



Nógrád Vármegyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari  
Technikum és Szakképző Iskola

3100 Salgótarján, Zemlinszky Rezső út 4.

☎ (32) 412-504 📠 (32) 510-290

OM azonosító: 203048/020

[kereskedelmi-nmszc.hu](http://kereskedelmi-nmszc.hu)

KÉPZÉSI PROGRAM

**Egybefüggő szakmai gyakorlat 12. évfolyam 200 óra**

**VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS SZAKMA**

**1. A szakma alapadatai**

Az ágazat megnevezése: Turizmus -vendéglátás

A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra

**2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása**

A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését. Kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze. Irányítja az üzlet gazdálkodását. Biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit. Kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot. Ajánlatot készít a megrendelők részére. Rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le. Részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.

## 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

| Sorszám | Készségek, képességek                                                                                                 | Ismeretek                                                                                                                                                                                                                                                                           | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök                                                                                                                                                                                                            | Önállóság és felelősség mértéke                                                                                                                                                   |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.      | Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.                                         | Ismeri a különböző vendéglátó üzlettípusokra vonatkozó szakmai és jogi szabályokat.                                                                                                                                                                                                 | Jog követően, a szabályokat maximálisan betartva alakítja ki az üzlet saját működési szabályzatát.                                                                                                                                           | Önállóan képes eligazodni a központi és helyi vendéglátó tevékenységekre vonatkozó szabályozók között.                                                                            |
| 2.      | Az üzlet termelő és értékesítő tevékenységének zavartalan biztosítása érdekében szervezi az áruforgalmi folyamatokat. | Ismeri a beszerzés, raktározás, termelés és értékesítés tevékenységeinek szakmai számítását, ezek képleteit, az árurendelés szabályait, módszereit, az élelmi anyagok kémiai, fizikai, biológiai jellemzőit, összetételét, a biztonságos tárolás termelés és értékesítés érdekében. | Törekszik arra, hogy a tevékenységek során megbízható számításokat végezzen, az árurendelésnél nyitott az új megoldásokra is, a raktározásnál, termelésnél, értékesítésnél maximálisan szem előtt tartja a magas fokú élelmiszerbiztonságot. | Betartja és betartatja a raktározás, termelés és értékesítés szakmai, és élelmiszerbiztonság -technikai szabályait, önállóan hozza meg a tevékenységekkel kapcsolatos döntéseket. |

|    |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                       |                                                                                                             |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | Piackutatáson alapuló igények alapján vendéglátó vállalkozást tervez.                                                                                            | Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban. | Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására a vállalkozás elindítása során.                                          | A különböző engedélyeket kiadó hatóságok útmutatásával, velük együttműködve végzi a vállalkozás tervezését. |
| 4  | Felkutatja a vállalkozás működéséhez szükséges anyagi/pénzügyi fedezet biztosításának lehetőségeit, szükség esetén feltérképezi a hitel és pályázati forrásokat. | Felismeri a vendéglátó vállalkozás pénzügyi tervezésének, valamint a hitelek és pályázati források felhasználásának fontosságát.                                    | Elkötelezett az új lehetőségek, megoldások irányában a pénzügyi tervezésnél, értéként tekint a friss és hiteles információforrásokra. | Önállóan vezeti, irányítja és ellenőrzi a vállalkozást, lehetőség szerint a saját vállalkozását.            |
| 5  | Megrendelések leadása, felvétele, rendezvényszervezés során üzleti levelezést folytat, szükség esetén idegen nyelven.                                            | Részletesen ismeri az üzleti kommunikáció írásbeli formáit, ennek kötött szabályrendszerét, idegen nyelven is.                                                      | Tiszteletben tartja az üzleti partnerek kívánságait, messzemenően szem előtt tartja azok érdekeit.                                    | Önállóan kommunikál írásban az üzleti partnerekkel.                                                         |

|    |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                           |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | Megtervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot állít össze a vendéglátó egység számára, figyelembe véve az üzlet adottságait és lehetőségeit, a vendégkör igényét. | Behatóan ismeri az étlap és itallapírás szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit. | Elfogadja az új szakmai trendeket az étlap, itallap összeállítására vonatkozóan.                                                                              | Teljesen önállóan, kreatívan, elektronikus eszközöket használva tervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot.                                          |
| 7. | Alkalmazza az allergén összetevőkre, és az alapvető élelmiszerbiztonságra vonatkozó szabályokat az egység üzemeltetése során.                                          | Teljeskörűen ismeri a vendéglátás működése során előforduló allergéneket, ezek felhasználásának szabályait, a termelő és értékesítő egységben.                   | Munkája során végig szem előtt tartja a vendégek allergénekre vonatkozó kéréseit, fokozottan figyelemmel kíséri az ételek és italok megfelelő összeállítását. | Felelősségteljesen hoz döntéseket az allergének jelzésével kapcsolatosan.                                                                                 |
| 8. | Figyelemmel kíséri az árukészlet változásait, a beszerzéseket a változások alapján intézi.                                                                             | Ismeri az árukészlet változásainak mutatószámait, tudja ezek számítási módszereit, a kapott eredmények értelmezését.                                             | Munkájában törekszik az árukészlet optimális mennyiségének beállítására.                                                                                      | Kollégáival történő előzetesen egyeztetés után, önállóan hozza meg a döntéseket az árukészletek mennyiségét illetően.                                     |
| 9. | Megkötí a szállítási szerződéseket, leadja a megfelelő megrendeléseket az üzleti partnereknek, kapcsolatot tart a szállítókkal.                                        | Ismeri a szállítási szerződésekre és az árubeszerzésre vonatkozó jogi szabályokat, a szerződések megkötésének folyamatát.                                        | A szerződések megkötésekor és az árurendelések leadásánál szem előtt tartja az üzleti érdekeket.                                                              | Vezetői, tulajdonosi útmutatással önállóan végzi a szerződések megkötését és az árurendelést. Képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák kijavítására. |

