
Képesítő vizsga feltételei és tartalma
a PROGRAMKÖVETELMÉNY
képesítő vizsgára vonatkozó kivonata
10133006 számú Falusi vendéglátó szakképesítésre

2	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------

- 2.1 Megnevezése: Falusi vendéglátó
- 2.2 Szintjének besorolása
- 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 3
- 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 3
- 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

10	A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A vendéglátás alapjai, alapvető számítási, ügyviteli feladatok.

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Az írásbeli feladatban a vizsgázó a falusi vendéglátás szakszerű műveléséhez szükséges ismereteiről ad számot. Komplexitásában érti és használja a szakterülethez társuló vendéglátóiparban, gazdálkodásban használt fogalomrendszert, a vállalkozás működtetésével kapcsolatos nyilvántartásokat, nyomtatványokat. Elméleti szinten is ismeri a saját gazdaságában megtermelt és a partnerektől beszerzett termékek felhasználásának szabályait, a kistermelői körülmények között leggyakrabban termelt termékek előállításának, feldolgozásához és értékesítéséhez kapcsolódó feladatokat. A készletezés, készletgazdálkodás fontosságát megérti, alapvető számításokat összefüggéseiben érti. Vállalkozással kapcsolatos

nyilvántartásokat rendeltetésszerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket berendezéseket. A kéziszerszámok, használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja. Ismeri a programszervezés lépéseit, a piacbefolyásolás és piacmegismerés jellemzőit. Meg tudja nevezni a falusi vendéglátás speciális elvárásait, szolgáltatásait.

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30 %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

	Témakör	Válasz módja	Válasz értéke %-ban
1	Kistermelői alapismeretek	feleletalkotás, feleletválasztás	15
2	Falusi vendéglátó vállalkozás működése	feleletalkotás, feleletválasztás	30
3	Árubeszerzés, áruforgalom	számítások feleletalkotás, feleletválasztás	10
4	Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban.	feleletalkotás, feleletválasztás	30
5	Marketing ismeretek	feleletalkotás, feleletválasztás	10
6	Nyomtatvány kitöltés	táblázatkezelés, szövegszerkesztés,	5

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A falusi vendéglátó gyakorlati feladata

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A) Vizsgarész:

Szakmai beszélgetés: Létesítsen a vendégekkel a különböző kommunikációs csatornákon kapcsolatot, tájékoztassa az 5 fős csoportot a vendéglátóhelyről, ismertesse meg őket a hely adottságaival. A vizsgaszervező által megadott csoportösszetétel (év, nem, csoporttagok közös jellemzői) szerinti csoport számára egy adott tájegységre jellemző, a vendéglátásról és turizmusról szóló információkat adjon át a csoport számára. A vizsgázó a csoportnak bemutatja vendéglátóhely szűkebb környezetét, tájékoztat a regionális programokról, helyi attrakciókról. A vizsgaszervező által biztosított anyagokból, prospektusokból felkészülve adjon érdekes, figyelemfelkeltő beszámolót a látványosságokból, érdekességekből.

A szóbeli beszélgetés Időtartama: maximum 20 perc

B) Vizsgarész: Gasztronómiai tevékenység 1. Készítsen a vizsgázó által megtervezett és különböző ételkészítési technológiákkal elkészített a megadott létszámnak megfelelően az „A” vizsgarészben megbeszélte, tájegységre jellemző gasztronómiai élménycsomagot, amely tartalmazzon levest, főételt, befejező fogásként idénygyümölcsökből álló rétest, vagy gyümölcstálat. Ajánljon hozzá helyi termelőktől származó italokat (szódavíz, bor, szörpök). Terítse meg az asztalt 3 főre, az elkészített ételeket szolgálja fel, szolgálja ki a vendégeket, majd mosogasson el! Ügyeljen a környezettudatosságra és a személyi higiéniára!

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 210 perc,

2. (120 perc ételkészítés, 90 perc kiszolgálás).

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70 %

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A.)

Vizsgafeladat:

A vizsgarész értékelésére vonatkozó %

	Szempont	Válasz módja	Válasz értéke
1	Kommunikáció színvonala	feleletalkotás	40%
2	Turisztikai ismeretek	feleletalkotás	20%
3	Helyismeret	feleletalkotás	40%

B.) Vizsgafeladat:

A vizsgarész értékelésére vonatkozó %

	Szempont	Válasz módja	Válasz értéke
1	Alapanyagok előkészítése	gyakorlat	10%
2	Ételek főzése	gyakorlat	50%
3	Asztal terítése, étel felszolgálása	gyakorlat	30%
4	Rendrakás, mosogatás	gyakorlat	10%

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek: felszerelt konyha, konyhai berendezések-gépek, terítés-felszolgálás eszközei, takarítási felszerelések, telefon, számítógép (szoftverek, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennel)

10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -



4600 Kisvárdai, Szent László utca 5.
45/556-391
kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com
www.kisvardaivizsgakozpont.hu

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

11 A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek

--