# **Foglalkozási napló**

a 20\_\_\_ /20\_\_\_. tanévre

**Fogadós**

**11. évfolyam**

szakma gyakorlati oktatásához

(OKJ száma: 34 811 06)

## A napló vezetéséért felelős: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A napló megnyitásának dátuma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A napló lezárásának dátuma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### Tanulók adatai és értékelése

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félévi érdemjegy | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### HALADÁSI NAPLÓ

| **Foglalkozás** | **Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma** | **Jelen van (fő)** | **Hiány-****zik****(fő)** | **Aláírás** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hét** | **Dátum** | **Óra** |
|  | **263** | **11794-16****Fogadós napi tevékenységek** |  |
|  | 154 | Szálláshely üzemeltetési gyakorlat |  |
|  | 18 | Jogszabályi háttér |  |
|  |  | 7 | 239/2009. (X. 20.) Kormányrendelet a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről. |  |  |  |
|  |  | 7 | 239/2009. (X. 20.) Kormányrendelet a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről. |  |  |  |
|  |  | 4 | 239/2009. (X. 20.) Kormányrendelet a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről. |  |  |  |
|  | 36 | Szálláshely épülete és berendezései |  |
|  |  | 3 | Szálláshely épülete és a vonatkozó kormányrendelet. |  |  |  |
|  |  | 7 | Szálláshely közösségi, gazdasági és szociális helyiségei. |  |  |  |
|  |  | 7 | Közösségi területek és a vendégfogadás. Szálláshelyen történő vendéglátás és helyiségei. |  |  |  |
|  |  | 7 | Közösségi területek és a vendégfogadás. Szálláshelyen történő vendéglátás és helyiségei. |  |  |  |
|  |  | 7 | A szoba berendezései, a kötelező felszerelés a szobában és a fürdőszobában. |  |  |  |
|  |  | 5 | A szoba berendezései, a kötelező felszerelés a szobában és a fürdőszobában. |  |  |  |
|  | 40 | A vendégfogadás |  |
|  |  | 2 | A vendégfogadás (recepció/porta) helyiségei és eszközei. |  |  |  |
|  |  | 7 | Vendégfogadási részleg munkafolyamatai. |  |  |  |
|  |  | 7 | Vendégfogadási emberi erőforrás tevékenysége. |  |  |  |
|  |  | 7 | Vendégfogadási részleg üzemeltetése. |  |  |  |
|  |  | 7 | A szálláshely emeletei eszközei, a bekészítés. |  |  |  |
|  |  | 7 | Gondnokság munkafolyamatai és üzemeltetése. |  |  |  |
|  |  | 3 | Gondnokság munkafolyamatai és üzemeltetése. |  |  |  |
|  | 36 | Szálláshelyek szolgáltatásai |  |
|  |  | 4 | Alap- és kiegészítő szolgáltatások. |  |  |  |
|  |  | 7 | Alap- és kiegészítő szolgáltatások. |  |  |  |
|  |  | 7 | Fizetésért igénybe vehető szolgáltatások. |  |  |  |
|  |  | 7 | Fizetésért igénybe vehető szolgáltatások. |  |  |  |
|  |  | 7 | Külső vállalkozások szolgáltatásainak értékesítése. |  |  |  |
|  |  | 4 | Vendégtájékoztató tartalmi elemei, struktúrája. |  |  |  |
|  | 24 | Szálláshelyek biztonsági tevékenysége |  |
|  |  | 3 | Értékmegőrzés, vagyonvédelem (felelősség vállalás, kártérítés). |  |  |  |
|  |  | 7 | Értékmegőrzés, vagyonvédelem (felelősség vállalás, kártérítés). |  |  |  |
|  |  | 7 | Tűzvédelem. Munkavédelem. |  |  |  |
|  |  | 7 | Tűzvédelem. Munkavédelem.Különleges szükséghelyzetek (bombariadó, haláleset). |  |  |  |
|  | 109 | Program- és rendezvényszervezés gyakorlat |  |
|  | 20 | Programok és rendezvények fajtái |  |
|  |  | 7 | Tudományos rendezvények, társadalmi rendezvények, üzleti rendezvények, bemutató típusú üzleti rendezvények, nyílt fogyasztói rendezvények, kulturális rendezvények, sajtórendezvények. |  |  |  |
|  |  | 7 | Tudományos rendezvények, társadalmi rendezvények, üzleti rendezvények, bemutató típusú üzleti rendezvények, nyílt fogyasztói rendezvények, kulturális rendezvények, sajtórendezvények. |  |  |  |
|  |  | 6 | Egyéni/családi rendezvények: esküvő, lakodalom névadó, keresztelő, ballagás, temetés, születésnap, névnap. |  |  |  |
|  | 12 | Rendezvények helyszínei és technikája |  |
|  |  | 1 | Teremkapacitások és berendezések. |  |  |  |
|  |  | 7 | Teremkapacitások és berendezések. A szálláshely alkalmas helyiségei és kültéri lehetőségek. Variálhatóság és megvalósíthatóság. |  |  |  |
|  |  | 4 | Technikai követelmények.Helyszínbejárás. |  |  |  |