|     |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                          |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. | Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba. | Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.                                                                                                           | Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.                                                                                                     | A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.    |
| 11. | Biztosítja az üzemeltetés személyi és tárgyi feltételeit a vendéglátó üzletek különböző típusaiban.                                 | Ismeri a vendéglátó üzletek típusainak létszámgényét és a különböző egységek munka-szervezetének hierarchikus felépítését, struktúráját, valamint az egységek munkájához szükséges tárgyi feltételeket. | Munkája során törekszik arra, hogy az adott egységben a munka mennyiségének megfelelő személyzet és tárgyi eszköz álljon rendelkezésre, szem előtt tartva a tulajdonosi érdekeket.                       | A vezetői, és a tulajdonos útmutatása alapján a személyi és tárgyi eszközök biztosítását önállóan végzi. |
| 12. | Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.                                 | Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel.                                                                  | A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon. | Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.                         |

|     |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13. | Különböző étel-ital ajánlatot készít a megrendelők részére a vendéglátó üzletben.                                                               | Behatóan ismeri az étel és italpárosítás, ajánlás, szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit. | Figyelemmel kíséri az új szakmai trendeket az étel-ital párosításra, ajánlásra vonatkozóan.                                                                                                | Teljesen önállóan, kreatívan tervezi az ajánlatait, figyelembe véve a vendégek igényeit.                                       |
| 14. | Bartender, barista, sommelier tapasztalatait felhasználva italokat ajánl és készít vendégei számára, valamint ételt készít a vendég asztalánál. | Ismeri a bartender, barista, sommelier tevékenységek szabályrendszerét, tisztában van a vendég előtti ételkészítés lehetőségeivel, szabályaival.                            | Munkája során törekszik arra, hogy a különböző tevékenységek során a tevékenységre jellemző szabályokat és receptúrákat betartsa, folyamatosan figyelemmel követi az új szakmai trendeket. | Önállóan végzi a bartender, barista, sommelier műveleteket, valamint a vendég előtti ételkészítést.                            |
| 15. | Lebonyolítja az általa tervezett, szervezett rendezvényeket a megrendelő igényei alapján. Felméri az ehhez szükséges munkaerőt és eszközigényt. | Ismeri a rendezvények lebonyolításának szakmai szabályait, a lebonyolítás folyamatát.                                                                                       | Törekszik a rendezvény lebonyolításának tökéletességére, minőségorientáltan irányítja a dolgozókat.                                                                                        | Teljesen önállóan, kreatívan szervezi a rendezvényeket, figyelembe véve a vendégek különleges igényeit.                        |
| 16. | Kialakítja a beszerzett áruk üzleti árát a vendéglátóipari egységben.                                                                           | Ismeri az árképzés típusait, módszereit, és tudja a mutatószám kiszámításához szükséges képleteket, műveleteket.                                                            | Az árak kialakításánál szem előtt tartja az üzlet karakterét, gazdasági környezetét és a vendégkör lehetőségeit.                                                                           | A vezető, és a tulajdonos útmutatása alapján, önállóan végzi az árképzést, folyamatosan ellenőrzi és korrigálja a napi árakat. |

