



Duális partner

**Képzési program**  
a

**23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS**  
ágazathoz tartozó

**4 1013 23 04**  
**PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER**  
**SZAKMÁHOZ**

a  
**Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum**  
és a

**DUÁLIS PARTNER NÉV**  
együttműködésében

A képzési program a 2023.11.21-től hatályos Képzési és Kimeneti Követelmény (KKK) alapján aktualizált.

**SZAKMAJEGYZÉK** a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló - 800/2021. (XII. 28.)  
korm rendelettel módosított –  
**12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet szerint**

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1		Szakma azonosító száma				Szakma		Szakmai oktatás időtartama		Digitális Kompetencia Keretrendszer szint
2	Ágazat	Magyar Képesítési Keretrendszer szint	Képzési terület	Ágazati besorolás	Szakma-sorszám	megnevezése	szakmairánya	alapfokú iskolai végzettséggel	érettségi végzettséggel	
	Turizmus-vendéglátás	4	1013	23	04	pincér-vendégtéri szakember		3 év		

## 1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: Pincérsegéd
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 175 óra

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A képzési program létrejött:

- Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum
- Duális partner: név (duális partner) között.

**A 2023/24-es tanévben a duális partnernél az alábbi táblázat szerinti osztályok, tanulók oktatása zajlik**

DUÁLIS PARTNER NÉV	ÉVFOLYAM		LÉTSZÁM
	10.	11.	
Barlo Bt	3	1	4
Club Carat Kft		1	1
Danubius Hotels Zrt.	5	4	9
Fliegl Abda Gépgyártó Kft		1	1
Guriga-2000 Vendéglátó, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	2	2	4
Hécz Kft		1	1
Ízek Gyöngye Kft	2		2
Korzó-Gösser Kft		1	1
Kristály Étterem 2008 Kft	3		3
Lakjunk jól Kft	1	2	3
Lakjunk jól Kft.			
Lilienthal Bt.	2	1	3
MS Trend Kft.	1		1
Pannon Famulus Kft	2		2
Run Wild Kft		1	1
Szalai Vendéglő Kft	1		1
ÚJZÖLDFA KFT.	2	2	4
Uni-Bencés Kft.	1		1
V.I.C. Kft	1	1	2
Vendégváró 2000 Kft.	3		3
Winkler Anita EV.		2	2
Zs-Lilla Kft	1		1

A képzési program a Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum és a duális partner neve által közösen meghatározott szakmai tartalommal készült.

A képzési program az iskola Szakmai programjának szerves részét képezi. A megjelenő tartalom a képzési és Kimeneti Követelmény (KKK) alapján került kidolgozásra.

A feladatok megosztása a szakmai tartalom, a szükséges eszközök és a rendelkezésre álló humán erőforrás arányában került meghatározásra.

A nappali munkarend szerinti, a Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikumban tanulói jogviszonnyal rendelkező 2/10. és 3/11. évfolyamos, 3 éves szakképző iskolai képzésben az iskola és a duális partner közötti feladatmegosztás tananyagelemenként került kidolgozásra.

Az ágazati alapoktatás megvalósítása, valamint az ágazati alapvizsga lebonyolítása az iskola feladata, 100%-ban az iskolában történik.

A duális képzőhely az adott tananyagtartalom oktatása mellett a Kréta rendszerben szakirányú oktatásként könyveli a témaköröket.

Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés a tanuló nyilatkozata alapján 5 munkanap. Az iskolai tanműhely és duális partner eszközparkja összességében lefedi az oktatáshoz szükséges eszközök jegyzékét.

Kapcsolódó közismereti tantárgyak: Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom, Idegen nyelv, Matematika, Történelem és társadalomismeret, Természetismeret, Pénzügyi és munkavállalói ismeret

A felnőttképzési jogviszony keretében 1,5 évre (45 hét) a tananyagegységekhez tartozó tananyagelemek óraszámait a nappali rendszerű szakmai oktatás óraszámának 40 %-ában kerülnek meghatározásra és az összes óraszám  $\frac{1}{4}$ -e kötelezően az ágazati alapoktatásra fordítandó.

A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma a Kereskedelmi és Iparkamara akkreditációja alapján.

### **2.1. A duális képzés célja**

**A duális képzés célja, hogy az alapszakma megszerzését megelőzően, a saját igényeiknek megfelelően képezhessék a jövő munkavállalóit, valamint segíthessék őket szakmai felkészülésükben – még azelőtt, hogy belépnienek a munkaerőpiacra. A duális képzés során a megismerkedhetnek a vállalati kultúrával, valamint a céges feladatokkal és munkakörökkel, így amikor pályakezdőként állást vállalnak, nem lesz szükség idő- és költségigényes beillesztési és továbbképzési programokra, ami tovább növeli a hatékonyságot munkáltatói és munkavállalói oldalon egyaránt. Mivel a vállalkozások egymástól eltérő szemlélettel és árubalettelével, technológiával rendelkeznek a gazdasági céljaik elérése érdekében a szakképző intézmény a duális partnernél elsajátított tudást a Képzési és Kimeneti Követelményeknek megfelelően egységesíti. Úgy, hogy a képességeket és a képességeket egyenlő szintre hozza az iskolai képzéseken, hogy a munkaerőpiac azonos tudással és képességekkel rendelkező szakemberekhez jusson.**

### **2.2. Feladatmegosztás**

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tanulási egységekre meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű.

A tananyagelemekre kialakított óraszám évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – ajánlás.

A tanulási egységek és azok óraszámait napi 7 órás tanítási egységnek felel meg. Abban az esetben, ha a duális képzésben résztvevő diák a tizennyolcadik életévét betölti, akkor az, napi nyolc órára nő. Az így keletkezett órákat szabad órakeretben a képzőhely döntése alapján kell a KRÉTA felületen feltüntetni. Ajánlott órafelvitel, a gyakorlás, vagy az esetleges ismétlés a tananyagegységekből a személyre szabva.

