

Foglalkozási napló

a 20 ____ /20 ____ . tanévre

Vendéglátó eladó 11. évfolyam

(OKJ száma: 34 811 05)

szakma gyakorlati oktatásához

A napló vezetéséért felelős: _____

A napló megnyitásának dátuma: _____

A napló lezárásának dátuma: _____

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		560	10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés			
		560	Értékesítés üzemi gyakorlata			
		150	Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés			
		7	A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására			
		7	Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.			
		7	A felszolgálat során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sült és leveses tálak.			
		7	A felszolgálat során használt eszközök megismerése, készség szintű használata csészék, evőeszközök, tálaló eszközök.			
		7	A felszolgálat során használt eszközök megismerése, készség szintű használata éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek).			
		7	A felszolgálat során használt eszközök megismerése, készség szintű használata éttermi textíliák (felszolgáló kendő, dugóhúzó).			
		7	Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálatában.			
		7	Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).			
		7	A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata.			
		7	Csomagolási eszközök, technikák.			
		7	Munkaterület előkészítése nyitásra.			
		7	Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.			
		7	Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.			
		7	Kávés, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása			
		7	Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.			
		7	Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.			
		7	Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.			
		7	Napi ajánlat összeállítása.			
		7	Árlap, árközlő eszközök készítése.			
		7	Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.			
		7	A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.			
		3	Standolás, elszámolás a napi bevétellel.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
210			Hideg és meleg ételek értékesítése			
		7	Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretetek, saláták, mártások).			
		7	Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegkonyhai termékek felszolgálása.			
		7	Egyszerű, összetett saláták, vegyes hidegtálak, sajtok, sajtátalak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.			
		7	Omlott, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, egytálételek, egyszerű meleg ételek felszolgálásának gyakorlása.			
		7	Főtt és lágy tojás, egytálételek, egyszerű meleg ételek felszolgálásának gyakorlása.			
		7	Meleg szendvics, hot-dog, hamburger egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának gyakorlása.			
		7	Grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.			
		7	A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.			
		7	Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Származás húsából készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Származás húsából készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Származás húsából készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Származás húsából készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Sertés húsából készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Sertés húsából készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Borjúhúsából készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Borjúhúsából készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez.			
		7	Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez.			
200			Italok értékesítése			
		7	Az italok felszolgálásának általános szabályai.			
		7	Az italok felszolgálásának általános szabályai.			
		7	Az italok felszolgálásának általános szabályai.			
		7	Az italok felszolgálásának általános szabályai.			
		7	Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.			
		7	Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.			
		7	Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.			
		7	Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.			
		7	Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).			
		7	Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).			
		7	Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).			
		7	Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete).			
		7	Hőmérséklet (sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete).			
		7	Hőmérséklet (szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete).			
		7	Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.			
		7	Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.			
		7	Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.			
		7	Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.			
		7	Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.			
		7	A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).			
		7	A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).			
		7	A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).			
		7	A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.			
		7	A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.			
		7	A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.			
		7	Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).			
		7	Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).			
		4	Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).			