



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049/006



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola

**Helyi tanterv a Turizmus-vendéglátás
ágazathoz tartozó
Pincér-vendégtéri szakember
szakmához**



TARTALOM

KÉTÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁS NÉLKÜL.....	4
1. A SZAKMA ALAPADATAI.....	5
2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA.....	5
2.1. Tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként.....	5
2.2. Tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként.....	7
3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	9
3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	9
3.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy.....	9
3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület.....	14
3.2.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy.....	14
3.3. Turizmus-vendéglátás alaposítás megnevezésű tanulási terület.....	19
3.3.1. A munka világa tantárgy.....	19
3.3.2. IKT a vendéglátásban tantárgy.....	23
3.3.3. A cukrászati termelés alapjai tantárgy.....	26
3.3.4. Az ételkészítés alapjai tantárgy.....	30
3.3.5. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy.....	33
3.3.6. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy.....	37
3.1. Pincér – vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület	40
3.1.1. Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy.....	40
3.1.2. Vendégtéri ismeretek tantárgy.....	46



3.1.3.	Ételismeret tantárgy	49
3.1.4.	Italismeret tantárgy	54
3.1.5.	Értékesítési ismeretek tantárgy	59
3.1.6.	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy	65
3.1.7.	Portfóliókészítés tantárgy	73
3.1.8.	Szakmai idegen nyelv tantárgy.....	76
4.	RÉSZSZAKMA	79



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049/006

KÉTÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁS NÉLKÜL



1. A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1. Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2. A szakma megnevezése: Pincér – vendégtéri szakember
- 1.3. A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- 1.4. A szakma szakmairányai: —
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Pincérség

2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

2.1. Tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

	ágazati alapoktatás (10 hét)		szakirányú oktatás (25 hét)	
	jelenléti oktatás	távoktatás	jelenléti oktatás	távoktatás
Munkavállalói ismeretek		1		
Munkavállalói idegen nyelv			1	
A munka világa		1		
IKT a vendéglátásban		2		
A cukrászati termelés alapjai – elmélet		2,5		
A cukrászati termelés alapjai - gyakorlat	3			
Az ételkészítés alapjai - elmélet		2,5		
Az ételkészítés alapjai - gyakorlat	3			
A vendégtéri értékesítés alapjai – elmélet		2,5		
A vendégtéri értékesítés alapjai – gyakorlat	3			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai – elmélet		2,5		
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - gyakorlat	3			
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek				0,5
Szakmai idegen nyelv			1	
Rendezvényszervezési ismeretek			0,5	1
Vendégtéri ismeretek			0,5	1
Ételismeret			4	1,5
Italismeret			4	1,5
Értékesítési ismeretek			1,5	1,5



Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek			3,5	
Portfóliókészítés				0,5
Összefüggő szakmai gyakorlat			4	
Összesen	12	14	20	7,5

2.2. Tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Ágazati alapoktatás	Szakirányú oktatás
összes óraszám			
Munka- vállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	10	
	Álláskeresés	2	
	Munkajogi alapismeretek	3	
	Munkaviszony létesítése	3	
	Munkanélküliség	2	
Munka- vállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv		25
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések		5
	Önéletrajz és motivációs levél		8
	„Small-talk” – általános társalgás		5
	Állásinterjú		7
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	10	
	Alapvető szakmai elvárások	2	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	2	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	3	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	3	
	IKT a vendéglátásban	20	
	Digitális eszközök a vendéglátásban	8	
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	4	
	Digitális eszközök a turizmusban	8	
	A cukrászati termelés alapjai	55	
	A cukrászati termelés alapjai - elmélet	25	
	A cukrászati termelés alapjai - gyakorlat	30	
	Az ételkészítés alapjai	55	
	Az ételkészítés alapjai - elmélet	25	
	Az ételkészítés alapjai - gyakorlat	30	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	55	
	A vendégtéri értékesítés alapjai - elmélet	25	
	A vendégtéri értékesítés alapjai - gyakorlat	30	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	55	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - elmélet	25	
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - gyakorlat	30		