A Képzési program tartalmazza a 9. évfolyam alapozó képzését és az Ágazati alapvizsga után a 10. és 11. évfolyam szakmai képzését. A tanulási területekhez rendelt tananyagegységek

órákra lebontva tartalmazza a tananyagelemeket megosztva az iskola és a munkahely között.

A szakirányú oktatás 10. évfolyamon 21 %-ban az iskolában, 79 %-ban a duális partner képzőhelyén, 11. évfolyamon 32,6 %-ban az iskolában, 67,4 %-ban a duális partner képzőhelyén valósul meg az alábbi táblázatban részletezetten.

Szakma neve	évfolyam	iskola (óra összesen)	duális partner (óra összesen)	egybefüggő gyakorlat (óra összesen)
Pincér-vendégtéri szakember	10.	485	739	175 – duális partnernél
Pincér-vendégtéri szakember	11.	511	543	
Felnőttek szakmai oktatása (pincér-vendégtéri szakember)	KSZ/11.	850	0	80 – iskolai tanműhelyben

A szakmai oktatás megszervezése A/B heti beosztásban történik.

- 10. évfolyamon: 4 nap iskola – 6 nap duális partnernél.
  - o A hét: 4 nap iskola és 1 nap duális partnernél
  - o B hét: 5 nap duális partnernél
- 11.évfolyamon. 5 nap iskola – 5 nap duális partnernél.

Felnőttek szakmai oktatásánál 100%- ban iskolai képzés van heti 3 alkalommal.

### 3. A TANULÁSI EREDMÉNYEK MÉRÉSE

A tanulók önállóságra nevelésének jegyében a teljesítménymérés során tanácsos minél több olyan mérési formát alkalmazni, amely módot ad a tanulóknak arra, hogy megtanulják teljesítményüket önállóan mérni és értékelni. Fontos, hogy ezen túl megismerkedjenek a mérésnek és értékelésnek azokkal a formáival, melyek párban és csoportban is alkalmazhatók. A tanulónak lehetőséget kell kapni a felkészülésre, s ha indokolt, a javításra is.

A tanulási eredmények mérése az alább részletezettek szerint valósul meg:

- Az értékelést az iskola oktatója tanagyagelemenként 1-5 értékjeggyel értékeli. A duális partner szakirányú ismeretek név alatt a képzési programban rögzített tevékenységet értékeli 1-5 tartó értékjeggyel.
- Külön-külön értékelnek a képzésben részt vevő felek,
- az értékelés történhet írásban és szóban, mindkét esetben kritérium, hogy objektív, rendszeres és folyamatos legyen
- az ágazati alapoktatásban az értékelést az iskola oktatója végzi számszerű érdemjegyekkel, a tanév elején a tanulókkal és a szülőkkel egyeztetett súlyozásos szabályok szerint, mely szabályozás az oktatói szabadság tárgykörében szabadon meghatározható
- a szakmai oktatásban a duális partner által alkalmazott mentor (illetve iskolai csoport esetében az iskolában foglalkoztatott oktató) végzi a tanulók értékelését az iskolai szabályokkal összehangoltan, az ötös skálán számszerűsített értékekkel, az év elején meghatározott az érintettekkel ismertetett súlyozási szabályok szerint
- az iskolai szabályoknak megfelelően a számonkéréseket tervezetten, ütemezetten, a diákokat arról előzetesen tájékoztatva végzik el az oktatók (témakörök lezárása, projekt lezárása, ... )
- a félévi és évvégi értékelést a képzésben részt vevő felek együttesen végzik, a szakirányú ismereteket tantárgyakra visszabontva értékelik és rögzítik a szükséges dokumentumokban,

A tanulási eredmények mérése az alább részletezettek szerint valósul meg:

- A gyakorlati munkavégzés értékelés során figyelembe kell venni:
  - a tanulók felkészültségét;
  - megjelenésük, felszereltségük higiéniáját;
  - a munkavégzés szervezettségét, rendezettségét, tisztaságát;
  - a korábban már megismert és gyakorolt technológiai műveletek alkalmazási szintjét;
  - az újonnan tanult műveletek elsajátítását;
  - a tanuló munkához való hozzáállását;
  - a kapott feladat elvégzését, megjelenítését, minőségét.

**Az értékelés ütemezése:**

- oktatói értékelés, projekt feladat, próbavizsga,

Érdemjegyek száma:				
Tanulási terület	1. félév	2. félév	3. félév	4. félév
Munkavállalói idegen nyelv - iskola	3	3	3	3
Pincér-vendégtéri szakember – középszintű képzés- tananyagelemenként - iskola	3	3	3	3
Szakirányú képzés- duális partner	5	5	5	5

Ide tartozik még a félév, illetve az évvégi zárás is.

- A félévi és év végi érdemjegyek megállapításánál a tananyagelem átlagát, a tanuló teljesítményének tendenciáját is figyelembe kell venni. A \*.75 átlagtól a záró érdemjegyet felfelé kerekítjük.
- A tananyagelemek értékelése esetében az elégséges osztályzat megszerzéséhez félévenként az 1.75 átlag elérése szükséges.

A tananyagegységeket és a hozzá tartozó tananyagelemeket a szakmai programban található óratervek tartalmazzák.

