

Tájékoztató

34 811 05 Vendéglátó eladó

„D” szintvizsga feladat

A szintvizsga ajánlott időpontja: március

D/I. feladat:

A vizsgázó ebben a vizsgafeladatban ad számot a 10056-12 azonosító számú, Gyorsétkeztetés, ételadás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz rendelt ismeretekből, és a gyakorlatok során megszerzett kompetenciákból. Ezek a termelő és értékesítő helyen használatos eszközök, gépek, berendezések szakszerű biztonságos használata, a vendéglátó eladó munkájához szükséges konyhatechnológiai műveletek elsajátítása, a vendéglátó eladó által elkészített egyszerű meleg ételek elkészítésének, tálalásának ismerete, a munkafolyamok higiénijának, (a HACCP előírásoknak) megfelelően.

A kolbász, hurka sütésénél egyaránt alkalmazható a grillezés, a serpenyőben sütés, és a tepsiben sütés is.

Megjelenése, ruházata a szakmai szabályoknak megfelelően. Az értékesítő formaruha fölé az ételkészítés időtartamára védőköpeny viselése ajánlott.

A szakmai megjelenési, munkavégzési, technológiai szabályokat a tankönyvek részletesen tartalmazzák. Ajánlott tankönyv: Voleszák Zoltán: Vendéglátó eladói ismeretek (Képzőművészeti Kiadó)

Értékelés: A megadott táblázat szerint.

D/II. feladat

A vizsgázó a vizsgafeladat második részében ad számot a 10056-12 azonosító számú, Gyorsétkeztetés, ételadás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz rendelt meleg étel készen tartási, a tömeg szerinti értékesítés, valamint az ital kiszolgálási, feladatokból elsajátított

kompetenciáiból, a vendégkommunikáció alapjairól, és az alapvető értékesítési bizonylatkészítésről.

Értékelés: A megadott táblázat szerint.

Anyagszükséglet:

40 dkg. Sütnivaló kolbász
20-20 dkg. Nyers (abált) véres és májas hurka
10 cl. Étolaj
0.5 kg Egész fehér kenyér
5 dkg. Mustár
10 dkg Ecetes almapaprika
2 üveg 0.2-0.33 l Szénsavas üdítő

Eszközsükséglet:

Tűzhely (gáz vagy elektromos) sütővel, munkaasztal
1 db. Tepsi
vagy 2 db. Teflonserpenyő, teflonlapát, fedő
2 db. lapostányér
Üveges melegpult, vagy vitrin
Adagolókanalak, csipeszek
Megfelelő szinkódú vágódeszka hasonló késsel
2 db vendégtálca
2 db üvegpohár
2 pár Nagyváltás, szalvéta

Kézi nyugtához nyugtatömb, árlap, számológép, vagy táblázat a dkg-os árhoz.