3Pincér - vendégtéri szakember – középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek	37,5
	Rendezvények típusai, fajtái	11
	Értékesítés folyamata	5
	Kommunikáció a vendéggel	2
	Rendezvény logisztika	4
	Rendezvény bonyolítása	7,5
	Elszámolás, fizettetés	8
	Vendégtéri ismeretek	37,5
	Felszolgálati ismeretek	15,5
	Felszolgálat lebonyolítása	14
	Fizetési módok	8
	Ételismeret	137,5
	Konyhatechnológiai alapismeretek	30
	Ételkészítési ismeretek	74
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	9
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban	9
	Étel érzékenységek, intoleranciák, allergiák	8
	Étrend összeállítás	7,5
	Italismeret	137,5
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai	90
	Italok készítésének szabályai	22
	Ételek és italok párosítása	20
	Ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	5,5
	Értékesítési ismeretek	75
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	20
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	22
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	7
	Sommelier feladatainak marketing vonatkozásai	6
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	9
	Gasztroesemények az online térben	6
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	5
	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek	87,5
	Beszerzés	5
Raktározás	5	
Termelés	5	
Ügyvitel a vendéglátásban	10	
Százalékszámítás, mértékegység átváltások	5	

Árképzés		27,5
Jövedelmezőség		10
Elszámoltatás		10
Vállalkozási formák		5
Alapvető munkajogi és adózási formák		5
Portfóliókészítés		12,5
Saját munkatevékenység		4
Rendezvények, versenyek, kiállítások		4
Önéletrajz		2
Önreflexió		2,5
Szakmai idegen nyelv		25
Szakmai kifejezések		12
Szakmai technológiák		8
Szakmai szituációk		5
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek		12,5
Tanulási terület óraszám	260	587,5
Összefüggő szakmai gyakorlat		100

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

10 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy

10 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

3.1.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.1.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésén igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos	
Szakképzési munkaviszonyt létesít	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	foglalkoztatás mellett. Törekszik saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.1.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.1.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Álláskeresés	2	2	Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága		
Munkajogi alapismeretek	3	3	Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony				



			A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozó munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka				
Munkaviszony létesítése	3	2	Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei				



			A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)				
Munkanélküliség	2	2	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái Álláskereső számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)				



3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 25 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

25 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókincssel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan feltudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

3.2.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelvek

3.2.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
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 hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	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 önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajzt ípusait, azok tartalmi és formai követelményeit	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak megfelelő dokumentumot).	Ki tud tölteni önéletrajzsablont, pl. Europass CV-sablont, vagy szövegszerkesztő program segítségével létrehozni 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	Elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tudja írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és munkaadóhoz eljuttatja	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése,

szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembe vételével.				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 tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

3.2.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.2.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.2.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Álláskeresés lépései, álláshirdeté- sek	5	5	Az álláskeresés lépései és az ahhoz kapcsolódó szókinés idegen nyelven. (végzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat). A szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértése. Álláskeresési űrlapok kitöltése Receptív és produktív kompetencia fejlesztése		
Önéletrajz és motivációs levél	8	8	Önéletrajzok típusai, azok tartalmi és formai követelményei. Tipikus szófordulatok. Önállóan saját önéletrajz megírása. Hivatalos levél tartalmi és formai követelményei. Tipikus szófordulatok és nyelvi panelek alkalmazása. Moivációs levél írása.				



"Small-talk" - általános társalgás	5	5	Small talk fejlesztése általános témákon keresztül. Megfelelő kérdésfelvetés és a beszélgetésben való aktív részvétel begyakorlása				
Állásinterjú	7	7	Egyszerű mondatok és megfelelő koherencia segítségével hatékony kommunikáció állásinterjún. Bemutatkozás szakmai vonatkozással. Szakmai jellegű szókinés elsajátítása, amely képessé teszi arra, hogy munkalehetőségekről és munkakörülményekről tájékozódjon. Erősségei kiemelése idegen nyelven. Egyszerű kérdések feltevése a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban. Elsajátítja a szakmájához vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket				

3.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

250 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el. A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat. Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmában elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

3.3.1. A munka világa tantárgy

10 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvételt és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

3.3.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: történelem és társadalomismeret, Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom, idegen nyelv

3.3.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendbe tartására.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes

			Törekszik a munkavédelmi előírások pontos betartására.	böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támaszott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelménei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkavédelmi szabályokat.	Tudja a munkakörnyezete vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket	Instrukció alapján részben önállóan		
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállása igyekvő.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támaszott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelménei	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.1.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Alapvető szakmai elvárások	2	2	Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások				
Munkabiztonság és egészségvédelem	2	2	Munkavédelem és balesetmegelőzés Tűzvédelmi ismeretek Higiéniiai és környezetvédelmi előírások Elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban				
Kommunikáció és vendégkapcsolatok	3	3	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció				



			írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				
Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	3	3	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				

3.3.2. IKT a vendéglátásban tantárgy

20 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

3.3.2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

3.3.2.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és nfokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete	Irányítással	Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Az üzletben használt számítógépes programok ismerete.	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.