Értékelés			
<b>A tananyagelem oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b>		a gyakorlati munkavégzés alapján 1-5-ig terjedő számjegyekkel egy-egy érdemjegy kialakítása	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b>		<b>Írásbeli</b>	van – csak az iskolában
		<b>Gyakorlati feladat</b>	félévkor és év végén egy-egy lezáró osztályzat megállapítása, az adott érdemjegyek alapján
<b>Munkaforma</b>	<b>Szemponatok</b>	<b>%-os arány</b>	<b>Érdemjegy témánként</b>
Gyakorlati feladat, projektmunka, üzemi gyakorlat	munkavédelem, rend	10	0-40%-elégtelen
	felszerelés, felkészülés	10	41-50%-elégséges
	munkafolyamatok	30	51-60%-közepes
	technológia	40	61-79%-jó
	befejező műveletek	10	79-100% jeles

Az iskola és a duális partner képviselői megállapodnak abban, hogy a hatékony oktatás és a szakmai vizsgára történő sikeres felkészítés érdekében egymással folyamatosan kapcsolatot tartanak, a felmerülő tanulási és magatartási problémákról egyeztetnek és közösen keresik a

hatékony megoldást annak érdekében, hogy a tanulók tanulmányi előmenetelét mindkét fél naprakészen tudja figyelemmel kísérni. Ezáltal csökkenthető a lemorzsolódás veszélye, illetve lehetővé válik a tanulók személyre szabott tanulmányi és egyéb megsegítése, valamint a kiemelkedően tehetséges tanulók tehetséggondozása, versenyre való eredményes felkészítése.

A szakirányú oktatásban a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanulók kérésére a szakmai vizsga előtt – szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal öt munkanapon át egybefüggő felkészítést szervezünk, amennyiben a tanuló ezt a felkészítést kéri.

## **4. Ágazati alapoktatás**

### **4.1. Ágazati alapoktatás követelményei**

**Tananyagegység:** Turizmus-vendéglátás alapozás

**Tananyagelemek:**

Munkavállalói ismeretek

A munka világa

IKT a vendéglátásban

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Intézményünkben a szakirányú oktatást megelőzően ágazati alapoktatás folyik. Az ágazati alapoktatás magában foglalja az adott ágazat közös szakmai tartalmait a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak szerint. Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul.

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt alkoholmentes kevert italokat készít. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti és kulturális adottságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat alkalmaz, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat használ fel.

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és



kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.

Az ágazati alapvizsga az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

A tanuló magasabb évfolyamba nem léphet, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett.

#### 4.2. Az ágazati alapoktatás óraszámai

##### Szakképző iskola 1/9. évfolyam

	Tananyagegység	Tananyagelemek	A képzés összes óraszámja
Ágazati alapképzés	Turizmus- vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	36
		A munka világa	72
		IKT a vendéglátásban	72
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432

#### 4.3. Ágazati alapoktatás szervezési alapelvei

Az oktatás során a tanulási eredmény alapú megközelítés alapelvét figyelembe véve törekszünk egy olyan korszerű gondolkodásmód kialakítására, amely a tanulást és a tanulót helyezi a középpontba, és ebben az értelemben maga a tanulási folyamat, valamint a tanuló által elért kompetenciafejlődés lesz a lényeges.

A szakképzés során az oktatók és a tanulók által elérendő fő cél a szakmai cselekvőképesség kialakítása.

A gyakorlatorientált ágazati alapozó oktatás célja, hogy segítse megismertetni, megszerettetni az ágazathoz tartozó szakmákat, segítse a szakmairány választást.

A célok elérése érdekében:

- az osztálylétszám függvényében csoportbontásokat alkalmazunk
- a tananyagrészek feldolgozásánál előnyben kell részesíteni a projekt alapú oktatást
- a feladatok megoldása során minél nagyobb hangsúlyt kell fektetni a tanulói együttműködésre, a kreativitás kihasználására, az egyéni és csoportos feladatmegoldásokra
- a Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tananyagelem témaköreit - a rendelkezésre álló óraszámokat tömbösítve - dolgozzuk fel
- A tanulók tevékenységének értékelésekor az „építő kritika” alapelvét kell érvényesíteni, amely segíti a tanuló kompetenciafejlődését

#### 4.4. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

##### **Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra**

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kéziszerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg- és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép
- Sütő berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliái
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló eszközök

#### 4.5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

##### 1.1.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezeté munkaeerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

##### *Munkavállalói ismeretek*

A célja: a tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

Témakörök és tartalma

##### Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac

ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### *Munkajogi alapismeretek*

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozó munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idenymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### *Munkaviszony létesítése*

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái, próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### *Munkanélküliség*

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

### 1.1.2 A munka világa

Célja: A tanulók megismerkedjenek a tanuló szerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival. A tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait. További célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

### *Témakörei*

Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával.

Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

#### 1.1.3 IKT a vendéglátásban

Oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel. További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

### *Témakörei*

Digitális eszközök a vendéglátásban

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai.

Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük, rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

Digitális eszközök a turizmusban

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk. A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái. Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek. A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai.

#### 1.1.4 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tananyagelemmel összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak. Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják

dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tananyagelemek tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Fejlesztendő kompetenciák

*Témakörei*

#### A cukrászati termelés alapjai

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

#### Az ételkészítés alapjai:

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

#### A vendégtéri értékesítés alapjai:

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

## Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai:

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

#### **4.6. A Turizmus-vendéglátás alapozásban lévő Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (a továbbiakban TÉT) tananyagelem értékelési útmutatója**

##### 4.6.1. A TÉT gyakorlatok értékelése

Az alapozó képzés gyakorlati megvalósításához rendelt tananyagelemek az alábbiak:

- A cukrászati termelés alapjai
- Az ételkészítés alapjai
- A vendégtéri értékesítés alapjai
- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A mérés-értékelés fontossága

A mérés-értékelés minden tanulási folyamatnak kulcseleme. Az értékelés minősége jelentősen befolyásolja a tanulási folyamatot, a tanuló személyiségének alakítását, a tanuló önértékelését és motivációját, ezért a tanulói teljesítmények értékelése kiemelt figyelmet érdemlő, felelősségteljes feladat. Ennek ellenére, szakmai tapasztalatunk szerint az ellenőrzés és értékelés tanulási teljesítményekre gyakorolt hatását a szükségesnél sokkal kevésbé veszik figyelembe az oktatók. Az értékelés folyamatok, eljárások és módszerek összessége, amelynek célja, hogy meggyőződjünk arról, hogy a tanulók elérték-e a kitűzött célokat, azaz a meghatározott és kívánt tanulási eredményeket.<sup>1</sup>

