

PROGRAMKÖVETELMÉNY KÉPESÍTŐ VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA

Képesítő vizsga megnevezése: **Szállodahajós, szállodai személyzet**

Szakképesítés azonosító száma: 10135002

Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:
1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás

A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele: A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Szállodahajós, szállodai személyzet elméleti ismeretei

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása

- allergéntáblázat piktogramokkal
- HACCP és USPHS szabályaiból kifejtős, illetve teszt kérdéssor
- italismeret
- felszolgálati módozatok és etikett
- tisztító- és ápolószerek kategóriái és felhasználási ismeretei
- ajánlatkészítés üzleti levélben anyanyelven

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Szállodahajós, szállodai személyzet elméleti ismeretei írásbeli vizsga értékelőlapja – feladatok fontosságának százalékos megoszlása	
HACCP és USPHS szabályaiból kifejtős, illetve teszt kérdéssor	20%
felszolgálati módozatok és etikett	20%
tisztító- és ápolószerek kategóriái és felhasználási ismeretei	20%
allergéntáblázat piktogramokkal	15%
ajánlatkészítés üzleti levélben anyanyelven	15%
italismeret	10%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább **51 %**-át elérte.

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladatmegoldás

1. Vizsgarész: Szakmai beszélgetés anyanyelven és idegen nyelven 2. Vizsgarész:

- a.) vizsgafeladat: 2 fő éttermi vendég kiszolgálása étel- és italfogyasztással
- b.) vizsgafeladat: Kétfogásos étel elkészítése és tálalása receptúra alapján 2 fő részére

Megfelelő öltözet a projektfeladat vizsgáján:

1. vizsgarész: sötét öltöny/térdig érő kosztüm, fehér ing, nyakkendő/sál, bőrcipő

2.a) vizsgarész: sötét hosszú nadrág / térdig érő szoknya, fehér ing, csokornyakkendő, bőrcipő

2.b) vizsgarész: hosszú nadrág, szakácskabát, sapka, kötény, csúszásmentes biztonsági lábbeli

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása

1. Vizsgarész: Szakmai beszélgetés, szituációs gyakorlat anyanyelven és idegen nyelven, mely az alábbi részekből tevődik össze

- vendég érkeztetése-tájékoztatása
- panaszkezelés

2. Vizsgarész

a) vizsgafeladat

- éttermi asztal megterítése 2 fő részére háromfogásos étkezéshez
- rendelésvétel anyanyelven és idegen nyelven
- rendelésnek megfelelő softdrink és bor felszolgálása az asztalnál
- konyha által elkészített 2 fogásos étel szakszerű szervírozása angol módban
- éttermi szoftver kezelése: rendelés felütése, blokkolása

b) vizsgafeladat

- két fogás (leves+főétel) elkészítése kapott receptúra alapján
- alapanyagok kimérése és előkészítése
- megfelelő konyhai technológia használatával történő elkészítés
- a készétel aktuális trendnek megfelelő tálalása

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc, melynek megoszlása:

1. vizsgarész - 30 perc

2a. vizsgarész - 60 perc

2b. vizsgarész - 150 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: **60%**, mely az alábbi arányokból tevődik össze:

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Gyakorlati vizsga értékelőlapja	
90 – 100%	<ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során szakmaiságát tükrözi, határozottan és érthetően kommunikál• panaszkezelés során a vizsgázó kompromisszum kész, udvariasan és segítőkészen, szakmai alázattal megoldást keres• az éttermi asztalt szakszerűen, hiánytalanul megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez• a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias és részletes, ételt- és italt, valamint főételhez bort ajánl, anyanyelven és idegen nyelven nyelvhelyes• a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort szakszerűen szolgálja fel az asztalnál• a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szakszerűen szervírozza angol módban• az éttermi szoftverrel önállóan, határozott sebességgel végzi a feladatot• mindkét fogást ízletesen, tökéletesen, recept híven elkészíti a kapott receptúra alapján• a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és pontosan készíti elő• a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva határozott,

	<p>pontos, hibátlan és gyors munkát végez, mely során maximális tisztaságban, higiéniai elvárásokat teljesen betartva, minimális hulladékképzéssel dolgozik</p> <ul style="list-style-type: none">• a készített aktuális trendnek megfelelően tálalja
80 – 89%	<ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során határozottan és érthetően kommunikál• panaszkezelés során a vizsgázó udvariasan és segítőkészen megoldást keres

	<ul style="list-style-type: none">● az éttermi asztalt hiánytalanul megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez● a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias, ételt- és italt, valamint főételhez kérésre bort ajánl, anyanyelven és idegen nyelven érthetően kommunikál● a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort szakszerűen szolgálja fel az asztalnál● a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szakszerűen szervírozza● az éttermi szoftverrel önállóan elvégzi a feladatot● mindkét fogást ízletesen elkészíti a kapott receptúra alapján● a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és készíti elő● a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva határozott és pontos munkát végez, mely során maximális tisztaságban, higiéniai elvárásokat betartva, minimális hulladékképzéssel dolgozik● a készételt dekoratívan tálalja
70 – 79%	<ul style="list-style-type: none">● vendég érkeztetése és tájékoztatása során érthetően kommunikál● panaszkezelés során a vizsgázó udvariasan és segítőkészen megoldást keres● az éttermi asztalt megfelelően teríti meg 2 fő részére háromfogásos étkezéshez● a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias, kérésre segít ételt- és italt választani, anyanyelven és idegen nyelven érthetően kommunikál● a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort felszolgálja az asztalnál● a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szervírozza● az éttermi szoftverrel önállóan elvégzi a feladatot● mindkét fogást megfelelően elkészíti a kapott receptúra alapján● a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és készíti elő

	<ul style="list-style-type: none">• a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva végezi feladatát, mely során tisztaságban, higiéniai elvárásokat betartva, elfogadható hulladékképzéssel dolgozik• az ételeket megfelelően tálalja
60 – 69%	<ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során érthetően kommunikál• panaszkezelés során a vizsgázó udvariasan és segítőkészen megoldást keres
	<ul style="list-style-type: none">• az éttermi asztalt megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez• anyanyelven és idegen nyelven érthetően, udvariasan kommunikálva felveszi a rendelést• a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort felszolgálja az asztalnál• a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szervírozza• az éttermi szoftverrel segítséggel elvégzi a feladatot• mindkét fogást megfelelően elkészíti a kapott receptúra alapján• a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és készíti elő• a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva végezi feladatát, mely során törekszik arra, hogy tisztaságban, higiéniai elvárásokat betartva dolgozzon• az ételeket megfelelően tálalja
0 – 59%	<ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során zavarosan és hiányosan kommunikál• a panaszt nem kezeli• az éttermi asztalt a tisztaság és a szakszerűség hiányában teríti meg 2 fő részére• a rendelésvétel során kommunikációja nem érthető, a kínálattal nincs tisztában• a vizsgázó képtelen felszolgálni a rendelést



- az éttermi szoftvert segítséggel sem tudja használni
- az ételeket a kapott receptúra alapján sem tudja megfelelően elkészíteni
- a vizsgázó a nem megfelelő alapanyagokat mér ki és/vagy rosszul készíti elő
- a vizsgázó nem megfelelő konyhai technológiát használva végezi feladatát, mely során nem megfelelőek a higiéniai feltételek, az alapanyagokat pazarlóan kezeli
- az ételek nem megfelelően tálalja

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább **60%**-át elérte.

A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -