Tanfolyami tájékoztató

OKJ 34-811-06

Fogadós

E-000931/2014/A052

LEVRIK Knowledge KFT.
FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZMÉNY
OKJ-s és Hatósági vizsgaközpont

Székhely:
1066 Budapest, Lovag utca 22. fszt.

Ügyfélszolgálati iroda:
1066 Budapest, Lovag utca 22. fszt.
(bejárat: 1066 Budapest, Jókai utca 22. fszt.)
Tel./Fax: 06-1/269-08-53
Mobil: +36-30/363-71-59
Bankszámlaszám: 10101267-15629300-01003000
levrik@levrik.hu; info@levrik.hu

2016.

FOGADÓS
OKJ 34-811-06

1. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A fogadós legfontosabb feladata, a turizmusban résztvevő hazai- és külföldről érkező vendégek, fogadókban történő szakszerű kiszolgálása, ellátása: a vendéglátóegységhez fűződő szervezési, gazdálkodási, üzletviteli és marketing alapok ellátása, a vendégek fogadása, kiszolgálása, a fogadó konyhájához és éttermához fűződő alapvető vendéglátóipari tevékenységek-, továbbá a vendégek programjainak szervezéséhez és lebonyolításához fűződő segítő tevékenységek ellátása.

2. A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a vendégek fogadására, és az alapvető recepcióhoz fűződő tevékenységek ellátására
- a vendégek szakszerű kiszolgálására az éttermi egységben, illetve a szobákban egyaránt
- egyszerűbb konyhai feladatok, előkészítések, reggelik büfébekészítések szakszerű ellátására
- az élelmiszerbiztonság és a fogyasztóvédelem támasztotta követelmények ellátására
- a vendéglátóegység biztonságos működtetésére
- az üzlet arculatának és működésének megtervezésére
- a gazdaságos működés megtervezésére, és a gazdaságos üzemelés működtetésére
- a vendéglátóüzletekkel szemben támasztott higiéniai követelmények betartására
- a HACCP rendszer működtetésére
- alapvető marketing feladatok ellátására
- az alkalmazottak kiválasztására, és a humánerőforrás gazdaságos felhasználásának megtervezésére
- a hazai legjellemzőbb turisztikai attrakciók bemutatására
- a programok szervezésével és lebonyolításával összefüggő legfontosabb ismeretek felhasználására

3. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
1331	***Szálláshely-szolgáltatási tevékenységet folytató egység vezetője***	Panzióvezető
		Turistaszálló-vezető
		Vendéglátó egység/szervezet vezetője
		Csárda üzletvezetője
		Étterem üzletvezetője
		Kertvendéglő üzletvezetője
		Vendéglő üzletvezetője
5131	***Vendéglős***	Borozó üzletvezetője (1-2 személyes)
		Büfé-, bisztróvezető
		Étkezdés
		Kifőzdés
		Kocsmáros
		Söröző üzletvezetője (1-2 személyes)

4. A képzésben való részvétel feltételei:

- **alapfokú iskolai végzettség, vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában,**
- **betöltött tankötelezettségi kor,**
- **egészségügyi alkalmasság (Fogadós munkakörben) / (SZAKMAI ORVOSI ALKALMASSÁGI VÉLEMÉNY** 33/1887. NM rendelet 15. sz. melléklete szerinti**) /**

5. A képzési és vizsgadíj:

OKJ 34-811-06 Fogadós	
képzési díj:	**Ft**
vizsgadíj:	**Ft**

6. Részletfizetés:

Kezdő befizetés minden esetben a felnőttképzési szerződéskötés megkötésekor fizetendő, amelynek összege min. _____ Ft. Az összeg a meghirdetett képzési díj részét képezi, így többlet költséget nem jelent. A fennmaradó összeget a szakmai vizsgáig tetszőleges (kamatmentes) részletekben szükséges befizetni.

7. A képzés moduljai:

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
azonosító száma	**megnevezése**
10044-12	*Élelmiszer, fogyasztóvédelem*
11793-16	*Fogadós szakmai tevékenységei*
10049-12	*Konyhai kisegítés*
10048-12	*Ételkészítés alapjai*
10045-12	*Gazdálkodás*
11794-16	*Fogadós napi tevékenységei*
11497-12	*Foglalkoztatás I.*
11499-12	*Foglalkoztatás II.*
11500-12	*Munkahelyi egészség és biztonság*

8. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

GYAKORLATI vizsgatevékenység

A,

A vizsgafeladat megnevezése:

Fogadós szakmai tevékenységei

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladatban meghatározott reggeli, vagy valamely, alapfokú konyhai ismereteket igénylő fogadókra jellemző ételfogás (például saláta, klub-szendvics, stb.) elkészítése és nem vendég előtti tálalása minimum kettő adagban.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 50%

B,

A vizsgafeladat megnevezése:

Fogadós napi tevékenységei

A vizsgafeladat ismertetése:

Az A) feladatban elkészített ételhez megterít, és szervírozza azt, továbbá segítséget nyújt a vendégeknek (vizsgabiztosoknak) a vizsgarészhez tartozó, fogadós szakmával kapcsolatos előre meghatározott kérdések kapcsán.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 50%

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

KÖZPONTI ÍRÁSBELI vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Fogadó működtetésével összefüggő dokumentációs feladatok

A vizsgafeladat ismertetése:

A központi írásbeli vizsgatevékenység egy feladatsora a következőkben felsorolt témakörök mindegyikét tartalmazza: árképzés, jövedelmezőség, készletgazdálkodás, bérgazdálkodás, elszámoltatás, ételkészítési alapok, fogyasztóvédelmi és munkavédelmi alapok, felszolgálás alapjai, egyszerű idegen nyelvű szakmai szöveg magyarra történő fordítása.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

SZÓBELI vizsgatevékenység

NINCS!

9. Elektronikus hallgatói felület elérése:

www.levrik.hu

MOODLE ikonra katt!
Felhasználónév: XXXXX
Jelszó: XXXXX

A vizsgázók a szakmai vizsga sikeres letétele után államilag elismert **34-811-06** OKJ számú **Fogadós** szakképesítést igazoló bizonyítványt kapnak.