Az értékelés funkció

Az értékelés többféle funkciót tölthet be a tanulás-tanítási folyamatban. A mobilitás során jellemzően az alábbiak az értékelés legfőbb funkciói:

- a visszacsatolás: visszajelzés arról, hogy a tanuló hogyan halad, hol tart a kitűzött célok (tanulási eredmények) elérésében,

---

<sup>1</sup> [https://tka.hu/docs/palyazatok/meres\\_ertekeles\\_kezikonyv\\_farkas\\_eva\\_\\_1122.pdf](https://tka.hu/docs/palyazatok/meres_ertekeles_kezikonyv_farkas_eva__1122.pdf)

- tájékoztatás: információ adott időpillanatban a tanuló által birtokolt tanulási eredményekről és azok szintjeiről
- motiválás: a jól alkalmazott értékelés a tanulókat jobb teljesítmény elérésére ösztönzi; hiszen az értékelés – optimális esetben – pozitív megerősítés a tanuló számára és a legfőbb motiváló erő a sikerélmény
- fejlesztés: szakmai- és személyiségfejlesztés, soft kompetenciák fejlesztése. Ezek a funkciók szoros kölcsönhatásban vannak egymással és megfelelő értékelési eljárások és módszerek meg.<sup>2</sup>Indikátorok

A mérés - értékelés feladatmeghatározásához, illetve annak megvalósításához indikátorokat használtunk. Az indikátorok az EQAVET Keretrendszerből kerültek kiemelésre. A szakképzés minőségének, eredményességének és hatékonyságának a méréséhez, értékeléséhez, bizonyításához öt indikátort kínálunk, amelyek kulcsfontosságú eszközök a szakképzés-irányítás számára, továbbá a szakképzés minőségének fejlesztésében. A cél annak elősegítése, hogy közös mennyiségi és minőségi referencia-mutatókon alapuló, megfelelő és következetes figyelmet és értékelést alkalmazzunk, valamint egy, az objektív adatokon, tényeken alapuló rendszer alakuljon ki.<sup>3</sup>

#### 4.6.2. Indikátorok alkalmazása

A fenti táblázatban meghatároztuk azokat az indikátorokat, amelyek alapján a TÉT tananyagelemeket oktatóknak a mérést és értékelést el kell végeznie. Javaslatot tettünk arra, hogy időszakonként milyen értékelési mód alapján végezze el az érdemjegyek kiosztását.

A nevezett tananyagelemekben az elsődleges feladat a szakmai alapok erőteljes és mélyreható elsajátíttatása.

#### 4.6.3. Az értékelés gyakorisága

Szakképző 9. évfolyam			
S.sz.	Értékelés módja	Gyakorisága (max)	Összesen időszakonként (max)
1.	Beszámoló	kéthavonta 1	2 – 3 jegy/félév
2.	Gyakorlati feladat	kéthavonta 2	4 – 5 jegy/félév
3.	Órai munka	kéthavonta 1	2 – 3 jegy/félév

#### Végső jegyek kialakítása

A vizsgált tanulási periódusokban (félév, év vége) tananyagelemenként a matematikai átlagot vegye figyelembe.

Amennyiben egyes résztananyagelemekből valaki elégtelent szerez, akkor a fő tananyageleme is elégtelenné válik!

<sup>2</sup> Uo.

<sup>3</sup> World Economic Forum



## A matematikai átlag számítása

<b>elégtelen</b>	<b>1,75 alatt</b>
<b>elégséges</b>	<b>1,75 – 2,49</b>
<b>közepes</b>	<b>2,5 – 3,49</b>
<b>jó</b>	<b>3,5 – 4,49</b>
<b>jeles</b>	<b>4,5 – 5</b>

### 4.6.4. Valamennyi szakterületen elvárt és fejlesztendő kompetenciák:

A 21. század kihívásainak, a társadalmi és gazdasági elvárások változásainak megfelelően a szakképzés rendszerében fontosnak tartjuk, hogy az iskolából kilépő tanulók sikeresek legyenek munkájukban. A rutin jellegű manuális és kognitív munkavégzést a nemzetgazdaságban felváltotta a kreatív, komplex kommunikációt, szakértői gondolkodást igénylő munkavégzés. A szakmai képzésünk során erre készítjük fel a tanulókat. Ebben a gyorsan változó környezetben a munkavégzéshez két készség-halmaz fejlesztése szükséges:

- az új ismeretek gyors megszerzése és alkalmazása
- az alábbi készségek ismerete: problémamegoldás, kommunikáció, csapatmunka, technológiahasználat, innováció - melyek a hálózatos, technológiai környezet által támogatott munkavégzés elsődleges elemei és szükséges alapkészségei (*Trilling és Fadel, 2012*)

Az intézményi oktató-nevelő munkának az alábbi képességek fejlesztésére kell törekednie iskolai keretek között:

1. komplex problémamegoldás
2. kritikus gondolkodás
3. kreativitás
4. emberekkel való bánni tudás
5. emberek koordinálásának képessége
6. érzelmi intelligencia
7. mérlegelés és döntéshozatal
8. szolgáltatóorientált
9. tárgyalástechnika
10. rugalmas gondolkodás

### 4.6.5. Az ágazati alapvizsga szervezése és értékelése:

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri.

Az ágazati alapvizsga tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait kell alkalmazni.

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.

A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett.

Értékelés területenként	
pont	érdemjegy
0-15=	1
16-17=	2
18-20=	3
21-22=	4
23-25=	5

Ágazati vizsga értékelés	
%	érdemjegy
91% - 100%	5 (jeles)
81% - 90%	4 (jó)
71% - 80%	3 (közepes)
61% - 70%	2 (elégséges)
0% - 60%	1 (elégtelen)

Sikeres ágazati alapvizsga után a tanuló szakosodik és a 10. évfolyamot a választott szakmában folytatja, amelyhez szeptember 1-től megkötött Tanulói munkaszerződés is szükséges. A duális partner és az iskola között közös megegyezés alapján kialakított munkarendben folytatja tanulmányait.