3.3.2.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.2.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása

3.3.2.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Digitális eszközök a vendéglátásban	8			8	A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai
Digitális tananyagterületek alkalmazása	4			4	Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)		



Digitális eszközök a turizmusban	8			8	A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai		
----------------------------------	---	--	--	---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

3.3.3. A cukrászati termelés alapjai tantárgy

55 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

3.3.3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.3.3.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tározás	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Cukrászati alapműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó,	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		



sütő, töltelékkészítő, befejező) végez	Egyszerűbb techno lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése			
----------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

3.3.3.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.3.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.3.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		A cukrászati termelés alapjai	55	25	A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása Termékkészítési feladatok (Tészták készítése és feldolgozása, Egyéb műbeletek, Késztermékek előállítás) Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás A cukrászatban használt nyersanyagok bemutatása (Gabonafélék; Tej és tejtermékek; Tojás; Édesítőszer; Kakaó;	30	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés eszközei, berendezései gépei, balasétvédelmi előírásai Cukrászati alapműveletek gyakorlása: Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés



			Gyümölcsök; Magvak, magkrémek; Liofilizált termékek; Segéd és adalékanyagok) Cukrászati alaptészták: Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott ésfelvert tészta) készítése, tészta- műveletek, tésztafeldolgozás		Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása		
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

3.3.4. Az ételkészítés alapjai tantárgy

55 óra

3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

3.3.4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.3.4.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság	
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	

3.3.4.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.4.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.4.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Az ételkészítés alapjai	55	25	A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef) A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok) Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) Élelmiszerbiztonsági előírások (ételmérgezés, ételfertőzés) HACCP, NÉBIH Táplálkozástudományi alapismeretek (élelmi anyagok, élelmiszer, étel, tápanyagok fogalma)	30	Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük) Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások



			A vendéglátásban használt élelmi anyagok csoportjai, főbb jellemzőjük. Az ételkészítés műveletei (előkészítő, elkészítő, befejező műveletek, kiegészítő műveletek).				
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

3.3.5. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy

55 óra

3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

3.3.5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.3.5.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság	Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	



A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.5.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.5.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.5.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		A vendégtéri értékesítés alapjai	55	25	Szakmai trendek Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák A felszolgálóval szembeni elvárások Kommunikáció a vendégekkel; Napi teendők a vendégtérben (Munkakörök; Munkarend Nyitás előtti teendők, A vendégfogadással kapcsolatos teendők;Zárás utáni teendők) Italválaszték (Itallap; Italok csoportosítása; Poharak; Italfelszolgálás eszözei, Italfelszolgálás módjai;Kávé	30	Az egyszerű alapterítés formái, alapterítés gyakorlása A vendég- és szervízterek előkészítésének alpműveletei A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélok kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek Svájci felszolgálás gyakorlása Ágazati alapvizsga feladatnak gyakorlása



			és felszolgálás, Koktéلكészítés és eszközeik) Ételválaszték (Étlap; Az étel felszolgálás szabályai, Felszolgálati módok; Felszolgáláshoz használt eszközök használata, Terítés és fajtái, A vendég asztalánál végzett műveletek)				
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

3.3.6. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy

55 óra

3.3.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

3.3.6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.3.6.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Prezentációs program használata.

	fejlesztési területei			
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetés-sel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.6.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.6.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.6.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	55	25	Turizmushoz kapcsolódó alapfogalmak magyar és idegen nyelven. Térképen való tájékozódás. Alap szálláshelytípusok megismerése (A szálláshelyek csoportosítása és minősítése, A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek, A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül, Szálláshelyi szolgáltatások) Turizmus csoportosítása (Egészségturizmus, Kulturális turizmus, Bor- és gasztronómiai turizmus, Hivatásturizmus, Rendezvényturizmus, Aktív és természeti turizmus)	30	Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek az országban. A világörökség fogalma, helyszínei. Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek megismerése. Turisztikai termékek hazai trendjei. (Balaton – egészségturizmus = Hévíz Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó, Budapest – hivatásturizmus) Lehetőség szerint helyszínek, szálláshelyek felkeresése.