|  | 20 | A szervezési folyamat |  |
|  |  | 3 | Információgyűjtés és a koncepció (ajánlat) elkészítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Információgyűjtés és a koncepció (ajánlat) elkészítése. Programkészítés. Az ütemterv elkészítése. Rendezvény forgatókönyvének és az ellenőrző lista elkészítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Információgyűjtés és a koncepció (ajánlat) elkészítése. Programkészítés. Az ütemterv elkészítése. Rendezvény forgatókönyvének és az ellenőrző lista elkészítése. |  |  |  |
|  |  | 3 | Információgyűjtés és a koncepció (ajánlat) elkészítése. Programkészítés. Az ütemterv elkészítése. Rendezvény forgatókönyvének és az ellenőrző lista elkészítése. |  |  |  |
|  | 30 | A lebonyolítási folyamat |  |
|  |  | 4 | Az építési szakasz – a megrendelő igényeinek megvalósítása.Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (étel- és italsor összeállítása megadott szempontok alapján), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (étel- és italsor összeállítása megadott szempontok alapján), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával.Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció). |  |  |  |
|  |  | 7 | Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával.Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció). |  |  |  |
|  |  | 5 | Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával.Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció). |  |  |  |
|  | 12 | Teendők a rendezvény után |  |
|  |  | 2 | Elszámolás és jelentése készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Elszámolás és jelentése készítése. |  |  |  |
|  |  | 3 | Elszámolás és jelentése készítése. Referenciadosszié. |  |  |  |
|  | 15 | Rendezvények évszakok, népszokások és ünnepek alkalmával |  |
|  |  | 4 | Vendégek számára elérhető szolgáltatások, program-lehetőségek. Vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységének megszervezése. Gyermekmegőrzés és speciális gyermekprogramok szervezése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Szűkebb és tágabb környezet hagyományai, sajátosságai. Hagyományok művelése és tanítása a vendégek részére. Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít és tanít meg a vendégek/gyerekek részére. |  |  |  |
|  |  | 4 | Szűkebb és tágabb környezet hagyományai, sajátosságai. Hagyományok művelése és tanítása a vendégek részére. Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít és tanít meg a vendégek/gyerekek részére. |  |  |  |
|  | **205** | **11793-16****Fogadós szakmai tevékenységek** |  |
|  | 93 | Kommunikációs alapismeretek gyakorlat |  |
|  | 30 | Vendégkommunikáció, etikett és protokoll szabályok |  |
|  |  | 3 | A vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok). |  |  |  |
|  |  | 7 | A vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok). |  |  |  |
|  |  | 7 | A vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok). |  |  |  |
|  |  | 7 | Viselkedéskultúra legfontosabb szabályai. |  |  |  |
|  |  | 6 | Kapcsolat különböző kommunikációs eszközök segítségével. |  |  |  |
|  | 33 | Embertípusok, vendég típusok, konfliktuskezelés |  |
|  |  | 1 | Vendég típusok különbözősége. |  |  |  |
|  |  | 7 | Vendég típusok különbözősége. Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel. |  |  |  |
|  |  | 7 | Vendég reklamációk kezelése.A konfliktuskezelés alapvető szabályai. Konfliktuskezelés váratlan szélsőséges helyzetekben. |  |  |  |
|  |  | 7 | Fogyasztói szokások (nem, életkor, nemzetiség, társadalmi státusz). A vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, protokolláris szabályok. |  |  |  |
|  |  | 7 | Vendégek jogai és kötelességei. |  |  |  |
|  |  | 4 | Vásárlók könyve tartalma, használata, reklamáció ügyintézése, adminisztratív teendők. |  |  |  |
|  | 30 | Kommunikáció a vendéggel |  |
|  |  | 3 | A felszolgáló és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi szokások. |  |  |  |
|  |  | 7 | A felszolgáló és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi szokások. |  |  |  |
|  |  | 7 | Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „a la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken). |  |  |  |