## Ágazati alapvizsga

### Értékelőlap

Vizsgáló neve:

Osztály:

Vizsgahelyszín:

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám	Elért pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25	
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék íze, megjelenése, tálalása.	25	
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	25	
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: - a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; - a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; - a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; - a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	25	
<b>Összesen</b>		<b>100</b>	

Győr, .....

Ágazati alapvizsga elnök

## **5. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei**

- 5.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- 5.2. Alkalmassági követelmények
- 5.3. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- 5.4. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

## **6. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek**

### **6.1. A tanműhely működtetését végző személyek**

A duális képzőhely által működtetett tanműhely személyi feltételeiről a duális képzőhelynek kell gondoskodnia. Ennek keretében különösen:

- a) tanműhelyvezetőről, aki ezt a tevékenységet más munkaköre mellett is elláthatja,
- b) a gyakorlati oktatóról, továbbá
- c) a termelő-szolgáltató tevékenység (amely feladat a duális képzőhely technológiai, munkaszervezési rendjében is elvégezhető) előkészítéséhez szükséges műszaki, fizikai dolgozóról.

### **6.2. Gyakorlati oktató**

A duális képzőhelyen folyó szakirányú oktatás követelményeire való felkészítés oktatója olyan szakember lehet, aki:

- a) cselekvőképes,
- b) nem áll a szakirányú oktatási tevékenység folytatását kizáró foglalkozástól eltiltás hatálya alatt,
- c) a duális képzőhely által vállalt szakmának megfelelő, államilag elismert, legalább középfokú szakirányú szakképzettséggel és legalább ötéves, az érintett szakképzettségnek megfelelő szakmai gyakorlattal rendelkezik és
- d) kamarai gyakorlati oktatói vizsgával rendelkezik.

Mentesül a kamarai gyakorlati oktatóvizsga-letétel alól az, aki

- a) mestervizsgával rendelkezik,
- b) a duális képzőhely által vállalt szakmának megfelelő
  - ba) szakirányú felsőfokú szakképzettséggel és legalább kétéves szakirányú szakmai gyakorlattal,
  - bb) felsőfokú végzettséggel, szakirányú középfokú szakképzettséggel és legalább ötéves szakirányú szakmai gyakorlattal vagy
  - bc) - az egészségügyi ágazat tekintetében - egészségügyi gyakorlatvezető szakképesítéssel rendelkezik, vagy
- c) a hatvanadik életévét betöltötte.

### **6.3. Felelős személy**

Ha a gazdálkodó szervezet több tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatását szervezi meg munkahelyi körülmények között, köteles felelős személyt megbízni a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatásának figyelemmel kísérésére, aki ezt a tevékenységet munkája mellett is elláthatja

## **7. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

### **7.1. Eszközjegyzék szakirányú oktatásra**

- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök
- Számítógép nyomtatóval
- Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)
- Különleges éttermi eszközök
- Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)
- Tányér melegen tartó
- Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök
- Elektronikus rendelésfelvevő rendszer
- Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval

**8. A tanulási területekhez rendelt tananyagegységek és tananyagelemek ajánlott óraszama évfolyamonként.**

Évfolyam	2/10.			3/11			A képzés összes óraszama		A képzés összes óraszama
	Óratervi	Iskolában	Vállalati	Óratervi	Iskolában	Vállalati	Iskolában	Vállalati	
<b>Közismeret összesen</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>248</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	<b>536</b>	<b>0</b>	<b>536</b>
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
Az álláskereső lépései, álláshirdetések				11	11	0	11	0	11
Önéletrajz és motivációs levél				20	20	0	20	0	20
„Small talk” – általános társalgás				11	11	0	11	0	11
Állásinterjú				20	20	0	20	0	20
<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>90</b>	<b>62</b>	<b>15</b>	<b>47</b>	<b>33</b>	<b>137</b>	<b>170</b>
Rendezvények típusai, fajtái	35	5	30				5	30	35
Értékesítés folyamata	25	4	21				4	21	25
Kommunikáció a vendéggel	12	3	9				3	9	12
Rendezvény logisztika	20	3	17				3	17	20
Rendezvény bonyolítása	16	3	13	22	7	15	10	28	38
Elszámolás, fiztetés				40	8	32	8	32	40
<b>Vendégteri ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>62</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>49</b>	<b>85</b>	<b>134</b>
Felhasználási ismeretek	36	9	27	28	14	14	23	41	64
Felhasználás lebonyolítása	36	9	27	28	14	14	23	41	64
Fizetési módok				6	3	3	3	3	6
<b>Étel és italismeret</b>	<b>576</b>	<b>72</b>	<b>504</b>	<b>480</b>	<b>62</b>	<b>418</b>	<b>134</b>	<b>922</b>	<b>1056</b>
Konyhatechnológiai alap ismeretek	106	10	96				10	96	106
Ételkészítési ismeretek	215	20	195	130	16	114	36	309	345
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				40	5	35	5	35	40
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				40	5	35	5	35	40
Italismeret és felhasználásuk szabályai	255	24	231	148	18	130	42	361	403
Italok készítésének szabályai				54	8	46	8	46	54
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				68	10	58	10	58	68
<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>62</b>	<b>15</b>	<b>47</b>	<b>33</b>	<b>101</b>	<b>134</b>
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	42	10	32				10	32	42
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	30	8	22	15	4	11	12	33	45
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				10	2	8	2	8	10
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				7	2	5	2	5	7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				15	4	11	4	11	15
Gasztroesemények az online térben				8	2	6	2	6	8
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				7	1	6	1	6	7
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>134</b>	<b>36</b>	<b>170</b>
Beszerezés	12	8	4				8	4	12
Raktározás	12	8	4				8	4	12
Termelés	12	8	4				8	4	12
Ügyvitel a vendéglátásban				13	13	0	13	0	13
Százalék számítás, mértékegység átváltások	25	17	8				17	8	25
Árképzés	23	15	8	13	13	0	28	8	36
Jövedelmezőség				22	22	0	22	0	22
Elszámoltatás				14	14	0	14	0	14
Vállalkozási formák	12	8	4				8	4	12
Alapvető munkajogi és adózási formák	12	8	4				8	4	12
<b>Portfóliókészítés</b>				<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
<b>Tanulási terület összórászáma</b>	<b>936</b>	<b>198</b>	<b>738</b>	<b>806</b>	<b>263</b>	<b>543</b>	<b>461</b>	<b>1281</b>	<b>1742</b>
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	175								
<b>Éves összórászáma:</b>	<b>1224</b>	<b>486</b>	<b>738</b>	<b>1054</b>	<b>511</b>	<b>543</b>	<b>997</b>	<b>1281</b>	<b>2278</b>
órászáma:	34	21,2%	78,8%	34	32,6%	67,4%			
hetek száma:	36			31					