3.1. Pincér – vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja: 550 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A pincér – vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

3.1.1. Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

37,5 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő céljale

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

3.4.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Ételismeret, Italismeret, Értékesítési ismeretek

3.4.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző	Rendelkezik a rendezvényekhez szük-	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel	Készségszinten használja az éttermi szoftvereket.

értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket. men nyiségi egységeket.	séges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel. egy ségek átváltását.		együttműködve megoldja.	
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 munkaerő-szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvény-technikai felszerelések használatát és a munkaerőbeosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		



A rendezvény végén fizetted 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		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------	--	--

3.4.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Rendezvények típusai, fajtái	11			8	Vendégfogadás szabályai. Étkezéssel egybekötött rendezvények típusai. (díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társasrendezvények)e) Anyagok mérése	3	Rendezvények protokollja.e) Anyagok mérése
Értékesítés folyamata	5			3	Munkakörök, értékesítési formák. Értékesítés munkakörei. (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, barista) Értékesítési rendszerek és módszerek. Felszolgálat általános szabályai. Nyitás előtti előkészületek, vendéggel való kommunikáció és	2	Munkakörök, értékesítési formák. Értékesítés munkakörei. (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, barista) Értékesítési rendszerek és módszerek. Felszolgálat általános szabályai. Nyitás előtti előkészületek, vendéggel való kommunikáció és



					kapcsolattartás szabályai, zárás utáni teendők. Számlairás, Standolás, standív elkészítése, elszámolás		kapcsolattartás szabályai, zárás utáni teendők. Számlairás, Standolás, standív elkészítése, elszámolás
Kommunikáció a vendéggel	2					2	Általános kommunikáció szabályai. Etikett és protokoll. Megjelenés. Kommunikáció a különböző rendezvények alkalmával. (á la carte, társas, büfé, koktélparty, családi események, ünnepélyes összejövetelek). Rendezvényfelvétel, aszrafoglalás. Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése.
Rendezvény logisztika	4			2	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai. Eszközigeny, technikai háttér, munkaerő-szükséglet. (bankett, koktélparti, díszkezesek, álló/ültetett fogadás)	2	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai. Eszközigeny, technikai háttér, munkaerő-szükséglet. (bankett, koktélparti, díszkezesek, álló/ültetett fogadás)
Rendezvény bonyolítása	7,5			5	Nyitás előtti előkészítő műveletek. Szervizasztal felkészítése. Gépek üzembe helyezése. Rendezvénykönyv	2,5	Nyitás előtti előkészítő műveletek. Szervizasztal felkészítése. Gépek üzembe helyezése. Rendezvénykönyv



					ellenőrzése. Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés. Rendezvényen való felszolgálatok. Utómunkálatok.		ellenőrzése. Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés. Rendezvényen való felszolgálatok. Utómunkálatok.
Elszámolás, fizetetés	8			7	Elszámolás, fizetetés: Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt- bér, lemondási feltételek, lemondás	1	Elszámolás, fizetetés: Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt- bér, lemondási feltételek, lemondás

3.1.2. Vendégtéri ismeretek tantárgy

37,5 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

3.4.2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeretek, Ételismeret, Italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

3.4.2.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánla számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval 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	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvétel-nél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása	Instrukció alapján részben önállóan	érkezésétől a távozásáig.	A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális

a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.	<p>során alkalmazandó felszolgálati módokról, a felszolgálat menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről</p>			számlázóprogramot.
<p>Fizetési a vendége a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.</p>	<p>Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>A vendég fizetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.</p>

3.4.2.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.2.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.2.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Felszolgálati ismeretek	15,5			10	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai	5,5	Nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás
Felszolgálat lebonyolítása	14			9	Felszolgálati módok, a felszolgálat menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálat Szobaszerviz feladatok ellátása	5	Felszolgálati módok, a felszolgálat menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálat Szobaszerviz feladatok ellátása
Fizetési módok	8			6	Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé	2	Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé

3.1.3. Étélismeret tantárgy

137,5 óra

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit.

