
Képesítő vizsga feltételei és tartalma
a PROGRAMKÖVETELMÉNY
képesítő vizsgára vonatkozó kivonata
10135002 számú Szállodahajós, szállodai személyzet
szakképesítésre

2 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

2.1 Megnevezése: Szállodahajós, szállodai személyzet

2.2 Ágazat megnevezése: Turizmus- Vendéglátás ágazat

2.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 1013

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

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

Egyéb feltételek:

11.2 Írásbeli vizsga

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Szállodahajós, szállodai személyzet elméleti ismeretei

11.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

- allergéntáblázat piktogramokkal
- HACCP és USPHS szabályaiból kifejtős illetve teszt kérdéssor
- italismeret
- felszolgálati módozatok és etikett
- tisztító- és ápolószerek kategóriái és felhasználási ismeretei
- ajánlatkészítés üzleti levélben anyanyelven

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

11.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40 %

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Szállodahajós, szállodai személyzet elméleti ismeretei írásbeli vizsga értékelőlapja – feladatok fontosságának százalékos megoszlása	
HACCP és USPHS szabályaiból kifejtős illetve teszt kérdéssor	20%
felszolgálati módozatok és etikett	20%
tisztító- és ápolószerek kategóriái és felhasználási ismeretei	20%
allergéntáblázat piktogramokkal	15%
ajánlatkészítés üzleti levélben anyanyelven	15%
italismeret	10%

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

11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladatmegoldás

1. Vizsgarész: Szakmai beszélgetés anyanyelven és idegen nyelven 2.

Vizsgarész:

a.) vizsgafeladat: 2 fő éttermi vendég kiszolgálása étel- és italfogyasztással

b.) vizsgafeladat: Kétfogásos étel elkészítése és tálalása receptúra alapján 2 fő részére

Megfelelő öltözet a projektfeladat vizsgáján:

1. vizsgarész: sötét öltöny/térdig érő kosztüm, fehér ing, nyakkendő/sál, bőrcipő

2.a) vizsgarész: sötét hosszú nadrág / térdig érő szoknya, fehér ing, csokornyakkendő, bőrcipő

2.b) vizsgarész: hosszú nadrág, szakácskabát, sapka, kötény, csúszásmentes biztonsági lábbeli

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

1. Vizsgarész: Szakmai beszélgetés, szituációs gyakorlat anyanyelven és idegen nyelven, mely az alábbi részekből tevődik össze

- vendég érkeztetése-tájékoztatása
- panaszkezelés

2. Vizsgarész

a) vizsgafeladat

- éttermi asztal megterítése 2 fő részére háromfogásos étkezéshez
- rendelésvétel anyanyelven és idegen nyelven

- rendelésnek megfelelő softdrink és bor felszolgálása az asztalnál
- konyha által elkészített 2 fogásos étel szakszerű szervírozása angol módban
- éttermi szoftver kezelése: rendelés felütése, blokkolása

b) vizsgafeladat

- két fogás (leves+főétel) elkészítése kapott receptúra alapján
- alapanyagok kimérése és előkészítése
- megfelelő konyhai technológia használatával történő elkészítés
- a készétel aktuális trendnek megfelelő tálalása

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc, melynek megoszlása:

1. vizsgarész - 30 perc

2a. vizsgarész - 60 perc

2b. vizsgarész - 150 perc

11.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: **60%**, mely az alábbi arányokból tevődik össze:

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Gyakorlati vizsga értékelőlapja	
90 – 100%	<ul style="list-style-type: none"> • vendég érkeztetése és tájékoztatása során szakmaiságát tükrözi, határozottan és érthetően kommunikál • panaszkezelés során a vizsgázó kompromisszum kész, udvariasan és segítőkészen, szakmai alázattal megoldást keres • az éttermi asztalt szakszerűen, hiánytalanul megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez • a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias és részletes, ételt- és italt, valamint főételhez bort ajánl, anyanyelven és idegen nyelven nyelvhelyes • a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort szakszerűen szolgálja fel az asztalnál • a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szakszerűen szervírozza angol módban

