

## **KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA**

Szakmai vizsga megnevezése: **Vendégtéri szaktechnikus**

Szakma azonosító száma: 5 1013 23 08

Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

### **A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

### **Központi interaktív vizsga**

A vizsgatevékenység megnevezése: A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel, és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok

### **A vizsgatevékenység leírása**

A vizsgafeladatban az üzleti menedzsment, marketing és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

A vizsgafeladat megoldása akkor eredményes, ha végrehajtása legalább 40 %-osra értékelhető.

A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletalkotó feladat számítás	15%
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletalkotó feladat számítás	5%
3.) Létszám és bérgazdálkodás	feleletalkotó feladat számítás	5%
4.) Elszámoltatás	feleletalkotó számítás	10%
5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10%
6.) Árképzés	feleletalkotó számítás	10%
7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsga százalékos aránya a vizsgatevékenységen belül: 100%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

### **Projektfeladat**

A vizsgatevékenység megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus gyakorlati vizsgafeladata

### **A vizsgatevékenység leírása**

A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) vizsgarész: Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie.

A portfóliót a következő elemekből kell összeállítani:

- 1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása.
- 2) Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai tovább fejlődés lehetőségének leírása.
- 3) Önéletrajz.
- 4) Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai.
- 5) Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása idegen nyelven.
- 6) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás.

A vizsgázó minimum 4 dokumentumot köteles beépíteni a felsoroltak közül a portfólióba.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 db A4-es oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül). A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság. A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

A vizsgarész akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

1. feladat: Ételsor és a hozzá illő italsor összeállítása, díszterítés:

A vizsgázó egy ötfogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy, a vizsgabizottság által meghatározott rendezvényre. A vizsgabizottság a vizsgaszervező által összeállított 812 alkalomból a helyszínen választ.

A vizsgaszervező az alkalmak összeállításánál, az alábbi szempontokat vegye figyelembe:

- a régióra jellemző gasztronómiai adottságok kerüljenek meghatározásra
- a régió meghatározó rendezvényei szerepeljenek
- a régió meghatározó alapanyagai használhatóak legyenek
- a szokások és hagyományok bemutatására sor kerülhessen
- a rendezvény helyszíne a vizsgaszervező környezetében megtalálható kiemelt minőségű szolgáltatást nyújtó egység legyen

A vizsgázó az általa összeállított menüsorhoz magyar és idegen nyelvű menükártyát készít számítógépen és bemutató terítést végez az adott alkalomhoz 2 főre.

A vizsgázó a vizsga során bemutatja a rendezvényt, a megterített asztalt, az ajánlott ételek és italok elkészítését, tálalását és felszolgálatát, a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközöket. Tájékoztatást nyújt a rendezvény jellegéről, előkészületéről, lebonyolításának menetéről, valamint a befejező műveletekről.

A vizsgabizottság szakmai beszélgetést végez a vizsgázóval, mely során meggyőződik a vizsgázó általános szakmai elméleti tudásáról is. (Értékesítési ismeretek, vendégtéri ismeretek, étel-ital ismeretek, rendezvényszervezés, üzleti menedzsment és marketingprotokoll).

Időtartam: 90 perc

2. feladat: Élőmunka bemutatása

A vizsgázó élőmunkát végez, mely során a tanult idegen nyelven kommunikál a vendégekkel és a vizsgabizottsággal.

- Megterít a vizsgaszervező által összeállított három fogásos menüsorra, 2 főre, (a terítés nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része).
- Fogadja és helytel kínálja a vendégeket.
- A vizsga folyamán a vizsgázó étvágygerjesztőként 2 adag kevert italt készít és szolgál fel, amely lehet alkoholos és alkoholmentes is.
- Ismerteti, majd felszolgálja a háromfogásos menüsört svájci felszolgálási módban, illetve az élömunka során az asztalnál készült ételt angol felszolgálási módban. A menüsorhoz ásványvizet kínál, bort ajánl és szolgál fel, majd az étkezés végén kávé, kávékülönlegességet, ajánl, készít és szolgál fel.
- A felszolgálás során a vizsgázó folyamatosan méri a vendégek elégedettségét.
- A felszolgálási és készítési folyamatokat, a kész termékeket a vizsgabizottság értékeli.
- Az étkezés végén a vizsgázó kiállítja a gépi (éttermi szoftverrel) készülő számlát.
- Elköszön a vendégtől

#### Vizsgaszervezésre vonatkozó előírások:

A vizsgaszervező köteles legalább 8-12 vizsgafeladatot készíteni.

Minden vizsgafeladatban más-más asztalnál készíthető ételt kötelező beépíteni az alábbiakban felsorolt tevékenységekből: flambírozás, (ebből legalább egy előétel vagy főétel, és egy desszert kerüljön beépítésre) hússzeletelés, salátakeverés salátabárból, tatár beefsteak, lazac tatár keverés, füstölt hal szeletelés, gyümölcstál készítés darabolással, formázással, tányérdesszert készítése desszertkocsiról, sajtkínálás sajtkocsiról.

Az elkészült italokat és a kész termékeket a vizsgabizottság kóstolással értékeli.

Időtartam: 150 perc.

A „B” vizsgarész végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

## A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

### „A” vizsgarész, portfólió értékelés szempontjai:

Mennyire (jól) dokumentált a tanulási folyamat és a szakmai és személyes fejlődés bemutatása?

- A „bizonyító” dokumentumok relevánsak-e?
- Az elvárt minimum elemeket tartalmazza-e?
- A portfólió struktúrája megfelelő-e, logikus-e?
- Egyéni kreativitás megjelenik-e?
- Az önreflexiók mélysége, összetettsége a korosztálytól elvárhatóan van-e megfogalmazva?
- A nyelvi megformálás (szakmai nyelv és köznyelv megfelelő használata, nyelvhelyesség, helyesírás) és a portfólió igényessége (a tartalmi részek milyen mértékben kidolgozottak, alaposak, igényesek?)
- A portfólió külső megjelenésének igényessége, kivitelezése, esztétikussága megfelelő-e?
- Idegen nyelvű anyagokban a nyelvhasználat az elvárásoknak megfelelő-e?

A portfólió a projektfeladaton belül 20%-os arányt képvisel.

### „B” vizsgarész értékelési szempontjai:

A „B” vizsgarész, 1-es és 2-es feladattípusainak végrehajtása során a vizsgabizottság értékelési szempontjai a következők:

- |   |      |
|---|------|
| - a vizsgázó személyi higiénája, öltözködése  | 10 % |
| - a munkakörnyezet tisztán tartása a munkafolyamatok közben;                                    | 5 %  |
| - munkaszervezés, munkavégzés alaposága, pontossága;  | 10 % |
| - a szakmai szabályok ismerete, ezek alkalmazása a terítés, felszolgálás, termékkészítés során; | 25 % |
| - a vizsgázó szakmai elméleti tudása;   | 20 % |
| - kommunikáció, idegen nyelvi kommunikáció minősége, helyessége;                                | 20 % |
| - udvariasság;  | 10 % |

A „B” vizsgarész a projektfeladaton belül 80 %-os arányt képvisel.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányval kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80 %

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