|  |  | 7 | Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „a la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken). |  |  |  |
|  |  | 6 | Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „a la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken). |  |  |  |
|  | 112 | Étkeztetés és felszolgálási ismeretek |  |
|  | 6 | Higiénia, HACCP, munkavédelem |  |
|  |  | 1 | A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. |  |  |  |
|  |  | 5 | Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, takarítás).Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.Egészségügyi alkalmasság kritériumai.Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat). |  |  |  |
|  | 8 | Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései |  |
|  |  | 2 | A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.Az értékesítőtér részei (hall, értékesítő tér, office, söntés, bár, különterem, terasz, kert).Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők). |  |  |  |
|  |  | 6 | A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőzsámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes konyhagépek).Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, húsok darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök. |  |  |  |
|  | 26 | Eszközismeret |  |
|  |  | 1 | Eszközök csoportosítása anyaguk szerint. |  |  |  |
|  |  | 7 | Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.Eszközök csoportosítása rendeltetés szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák). |  |  |  |
|  |  | 7 | Eszközök csoportosítása rendeltetés szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák). |  |  |  |
|  |  | 7 | Váltások (egyszerű és különleges).Italkeverés eszközei, díszítő eszközök. |  |  |  |
|  |  | 4 | Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök. |  |  |  |
|  | 26 | Értékesítési ismeret |  |
|  |  | 3 | Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora.A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések sajátságos étel-ital kínálata és az értékesítési munka.Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, pultos, vendéglátó eladó, kávéfőző).Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Felszolgálás általános szabályai (felszolgálási szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra elhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felszolgálásával kapcsolatos szabályok).Üzletnyitás előtti előkészületek (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítése, terítés szabályai.Felszolgálási módok (svájci, angol, francia, orosz). |  |  |  |
|  |  | 7 | Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, kor és nem szerinti összetétele, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása).Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, átutalási számla). |  |  |  |
|  |  | 7 | Zárás utáni teendők (az értékesítőtér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása). |  |  |  |
|  |  | 2 | Standolás, standív elkészítése, elszámolás. |  |  |  |
|  | 26 | Étel- és italismeret |  |
|  |  | 5 | Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák). Borvidékek. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hő behatási műveletek).Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, saláta, vegyes köretek).Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások). |  |  |  |
|  |  | 7 | Hideg előételek (zöldségfélékből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.Salátaöntetek, dresszingek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek).A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás. |  |  |  |
|  |  | 7 | Meleg előételek (zöldségfélékből készített meleg előételek, húsokból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztafélékből készített meleg előételek).A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.Tojásból készített meleg előételek, meleg vegyes ízelítők.A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás. |  |  |  |
|  | 20 | Különböző felszolgálási módok |  |
|  |  | 7 | Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás. |  |  |  |
|  |  | 7 | Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás.Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert). |  |  |  |
|  |  | 6 | Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert). |  |  |  |