3.4.3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeretek, Itálistudomány, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

3.4.3.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek,	Instrukció alapján részben önállóan	viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek gasztronómiai és egészségügyi szempontból	

elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit	főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.		helyes kiválasztásában.
Az étellásnál értelmetzi 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 étteremértékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan	
Figyelemmel követi az ételérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben.	Ismeri az ételek összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan	

3.4.3.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.3.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.3.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Konyha- technológiai alap- ismeretek	30			8	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárá- sok fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	24	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárá- sok fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
Ételkészítési ismeretek	74			20	Ételek szakszerű csoportosítása Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin- gek Főételek, befejező fogások csoportosítása, alapanyagok jellemzése	54	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin- gek bemutatása, fajtái Főételek, befejező fogások csoportosítása, alapanyagok jellemzése



Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	9			2	A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei	7	A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban	9			3	Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google	6	Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google
Étel érzékenységek, intoleranciák, allergiák	8			2	A vendéglátásban alkalmazott ételekben előforduló allergén anyagok Különleges étkezési igényeket kielégítő ételek, alapanyag helyettesítők (laktózmentes, gluténmentes, diabetikus, diétás, stb....)	6	A vendéglátásban alkalmazott ételekben előforduló allergén anyagok Különleges étkezési igényeket kielégítő ételek, alapanyag helyettesítők (laktózmentes, gluténmentes, diabetikus, diétás, stb....)
Étrend összeállítás	7,5			2,5	Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai	5	Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049

					Alkalmi étrend összeállítás szempontjai Alkalmi menüsorok összeállítása		Alkalmi étrend összeállítás szempontjai Alkalmi menüsorok összeállítása
--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------

3.1.4. Italismeret tantárgy

137,5 óra

3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék italokat. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

3.4.4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeret, Ételismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

3.4.4.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott ital összetételét, közben alkalmazza a konyha-technológiai alapismereteit.	Ismeri az italok összetevőit.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómi a újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit,	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információ-gyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Az 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	különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő italok gasztronómiai és	
Italokat készít és szolgál fel, miközben	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a	Instrukció alapján	egészségügyi szempontból	Digitális tananyagot használ, az

alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól felszolgálásuk szabályrendszeréről.	részben önállóan	helyes kiválasztásában.	internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
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 étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049

3.4.4.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.4.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.4.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Italismeret és felszolgálá- suk szabályai	90			25	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	65	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
Italok készítésének szabályai	22			6	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	16	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése
Ételek és italok párosítása	20			5	Aperitif és digestif italok, italajánlás	17	Aperitif és digestif italok, italajánlás



					Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása		Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása
Ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	5,5			1,5	A vendéglátásban alkalmazott italokban előforduló 14-féle allergén anyag	4	A vendéglátásban alkalmazott italokban előforduló 14-féle allergén anyag

3.1.5. Értékesítési ismeretek tantárgy

75 óra

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

3.4.5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeretek, Ételismeret, Italismeret, Vendégtéri ismeretek, Rendezvényismeret

3.4.5.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing-szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.

	személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.		
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, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai	Instrukció alapján részben önállóan	Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai



	események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.			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.

3.4.5.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.5.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.5.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	1. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	20			10	Étlap, itallap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	10	tlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	22			11	Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	11	Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége



A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	7			3	Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.	4	Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.
Sommelier feladatainak marketing vonatkozásai	6			3	Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák	3	Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
Vendéglátó egységek online tevékenységeinek elemzése	9			5	Étterem megjelenése az online térben Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.	4	Étterem megjelenése az online térben Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.
Gasztroesemények az online térben	6			3	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	3	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon
Hírlevelek szerkesztése	5			2,5	A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének	2,5	A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049

és marketing vonatkozásai					szempontjai, célcsoportok helyes meg választása az online protokoll szerint		szempontjai, célcsoportok helyes meg választása az online protokoll szerint
------------------------------	--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------

3.1.6. Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

87,5 óra

3.4.6.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

3.4.6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeret, Matematika, Ételismeret, Italismeret

3.4.6.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készségszinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai 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 szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételzési célra kifejlesztett szoftvereit.

Bizonylatokat, szám- lákát állít ki, leltározzik	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.			Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit
Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység- átváltások, a megoszlási viszonszámok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámítás- ról, a mértékegység- átváltásokról, a megoszlási viszonszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.			
Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrésszint számításának módját, a különböző árengedmények számítását, az áfaegyenleg			Szövegszerkesztő és táblázatkezelő prog- ramot használ.

