



Szakma:

Vendéglátásszervező

Szakképzés típusa:

Érettségi utáni emelt szintű középfokú szakképzés

OKJ szám:

54 811 01

Elméleti tananyag súlya:

40 %

Gyakorlati tananyag súlya:

60 %

Képzési idő:

2 év

Nyári gyakorlat ideje:

160 óra (13. évf. után)

Előfeltétel:

érettségi bizonyítvány, egészségügyi alkalmasság

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

- az iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési kerettantervben meghatározott tantárgyak teljesítése

Munkaterület leírása:

- A Vendéglátásszervező a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkezik.
- A vendéglátó vállalkozások és az étkeztetési, vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtó egységek üzemeltetéséhez szükséges tervezői, vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat lát el.
- A vendéglátó egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerzést, a raktározást, a termelési, az értékesítési és szolgáltatási tevékenységeket.
- Összeállítja a vendéglátó egység kínálatát, bemutatja, reklámozza az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot.
- Kapcsolatot tart, kommunikál magyar és idegen nyelven a vendégekkel, az egység üzletfeleivel és a hatóságokkal.
- Gondoskodik a vendéglátó egységekben a biztonsági-, munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi, higiénia, élelmiszerbiztonsági előírások betartásáról.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást működtetni
- anyagi felelősséggel gazdálkodni
- megszervezni, és irányítani a vendéglátó üzlet napi munkáját
- piackutatást végezni, felmérni a vendégek igényeit, meghatározni az üzlet választékát
- reklámozni a vendéglátó üzletet és szolgáltatásait
- vendégpanaszokat kezelni
- biztosítani a vállalkozás internetes jelenlétét
- szóbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- írásbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- termelő tevékenységet végezni
- értékesítő tevékenységet végezni
- vendéglátó eladói tevékenységet végezni

Tanulmányai során elsajátítja az alábbi ismereteket, modulokat:

- 11561-16 Gazdálkodási ismeretek
- 11518-16 Élelmiszerismeret
- 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
- 11520-16 Vendéglátó kereskedelem
- 11538-16 A vendéglátás marketingje
- 11539-16 Vendéglátó ételkészítés
- 11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban
- 11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban
- 11497-12 Foglalkoztatás I.
- 11499-12 Foglalkoztatás II.

Elhelyezkedési lehetőségek:

- **Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője**

Továbbtanulási lehetőségek:

- Felsőoktatási intézményben turizmus - vendéglátás felsőoktatási szakképzésben vagy turizmus - vendéglátás szakon
- A képzés szakirányú továbbtanulás esetén min. 24 többlet-pontot jelent.