## 9. A TANULÁSI TERÜLETEK SZAKMAI TARTALMA

A munkavállalói idegen nyelv 100 %-ban az iskolában valósul meg, illetve a szakács középszintű képzése tananyagtartalma megoszlik az iskola és a duális partner között.

### 9.1. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület 11. évfolyamon

A tanulási terület tananyagegységének összes óraszámja:

**62 óra, amelyből 0 óra munkahelyi és 62 iskolai óra (továbbiakban a jelölése: 0/62) óra**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

A tanulási terület oktatásának fő célja:

A tanulási terület oktatásának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tanulási terület az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondat szerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások.

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel

A tanulási terület tananyagegységei

#### 9.1.1. Munkavállalói idegen nyelv 0/62 óra

A tananyagegység témakörei

##### 9.1.1.1. Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 0/11 óra

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset

idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb..).

Képesé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

#### *9.1.1.2. Önéletrajz és motivációs levél 0/20 óra*

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

#### *9.1.1.3. „Small talk” – általános társalgás 0/11 óra*

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

#### *9.1.1.4. Állásinterjú 0/20 óra*

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.



## **9.2. Pincér-vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összes óraszámja:

**2278 óra, amelyből 1281 óra munkahelyi és 997 iskolai óra**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összeségét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvesz, raktároz. Menü- és büfé ajánlatokat ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplet ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

### **7.2.1 A Rendezvényszervezési ismeretek**

**137/33 óra**

A tanulási terület tanításának fő célja

A tanulási terület tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

### **A tantárgy témakörei**

#### **10. évfolyam**

**90/18 óra**

##### **7.2.1.1 A rendezvények típusai, fajtái** **30/5 óra**

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

##### **7.2.1.2 Értékesítés folyamata** **21/4 óra**

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek. Felszolgálat általános szabályai. Üzletnyitás előtti előkészületek. Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás. Számla kiegyenlítése, fizetési módok. Zárás utáni teendők. Standolás, standív elkészítése, elszámolás

##### **7.2.1.3 Kommunikáció a vendéggel** **9/3 óra**

Általános kommunikációs szabályok

Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során

Kommunikáció a társas étkezéseken

Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken

Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken

Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása

Etikett és protokoll szabályok

Megjelenés

Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

**7.2.1.4 Rendezvény logisztika 17/3 óra**

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezesek, álló/ültetett fogadás)

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet.

**7.2.1.5 Rendezvény lebonyolítása 13/3 óra**

Nyitás előtti előkészítő műveletek

Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése

Rendezvénykönyv ellenőrzése

Vételezés raktárból, készletek feltöltése

**11. évfolyam**

**47/15 óra**

**7.2.1.6 Rendezvény lebonyolítása 15/7 óra**

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése

Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezesek) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

**7.2.1.7 Elszámolás, fizettetés 32/8 óra**

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

## **7.2.2 Vendégtéri ismeretek**

**85/49 óra**

A tanulási terület tanításának fő célja

A tanulási terület témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot

érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

### **A tanulási terület témakörei**

#### **10. évfolyam**

**54/18 óra**

##### *7.2.2.1 Felszolgálási ismeretek* **27/9 óra**

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai.

##### *7.2.2.2 Felszolgálás lebonyolítása* **27/9 óra**

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása.

#### **11. évfolyam**

**31/31 óra**

##### *7.2.2.3 Felszolgálási ismeretek* **14/14 óra**

Nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás.

##### *7.2.2.4 Felszolgálás lebonyolítása* **14/14 óra**

Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálás  
Szobaszerviz feladatok ellátása.

##### *7.2.2.5 Fizetési módok* **3/3 óra**

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé.

### **7.2.3 Étél és italismeret**

**922/134 óra**

A tanulási terület tanításának fő célja

A tanulási terület tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

#### **A tanulási terület témakörei**

### **10. évfolyam**

**504/72 óra**

#### **7.2.3.1 Konyhaipari technológiai alapismeretek *96/10 óra***

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhaipari technológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata.

#### **7.2.3.2 Étélkészítési ismeretek *195/20 óra***

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek.

#### **7.2.3.3 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai *213/42 óra***

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek).

### **11. évfolyam**

**418/62 óra**

#### **7.2.3.4 Étélkészítési ismeretek *114/16 óra***

Mártások, saláták, dresszings, főételek, befejező fogások.

#### **7.2.3.5 Betekintés a csúcsgasztronómia világába „fine dining” *35/5 óra***

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei.

#### **7.2.3.6 Étterem-értékelő és minősítő rendszerek a világban *35/5 óra***

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.

#### **7.2.3.7 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai *130/18 óra***

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.

#### **7.2.3.8 Italok készítésének szabályai *46/8 óra***

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése.

#### **7.2.3.9 Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás *58/10 óra***

Aperitif és digestif italok, italajánlás

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)

Étlap szerkesztésének szabályai.

Itallap/borlap szerkesztésének szabályai

Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.

