

Foglalkozási napló

a 20___ /20___ . tanévre

Vendéglátó eladó

szakma gyakorlati oktatásához

OKJ száma: 34 811 05

A napló vezetéséért felelős: _____

A napló megnyitásának dátuma: _____

A napló lezárásának dátuma: _____

FOGLALKOZTATÁSI NAPLÓ

VENDÉGLÁTÓ ELADÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
			Összefüggő szakmai (nyári) gyakorlat a 10. évfolyam után (140 óra)			
			10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés			
			Vendéglátó eladói tevékenység			
			140			
			56			
		7	A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására. Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.			
		7	A felszolgálás során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).			
		7	Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában. Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).			
		7	A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata. Csomagolási eszközök, technikák. Munkaterület előkészítése nyitásra.			
		7	Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása. Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.			
		7	Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása. Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése. Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.			
		7	Napi ajánlat összeállítása. Árnap, árközlő eszközök készítése.			
		7	Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése. A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása. Standolás, elszámolás a napi bevétellel.			
			49			
			Hideg és meleg ételek értékesítése			
		7	Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása. Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása. A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.			
		7	Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök. Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök. Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök. Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			

FOGLALKOZTATÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Sertés húsból 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	Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez			
35			Italok értékesítése			
		7	Az italok felszolgálásának általános szabályai. Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.			
		7	Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.). Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.			
		7	Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása. Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása. 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	Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).			
Szakmai gyakorlat a 11. évfolyamon						
10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés						
560			Értékesítés üzemi gyakorlata			
140			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 felszolgálás során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).			
		7	Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.			
		7	Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).			
		7	Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).			

FOGLALKOZTATÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		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	Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása			
		7	Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása			
		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.			
		7	Standolás, elszámolás a napi bevétellel.			
/		210	Hideg és meleg ételek értékesítése	/		
		7	Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások).			
		7	Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások).			
		7	Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.			
		7	Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.			
		7	Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.			
		7	Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.			
		7	Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.			
		7	A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.			
		7	A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.			

FOGLALKOZTATÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		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	Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Borjűhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.			
		7	Borjűhúsból 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	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.			
210			Italok értékesítése			
		7	Az italok felszolgálásának általános szabályai.			

FOGLALKOZTATÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		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	Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).			
		7	Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.			
		7	Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.			
		7	Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, 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.			
		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.).			

FOGLALKOZTATÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		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).			
		7	Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).			