	<ul style="list-style-type: none"> ● az éttermi szoftverrel önállóan, határozott sebességgel végzi a feladatot ● mindkét fogást ízletesen, tökéletesen, recept híven elkészíti a kapott receptúra alapján ● a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és pontosan készíti elő ● a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva határozott,
	<p>pontos, hibátlan és gyors munkát végez, mely során maximális tisztaságban, higiéniai elvárásokat teljesen betartva, minimális hulladékképzéssel dolgozik</p> <ul style="list-style-type: none"> ● a készítelt aktuális trendnek megfelelően tálalja
80 – 89%	<ul style="list-style-type: none"> ● vendég érkeztetése és tájékoztatása során határozottan és érthetően kommunikál ● panaszkezelés során a vizsgázó udvariasan és segítőkészen megoldást keres ● az éttermi asztalt hiánytalanul megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez ● a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias, ételt- és italt, valamint főételhez kérésre bort ajánl, anyanyelven és idegen nyelven érthetően kommunikál ● a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort szakszerűen szolgálja fel az asztalnál ● a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szakszerűen szervírozza ● az éttermi szoftverrel önállóan elvégzi a feladatot ● mindkét fogást ízletesen elkészíti a kapott receptúra alapján ● a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és készíti elő ● a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva határozott és pontos munkát végez, mely során maximális tisztaságban, higiéniai elvárásokat betartva, minimális hulladékképzéssel dolgozik ● a készítelt dekoratívan tálalja
70 – 79%	<ul style="list-style-type: none"> ● vendég érkeztetése és tájékoztatása során érthetően kommunikál ● panaszkezelés során a vizsgázó udvariasan és segítőkészen megoldást keres

	<ul style="list-style-type: none"> ● az éttermi asztalt megfelelően teríti meg 2 fő részére háromfogásos étkezéshez ● a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias, kérésre segít ételt- és italt választani, anyanyelven és idegen nyelven érthetően kommunikál ● a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort felszolgálja az asztalnál ● a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szervírozza ● az éttermi szoftverrel önállóan elvégzi a feladatot ● mindkét fogást megfelelően elkészíti a kapott receptúra alapján ● a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és készíti elő ● a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva végezi feladatát, mely során tisztaságban, higiéniai elvárásokat betartva, elfogadható hulladékképzéssel dolgozik ● az ételeket megfelelően tálalja
60 – 69%	<ul style="list-style-type: none"> ● vendég érkeztetése és tájékoztatása során érthetően kommunikál ● panaszkezelés során a vizsgázó udvariasan és segítőkészen megoldást keres
	<ul style="list-style-type: none"> ● az éttermi asztalt megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez ● anyanyelven és idegen nyelven érthetően, udvariasan kommunikálva felveszi a rendelést ● a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort felszolgálja az asztalnál ● a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szervírozza ● az éttermi szoftverrel segítséggel elvégzi a feladatot ● mindkét fogást megfelelően elkészíti a kapott receptúra alapján ● a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és készíti elő ● a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva végezi feladatát, mely során törekszik arra, hogy tisztaságban, higiéniai elvárásokat betartva dolgozzon ● az ételeket megfelelően tálalja
0 – 59%	<ul style="list-style-type: none"> ● vendég érkeztetése és tájékoztatása során zavarosan és hiányosan kommunikál ● a panaszt nem kezeli

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● az éttermi asztalt a tisztaság és a szakszerűség hiányában teríti meg 2 fő részére ● a rendelésvétel során kommunikációja nem érthető, a kínálattal nincs tisztában ● a vizsgázó képtelen felszolgálni a rendelést ● az éttermi szoftvert segítséggel sem tudja használni ● az ételeket a kapott receptúra alapján sem tudja megfelelően elkészíteni ● a vizsgázó a nem megfelelő alapanyagokat méri ki és/vagy rosszul készíti elő ● a vizsgázó nem megfelelő konyhai technológiát használva végezi feladatát, mely során nem megfelelőek a higiéniai feltételek, az alapanyagokat pazarlóan kezeli ● az ételek nem megfelelően tálalja |
|---|

11.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább **60%**-át elérte.

11.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

- A vizsgáztató a vizsgázó által választott idegen nyelven minimum B2 szintű nyelvtudással rendelkezik.
- A bizottság tagjain felül 2 felnőtt („vendég”) jelenléte szükséges a 2a. vizsgarész elvégzéséhez.

11.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

1. vizsgarész: „-”

2. a vizsgarész: egy 2 fős éttermi asztal, székekkel, abrosz, tányérok, evőeszközök, szalvéta, poharak, étlap-itallap minta, kisleltár, virágváza, éttermi tálca, éttermi számítógép szoftverrel és blokkadagolóval

2. b vizsgarész: alap felszereltségű konyha: hűtő, mélyhűtő, tűzhely, sütő, mikrohullámú sütő, kézi botmixer, késkészlet, színkódosított vágódeszkák, fazekak, lábosok, sütőlemezek, serpenyők, keverő- és merőkanalak, fordítólapát, húsvilla, fakanalak, kézi habverők, keverőtálak, tárolóedények, fogókesztyű, tálaláshoz szükséges leveses tányér/csésze, főételhez megfelelő pala-, pasztás-, lapostányérok



4600 Kisvárda, Szent László utca 5.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

11.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: „-”

11.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: „-”

11.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: „-”

12 A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek:

„-”