## **7.2.4 Értékesítési ismeretek**

**101/33 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulási terület tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

### **A tanulási terület témakörei**

#### **10. évfolyam**

**54/18 óra**

##### *7.2.4.1 Étlap itallap szerkesztésének marketingszem pontjai*

**32/10 óra**

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök.

##### *7.2.4.2 A bankettkínálat kialakításának szempontjai*

**22/8 óra**

Vendégigények, szezonáltság, alkalom.

#### **11. évfolyam**

**47/15 óra**

##### *7.2.4.3 A bankettkínálat kialakításának szempontjai*

**11/4 óra**

Technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége.

##### *7.2.4.4 A séf-( táblás) ajánlat kialakításának szempontjai*

**8/2 óra**

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

##### *7.2.4.5 Sommelier feladatának marketing vonatkozásai*

**5/2 óra**

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák.

##### *7.2.4.6 Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése*

**11/4 óra**

Étterem megjelenése az online térben

Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok

Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

##### *7.2.4.7 Gasztroesemények az online térben*

**6/2 óra**

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.

##### *7.2.4.8 Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai*

**6/1 óra**

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.

## **7.2.5 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek**

**36/134 óra**

A tanulási terület tanításának fő célja

A tanulási terület tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

### **A tanulási terület témakörei**

#### **10. évfolyam**

**36/72 óra**

##### **7.2.5.1 Beszerzés**

**4/8 óra**

Árrendelési és beszerzési típusok  
Nyersanyagok beszerzési követelményei.

##### **7.2.5.2 Raktározás**

**4/8 óra**

Az áruátvétel szempontjai és eszközei  
Raktárak típusai, kialakításának szabályai  
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai  
A selejtezés szabályai.

##### **7.2.5.3 Termelés**

**4/8 óra**

Vételezések szabályai  
Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés  
Termelés helyiségei.

##### **7.2.5.4 Százalékszámítás, mértékegység- átváltások**

**8/17 óra**

Megoszlások számítása, kerekítési szabályok.

##### **7.2.5.5 Árképzés**

**8/15 óra**

Árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árresszint számítása.

##### **7.2.5.6 Vállalkozási formák**

**4/8 óra**

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)  
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV).

##### **7.2.5.7 Alapvető munkajogi és adózási formák**

**4/8 óra**

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)  
Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleiségei  
Munkaköri leírás célja, tartalma  
Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói  
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai).

**11. évfolyam****0/62 óra****7.2.5.8 Ügyvitel a vendéglátásban 0/13 óra**

Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Készletgazdálkodás a vendéglátásban.

**7.2.5.9 Árképzés 0/13 óra**

Árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés.

**7.2.5.10 Jövedelmezőség 0/22 óra**

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása

Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása.

**7.2.5.11 Elszámoltatás 0/14 óra**

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása.

**7.2.6 Portfóliókészítés****0/16 óra****11. évfolyamon****0/16 óra**

A tanulók szaktanár irányításával és támogatásával elkészítik a megadott ütemterv alapján a portfóliójukat

**8 A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása**

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.
2.	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálási módban felszolgálja.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálási mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálás során.
3.	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyait, a kevert ital készítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
4.	Vendég előtt ételek készítését (desszertkészítés, salátakeverés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos be-	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.



			tartására.	
5.	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pulti és éttermi gépeket. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
6.	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.
7.	Részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és az árukészlet előírás szerinti dokumentálásában.	Ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, szoftvereit, megérti a számla, szállítólevél, adatait.	Precíz munkát végez az áruk kezelésében, dokumentálásában, törekszik, hogy naprakész ismeretekkel rendelkezzen az árukészletről.	Önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
8.	Kiállítja az értékesítéshez kapcsolódó megfelelő bizonylatokat és a vételezési dokumentumokat, hagyományos és elektronikus formában is.	Ismeri a bizonylatolás, a bizonylatok kitöltésének szabályait, a bizonylatok tartalmi követelményeit, ismeri az értékesítés szoftvereit.	Pontosan és szakszerűen kezeli a bizonylatokat. Szem előtt tartja a bizonylatok kezelésének szabályait.	Önállóan képes a bizonylatokat kezelni, megszerezni. Az üzletben használt szoftvereket betanítás után napi munkájában használja.
9.	Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.

10.	Rendelést vesz fel a vendégektől.	Ismeri a rendelésvétel szabályait, alkalmazói szinten ismer éttermi szoftvert, amivel a rendelést rögzíti.	Törekszik a rendelés pontos feljegyzésére, reagál a felmerülő kérdésekre. Szem előtt tartja a vendégek igényeit.	Önállóan képes kezelni, megszervezni a rendeléseket, eldönti, hogy az üzlet dolgozói tudják-e teljesíteni a vendégek egyedi igényeit.
11.	Ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének és az egészséges táplálkozás figyelembevételével. Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.	Ismeri az üzlet választékát, az ételek készítésének módját, a bennük található allergéneket. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét. Ismeri az egészséges táplálkozás összetevőit, szempontjait.	Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő kérdésekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit.	Önállóan képes a vendégek igényei szerint ételt, italt ajánlani az üzlet sajátosságai szerint.
12.	Felhasználást végez a különböző felszolgálati módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felhasználáshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához.	Ismeri a felhasználási módokat, az étel- és italkészítési és felhasználási szabályokat.	Szem előtt tartja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.	Önállóan képes alkalmazni a felhasználás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.