|     |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                 |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17. | Nyilvántartja a készleteket, elvégzi és felügyeli a pénzügyi tranzakciókat, a vállalkozás készleteivel kapcsolatban. Elszámoltat.                                                               | Ismeri a készletgazdálkodás módszereit, a hagyományos és elektronikus nyilvántartás lehetőségeit, az ehhez kapcsolódó dokumentumok fajtáit, tudja az erre vonatkozó mutatószámok kiszámításához szükséges képleteket. Ismeri a pénzügyi tranzakciók végrehajtásának szabályos módjait. | Munkája során törekszik arra, hogy a jogszabályban meghatározott dokumentációt használja a készletnyilvántartás és a pénzügyi tranzakciók végrehajtása során. Készpénzkímélő fizetési módszereket alkalmaz. | A vállalkozás könyvelőjével együttműködve végzi a munkaköri leírásban meghatározott feladatát, képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák önálló javítására. |
| 18. | Napi tevékenysége során munkatársaival, vezetőivel, üzleti partnereivel szakmai megbeszélést folytat az aktuális feladatokról, együttműködésről, szükség esetén legalább egy idegen nyelven is. | Magabiztosan ismeri a szakmai, üzleti kommunikáció verbális formáit, ennek szabályrendszerét, a tárgyalási retorikákat legalább egy idegen nyelven. Ismeri a protokoll előírásait a vendéglátó üzlet mindennapi működésére vonatkozóan.                                                | A kommunikáció során munkatársaival, és az üzleti partnerekkel empatikusan, udvariasan viselkedik, szem előtt tartva az üzlet érdekeit.                                                                     | Betartja és kollégáival betartatja a szakmai kommunikációra vonatkozó írott és íratlan szabályokat.                                                             |

|     |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                                                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19. | Kialakítja a dolgozók munkabeosztását a vendéglátó egységben a zavartalan működés biztosítása érdekében.                            | Teljeskörűen ismeri a munkaidő beosztásra vonatkozó jogi szabályozást és a vendéglátásban elfogadott munkaidő rendszereket.                                                      | A beosztások kialakításánál a törvények betartása mellett törekszik az egyenlőségre és az igazságosságra.     | A munka-időbeosztásokat a dolgozókkal együttműködve alakítja ki, a lehető legmesszemenőbb határig figyelembe veszi a személyes kéréseket. |
| 20. | Betanítja és felügyeli az éttermi és konyhai személyzetet.                                                                          | Részletesen ismeri a különböző, vendéglátásban megtalálható munkaköröket, ezek munkaköri leírásait, a munkavállalóktól elvárható munka minőségét és mennyiségét.                 | A betanítás és felügyelet, irányítás során empatikusan viselkedik a munkavállalókkal.                         | Teljes mértékben, önállóan vállal felelősséget a munkavállalók által végzett munkáért.                                                    |
| 21. | Folyamatosan nyomon követi az aktuális trendeket a vendéglátásban, megszerzi a szakmában megjelenő új információkat.                | Ismeri a vendéglátás szakirodalmát, hagyományos nyomtatott és internetes felületen megjelenő információkat, az információkhoz való hozzájutás és releváns felhasználási módjait. | Motivált az önképzésre, hajlandó az élethosszig tartó tanulásra, nyitott a szakmai innovációra, újdonságokra. | Korrigálja a saját, vagy beosztottjainak szakmai hibáit, támogatja őket a hiányosságaik pótlásában.                                       |
| 22. | Napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi, szabályok, előírások alapján végzi. | Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat.                                                                                         | Törekszik a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások figyelembevételére munkája során. | Felelősségteljesen tartja be, és tartatja be a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat.                         |

|                        |        |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|--------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vendégtéri ismeretek   | 60 óra | Felszolgálási ismeretek                                   | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                        |        | A felszolgálás lebonyolítása                              | Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása<br>Alkalmi rendezvényekre való terítés<br>Rendezvényen való felszolgálás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                        |        | Fizetési módok                                            | Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete<br>Számla kiegyenlítése,<br>Standolás, standív elkészítése, elszámolás.<br>Zárás utáni teendők.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Étel- és italismeret   | 70 óra | Ételek-Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai        | Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)<br>Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok<br>Aperitif és digestív italok.<br><b>Ételeket ajánl</b> , miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit. |
| Értékesítési ismeretek | 40 óra | Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempon-tjai | Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                |        |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rendezvényszervezési ismeretek | 30 óra | Kommunikáció a vendéggel<br>Etikett és protokoll szabályok ismerete | Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken<br>Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása.<br>Rendezvénykönyv ellenőrzése<br>Vételezés raktárból, készletek feltöltése<br>Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása). |
|--------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**A tanuló munkájának értékelési szempontjai:** A külső gyakorlóhelyeken az értékelést a diákokkal közvetlen kapcsolatot tartó munkatárs ill. a tanulófelelős közösen végzi. A hozzájuk kiadott tantárgyak elsajátítását, gyakoroltatását kötelesek nyomon követni és a diákok tevékenységét érdemjeggyel értékelni.

- szakmai érdeklődés
- hatékony, önálló munkavégzés
- a szakmai felkészültség színvonala
- munkafegyelem, pontosság

Salgótarján, 2025.06.27.



Barta Rita

igazgató

Nógrád Vármegyei SZC Kereskedelmi és  
Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola  
Szakképző intézmény



Kecskés Attila

ügyvezető

Morka és Ronkó Kft.

Duális képzőhely

**MORKA ÉS RONKÓ KFT.**

3070 Bátonytereny, József utcát út-26.

Adószám: 13169787-2-12

Cégszám: 12-09-004280