

Foglalkozási napló

a 20___ /20___ . tanévre

Vendéglátásszervező-vendéglős

szakma gyakorlati oktatásához

OKJ száma: 54 811 01

A napló vezetéséért felelős: _____

A napló megnyitásának dátuma: _____

A napló lezárásának dátuma: _____

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

VENDÉGLÁTÁSZERVEZŐ-VENDÉGLŐS

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Alíírás
Hét	Dátum	Óra				
			Szakmai gyakorlat a 14. évfolyamon			
			10051-12 Vendéglátó marketing és kommunikáció			
			Ügyvitel			
		64				
		15	Iratkezelés			
		8	Iratkezelés jogszabályi háttere. A vendéglátásban használt iratok csoportosítása, rendezési szempontjai. Iratok, dokumentumok selejtezése.			
		7	Iratkezelés jogszabályi háttere. A vendéglátásban használt iratok csoportosítása, rendezési szempontjai. Iratok, dokumentumok selejtezése.			
		5	Jegyzőkönyv készítése			
		1	Formai követelményei. A vendéglátás tevékenységeihez kapcsolódó jegyzőkönyvek. Jegyzőkönyv felvételének folyamata.			
		4	Formai követelményei. A vendéglátás tevékenységeihez kapcsolódó jegyzőkönyvek. Jegyzőkönyv felvételének folyamata.			
		44	Jelentések kimutatások, szerződéstípusok			
		4	Általános ügyvitel. Ügyvitel elmélete és feladatai.			
		8	Jelentések, kimutatások fajtái, készítésének szabályai. Jelentésekhez kimutatásokhoz használt szoftverek.			
		8	A vendéglátásban alkalmazott szerződéstípusok.			
		8	Forgatókönyv fogalma, készítése, fajtái.			
		8	Az üzleti levelezés szabályait, formai és tartalmi követelményei.			
		8	A bizonylatolás fogalma, a bizonylatok fajtáit, kiállításuk szabályait. Bizonylatok kiállítására és kezelésére vonatkozó szabályok, ennek gyakorlata.			
		64	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban			
		64	A marketingkommunikáció a vendéglátásban			
		8	Reklám (külső, belső, DM,)			
		8	Reklám (külső, belső, DM,)			
		8	PR (külső, belső és az arculati elemek)			
		8	PR (külső, belső és az arculati elemek)			
		8	Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban			
		8	Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban.			
		8	Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban.			
		64	Alkalmazott számítástechnika			
		64	Kimutatások, statisztikák, levelek készítése			
		8	Statisztikák készítése.			
		8	Beszámolók készítése.			
		8	Üzleti levél készítése.			
		8	Étlapok készítése.			
		8	Étlapok készítése.			
		8	Menükártyák készítése.			
		8	Szórólapok készítése.			
		8	Szórólapok készítése.			
10054-12 Vendéglátó üzleti idegen nyelv						
		64	Üzleti idegen nyelv			
		32	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció			
		8	A gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései.			
		8	Vendéglátóipari egységek és helyiségek megnevezései. A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.			
		8	Beszerezési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.			
		8	Üzleti levelezés kifejezései. Cukrászati technológiák. Ételkészítési technológiák. Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.			
		32	Szakmai szituációk			
		8	Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása.			
		8	Kommunikáció a vendégekkel. Kommunikáció üzleti partnerekkel.			
		8	Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	Rendelésfelvétel idegen nyelven. Panaszkezelés idegen nyelven.			
10052-12 Vendéglátó termelés						
		192	Termelés gyakorlata			
		192	Alapkészítmények előállítása II.			
		8	Előételek készítése.			
		8	Előételek készítése.			
		8	Előételek készítése.			
		8	Előételek készítése.			
		8	Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal.			
		8	Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal.			
		8	Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal.			
		8	Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal.			
		8	Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal.			
		8	Házi szárnyasokból ételek készítés és tálal.			
		8	Házi szárnyasokból ételek készítés és tálal.			
		8	Házi szárnyasokból ételek készítés és tálal.			
		8	Házi szárnyasokból ételek készítés és tálal.			
		8	Házi szárnyasokból ételek készítés és tálal.			
		8	Vadhúsokból ételeket készítés és tálal.			
		8	Vadhúsokból ételeket készítés és tálal.			
		8	Vadhúsokból ételeket készítés és tálal.			
		8	Vadhúsokból ételeket készítés és tálal.			
		8	Vadhúsokból ételeket készítés és tálal.			
		8	Hideg és meleg befejező fogásokat készítés, adagol, tálal.			
		8	Hideg és meleg befejező fogásokat készítés, adagol, tálal.			
		8	Hideg és meleg befejező fogásokat készítés, adagol, tálal.			
		8	Hideg és meleg befejező fogásokat készítés, adagol, tálal.			
		8	Hideg és meleg befejező fogásokat készítés, adagol, tálal.			
10050-12 Vendéglátó értékesítés						

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
160			Értékesítés gyakorlata			
160			Ételek, italok értékesítése			
		8	Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat.			
		8	Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek.			
		8	Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb árak készítéséről, tulajdonságairól.			
		8	Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat.			
		8	Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.			
		8	Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.			
		8	Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.			
		8	Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.			
		8	Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.			
		8	Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.			
		8	Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.			
		8	Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.			
		8	Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben.			
		8	Menüt, ételsort állít össze.			
		8	Menüt, ételsort állít össze.			
		8	Elvégzi a terítési műveleteket.			
		8	Elvégzi a terítési műveleteket.			
		8	Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetési a vendéget a különböző fizetési módokkal.			
		8	Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel.			
		8	Munkaterületét előírás szerint rendezzi zárás után.			