	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.			
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.			
Megnevezi és leírja a különböző vállalozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.			
Ismeri a vállalozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót,			



	osztalékadót, nyereségadókat, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.			
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

3.4.6.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.6.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.6.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	1. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Beszerzés	5			1	Árrendelési és beszerzési típusok	4	Nyersanyagok beszerzési követelményei
Raktározás	5			1	Az áruátvétel szempontjai és eszközei, Raktárak típusai, kialakításának szabályai	4	Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai, A selejtezés szabályai
Termelés	5			1	Vételezések szabályai, Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított elő-készítés	4	Termelés helyiségei Vételezések szabályai, Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított elő-készítés
Ügyvitel a vendéglátásban	10	4	Ügyvitel a vendéglátásban. Bizonylatok, számlák, leltározás. Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok			6	Ügyvitel a vendéglátásban. Bizonylatok, számlák, leltározás. Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok



			jellemzői. Készletgazdálkodás a vendéglátásban				jellemzői. Készletgazdálkodás a vendéglátásban
Százalékszámítás, mértékegység átváltások	5			5	Százalékszámítás, mértékegység-átváltások Megoszlások számítása, kerekítési szabályok		
Árképzés	27,5	6	Számítások, ELÁBÉ-szint, árresszint számítása, árengedmények számítása, fajtái	12	Árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formái Bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés	9,5	„food cost”, „beverage cost” cost fogal- ma Bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés
Jövedelmezőség	10	2	Jövedelmezőség A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása	6	Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása	2	Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása
Elszámoltatás	10	2	Elszámoltatás Leltárhány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség	6	Raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása	2	Raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása



Vállalkozási formák	5			2	Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)	3	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)
Alapvető munkajogi és adózási formák	5			2	Alapvető munkajogi és adózási formák, Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői), Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességeim, Munkaköri leírás célja, tartalma,	3	Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói, Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

3.1.7. Portfóliókészítés tantárgy

12,5 óra

3.4.7.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok képesek legyenek haladásukról, eredményeikről, szakmai továbbfejlődési lehetőségeikről összefüggő dokumentumot készíteni.

3.4.7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Informatika, Cukrászati termékkészítés

3.4.7.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Információt gyűjt és rendszerez saját szakmai fejlődésével kapcsolatban	Informatikai alapismeretek	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására.	Irodai alapszoftvereket készség szinten használ
Megfogalmazza saját karriercéljait	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait	Teljesen önállóan		
Tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajz sablonokat, pl Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusnak megfelelő dokumentumot.

3.4.7.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.7.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.7.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Saját munkatevékenység	4	4	A munkahely és a munkahelyi étel-italválaszték bemutatása. Saját munkatevékenység bemutatása. Példakép bemutatása.		
Rendezvények, versenyek, kiállítások	4	4	Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképpel, szakmai leírással				
Önéletrajz	2	2	Önéletrajz típusok Europass önéletrajz készítése Motivációs levél				



Önreflexió	2,5	2,5	Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre reflektálás				
------------	-----	-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

3.1.8. Szakmai idegen nyelv tantárgy

25 óra

3.4.8.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

3.4.8.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelv

3.4.8.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Használja a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni.	Használja a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.
Idegen nyelven kommunikál munkatársaival és a vendégekkel	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	Teljesen önállóan		

3.4.8.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.8.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.8.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	2. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Szakmai kifejezések	12	12	Gasztronómia nyersanyagai Cukrászkészítmények megnevezése Ételek- italok megnevezése Vendéglátóipari helységek, üzletek megnevezése Beszerzési folyamatoknál használt kifejezések Temelési folyamatoknál használt kifejezések Értékesítési folyamatoknál használt kifejezések				
Szakmai technológiák	8	8	Italok készítésének technológiája Felszolgálati folyamatok				
Szakmai szituációk	5	5	Kommunikáció a munkatársakkal Etikett, protokoll alkalmazása Kommunikáció a vendégekkel Vendégek fogadása				



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049

			Ajánlás idegen nyelven Rendelésfelvétel				
--	--	--	--------------------------------------------	--	--	--	--



4. RÉSZSZAKMA

A részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részsakma megnevezése: Pincérsegéd

4.1.1 A részsakma ajánlott szakmai tartalma:

Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

Rendezvények típusai, fajtái, Értékesítési folyamata, Kommunikáció a vendéggel. Rendezvény logisztika témakörei

Ételismeret tantárgy

Konyhatechnológiai alapismeretek, Ételkészítési ismeretek témakörei

Italismeret tantárgy

Italismeret és felszolgálásuk szabályai témaköre