

Hatályos: 2016.09.01-től

A 272. sorszámú Fogadós megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 06
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Fogadós
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 900-1300

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükséges
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

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

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	1331	Szálláshely-szolgáltatási tevékenységet folytató egység vezetője	Panzióvezető
3.1.3.			Turistaszálló-vezető
3.1.4.			Vendéglátó egység/szervezet vezetője
3.1.5.			Csárda üzletvezetője
3.1.6.			Étterem üzletvezetője
3.1.7.			Kertvendéglő üzletvezetője
3.1.8.			Vendéglő üzletvezetője
3.1.9.			5131
3.1.10.	Büfé-, bisztróvezető		

Hatályos: 2016.09.01-től

3.1.11.			Étkezés
3.1.12.			Kifőzdés
3.1.13.			Kocsmáros
3.1.14.			Söröző üzletvezetője (1-2 személyes)

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása

A fogadós legfontosabb feladata, a turizmusban résztvevő hazai- és külföldről érkező vendégek, fogadókban történő szakszerű kiszolgálása, ellátása: a vendéglátóegységhez fűződő szervezési, gazdálkodási, üzletviteli és marketing alapok ellátása, a vendégek fogadása, kiszolgálása, a fogadó konyhájához és étterméhez fűződő alapvető vendéglátóipari tevékenységek-, továbbá a vendégek programjainak szervezéséhez és lebonyolításához fűződő segítő tevékenységek ellátása.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a vendégek fogadására, és az alapvető recepcióhoz fűződő tevékenységek ellátására
- a vendégek szakszerű kiszolgálására az éttermi egységben, illetve a szobákban egyaránt
- egyszerűbb konyhai feladatok, előkészítések, reggelik büfébekészítések szakszerű ellátására
- az élelmiszerbiztonság és a fogyasztóvédelem támasztotta követelmények ellátására
- a vendéglátóegység biztonságos működtetésére
- az üzlet arculatának és működésének megtervezésére
- a gazdaságos működés megtervezésére, és a gazdaságos üzemelés működtetésére
- a vendéglátóüzletekkel szemben támasztott higiéniai követelmények betartására
- a HACCP rendszer működtetésére
- alapvető marketing feladatok ellátására
- az alkalmazottak kiválasztására, és a humán erőforrás gazdaságos felhasználásának megtervezésére
- a hazai legjellemzőbb turisztikai attrakciók bemutatására
- a programok szervezésével és lebonyolításával összefüggő legfontosabb ismeretek felhasználására

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	31 811 03	Gondnok	részszzakképesítés
3.3.4.	35 811 02	Vendéglátó-üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
3.3.6.	34 811 03	Pincér	azonos ágazat
3.3.7.	34 811 04	Szakács	azonos ágazat
3.3.8.	54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem
4.4.	11793-16	Fogadós szakmai tevékenységei
4.5.	10049-12	Konyhai kisegítés
4.6.	10048-12	Ételkészítés alapjai
4.7.	10045-12	Gazdálkodás

Hatályos: 2016.09.01-től

4.8.	11794-16	Fogadós napi tevékenységei
4.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

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

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

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	szóbeli, gyakorlati
5.2.4.	11793-16	Fogadós szakmai tevékenységei	írásbeli, gyakorlati
5.2.5.	10049-12	Konyhai kisegítés	szóbeli, gyakorlati
5.2.6.	10048-12	Ételkészítés alapjai	szóbeli, gyakorlati
5.2.7.	10045-12	Gazdálkodás	szóbeli, gyakorlati
5.2.8.	11794-16	Fogadós napi tevékenységei	írásbeli, gyakorlati
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	Írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	Írásbeli
5.2.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	Írásbeli

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Fogadós szakmai tevékenységei

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgafeladatban meghatározott reggeli, vagy valamely, alapfokú konyhai ismereteket igénylő fogadókra jellemző ételfogás (például saláta, klub-szendvics, stb.) elkészítése és nem vendég előtti tálalása minimum kettő adagban.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 50 %

B) A vizsgafeladat megnevezése: Fogadós napi tevékenységei

A vizsgafeladat ismertetése: Az A) feladatban elkészített ételhez megteríti, és szervírozza azt, továbbá segítséget nyújt a vendégeknek (vizsgabiztosoknak) a vizsgarészhez tartozó, fogadós szakmával kapcsolatos előre meghatározott kérdések kapcsán.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 50 %

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Fogadó működtetésével összefüggő dokumentációs feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli vizsgatevékenység egy feladatsora a következőkben felsorolt

Hatályos: 2016.09.01-től

témakörök mindegyikét tartalmazza. árképzés, jövedelmezőség, készletgazdálkodás, bérgazdálkodás, elszámoltatás, ételkészítési alapok, fogyasztóvédelmi és munkavédelmi alapok, felszolgálat alapjai, egyszerű idegen nyelvű szakmai szöveg magyarra történő fordítása.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 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:

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

A fogadós szakképesítés gyakorlati vizsgáján a Fogadós szakmai tevékenységei gyakorlati vizsgatevékenység és a Fogadós napi tevékenységei vizsgatevékenység párhuzamosan végezhetők.

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

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Telefon
6.3.	Számítógép
6.4.	Nyomtató
6.5.	Internet kapcsolat
6.6.	Személyi hívó
6.7.	Vezérkulcs
6.8.	Minibárokcsi
6.9.	A terítés, felszolgálat eszközei
6.10.	Jó minőségű, biztonságos konyhai alapfelszerelések, gépek
6.11.	Bútorok
6.12.	Lakberendezési kiegészítők
6.13.	Takarítógépek
6.14.	Vasalás kellékei
6.15.	Ízléses berendezési tárgyak
6.16.	Szabadidős tevékenységek eszközei

7. EGYEBEK

7.1. A modulzáró vizsga alól felmentést adható a következő esetekben:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek modul teljesítése esetén a 10045-12 Gazdálkodás modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai modul teljesítése esetén a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció modul teljesítése esetén a 10046-12 Szakmai idegen nyelv modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6280-11 Étélkészítés I. modul teljesítése esetén a 10049-12 Konyhai kisegítés és 10048-12 Étélkészítés alapjai modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról

Hatályos: 2016.09.01-től

6281-11 Ételkészítés II. modul teljesítése esetén a 10075-12 Ételkészítés modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.