán erőforrás-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
- megtartani 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.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 811 01	Cukrász	szakképesítés

Hatályos: 2016.09.01-től

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.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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

Hatályos: 2016.09.01-től

A vizsgafeladat ismertetése: Ár- és költségkalkulációk készítése, készletgazdálkodás, létszám és bérgazdálkodás, költséggazdálkodás, az üzleti eredményt, jövedelmezőséget befolyásoló tényezők alakulásának figyelemmel kísérése 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.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
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, szkennel, 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