13.	<p>Italokat ajánl (alkoholos és alkoholmentes) a vendég által választott ételekhez. Munkája során a hazai igényeknek megfelelően, különböző italokat készít a barista, a bártender, a sommelier tapasztalatai alapján. Ételt készít a vendég asztalánál és felszolgálja azt.</p>	<p>Ismeri a vendéglátásban értékesített kávé különlegességeket, a likőröket, párlatokat, a koktélok elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagokat. Ismeri a magyarországi borvidékeket, a borok készítését, felszolgálás szabályait. Ismeri a hazai és nemzetközi alkoholmentes és alkoholtartalmú italokat, azok szervírozására vonatkozó előírásokat és ajánlásokat. Ismeri a vendég előtti ételkészítés szabályait.</p>	<p>Munkájában törekszik a kreativitásra, az igényes, tiszta, gyors precíz munkára, reagál a felmerülő kérdésekre, új italkészítési és ételkészítési eljárások elsajátítására törekszik, figyelemmel kíséri az új trendeket.</p>	<p>Önállóan képes az italokat és a vendég előtt készülő ételeket elkészíteni és felszolgálni.</p>
14.	<p>A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.</p>	<p>Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókincset.</p>	<p>Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.</p>	<p>Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján.</p>

15.	Igény- és elégedettségmérést végez, megkérdezi a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.	Ismeri a marketing alapjait, átfogó ismeretekkel rendelkezik az igény- és elégedettségi felméréshez szükséges kérdőívek összeállításához.	Munkájában a marketing tevékenységet, a napi működés folyamán szem előtt tartja, munkáját úgy végzi, hogy a kialakított üzleti arculathoz igazodjon.	Önállóan méri fel a vendégek igényeit és állapítja meg elégedettségének mértékét, az üzletvezető irányításával kérdőíveket készít.
16.	Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
17.	Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a beszállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.
18.	Irányítja a beosztott munkatársait, megtervezi a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak	Ismeri a beosztásával járó munkaköri feladatokat, a vállalkozásnál működő hierarchiát, az alá- és fölé rendeltségi	Törekszik az igényes munkavégzésre, munkatársaitól is maximális precizitást vár el. Munkaköri feladatait legjobb tudása szerint teljes	Önállóan irányítja munkatársai tevékenységét, azt rendszeresen ellenőrzi, a belső szabályzatokat betartja és betartatja.

19.	megvalósítása során.	viszonyokat, felelősségköröket és hatásköröket.	körűen ellátja. A pozitív munkahelyi hangulat megteremtésére és megőrzésére nagy hangsúlyt fektet.	Szükség esetén gyors döntéseket hoz. Egyes problémás esetekben a vállalat vezetésével egyeztet.
20.	Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert, fizeteti a vendéget, gondoskodik a kiállított számlák iktatásáról és megőrzéséről.	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a fizetési módokat, a számla formai és tartalmi elemeit, az érvényben lévő ÁFA szabályozást, a bizonylatolásra vonatkozó szabályokat.	Szem előtt tartja a pénzügyi szabályokat, a számlát precízen, szakszerűen készíti el a bizonylatolás szabályainak betartásával.	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi szoftvert. Önállóan használja a készpénz kímélő fizetési módokat. Közösen kollégáival együttműködve fizet.
21.	Elszámol a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.	Ismeri a készletek kezelésének szabályait, ismeri az elszámolásra vonatkozó belső előírásokat.	Törekszik az ideális készletállomány fenntartására, pontos, precíz elszámolást vezet a készletváltozásokról.	Önállóan képes az elszámolás elvégzésére, a készleteket a belső szabályzatban foglaltaknak megfelelően rendszeresen ellenőrzi, pótolja, selejtezi, rendszerezi. A készletezésben a rá vonatkozó szabályokat betartja, illetve betartatja.
22.	Napi munkatevékenységét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.

23.	Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi folyamataiban.	Ismeri a leltározásra vonatkozó rendeleteket, a leltár rendszerességének mértékét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat.	Precíz munkát végez, az adatokat pontosan rögzíti, törekszik a leltárhiány elkerülésére.	Betartja és betartatja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.
24.	A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat és készlet-elszámoltatási számításokat végez. Az ételek és italok adagjainak kiszámolásához tömeg- és veszteség-számításokat végez.	Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét, a leltárért való anyagi felelősséget, az üzleti elszámolás folyamatát, ezek kiszámításának módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába, nyilvántartásába, ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan el tud számolni, árakat kialakítani, önálló döntéseket hozni az értékesítéssel kapcsolatban.

## 9.1. Képzés felosztása (tanmenetimport)

10. évfolyam EXCELL számolótábla

Óraszám	Tanulási elem
1	Étel és italismeret
2	Étel és italismeret
3	Étel és italismeret
4	Étel és italismeret
5	Rendezvényszervezési ismeretek
6	Étel és italismeret
7	Étel és italismeret
8	Étel és italismeret
9	Vendégtéri ismeretek
10	Értékesítési ismeretek
11	Étel és italismeret
12	Étel és italismeret
13	Rendezvényszervezési ismeretek

10. évfolyam EXCELL számolótábla

Óraszám	Tanulási elem
1	Étel és italismeret
2	Étel és italismeret
3	Étel és italismeret
4	Értékesítési ismeretek
5	Étel és italismeret
6	Étel és italismeret
7	Rendezvényszervezési ismeretek
8	Étel és italismeret
9	Étel és italismeret
10	Étel és italismeret
11	Vendégtéri ismeretek
12	Étel és italismeret
13	Étel és italismeret

## 9.1 Tanmenetek

### 9.1.1 Munkahelyi tanmenet

Óraszám	Téma	Tananyag	Ajánlott tevékenység/attitűd megnevezése
<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>			
<b>10. évfolyam</b>			
1	Rendezvények típusai, fajtái	A társas érintkezés szabályainak betartása: illem, köszönés, társalgás, megszólítás, bemutatkozás.	Szituációs gyakorlatok. Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel.
2	Rendezvények típusai, fajtái	A társas érintkezés szabályainak betartása: illem, köszönés, társalgás, megszólítás, bemutatkozás.	Szituációs gyakorlatok. Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel.
3	Rendezvények típusai, fajtái	A társas érintkezés szabályainak betartása: illem, köszönés, társalgás, megszólítás, bemutatkozás.	Szituációs gyakorlatok. Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel.
4	Rendezvények típusai, fajtái	A társas érintkezés szabályainak betartása: illem, köszönés, társalgás, megszólítás, bemutatkozás.	Szituációs gyakorlatok. Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel.
5	Rendezvények típusai, fajtái	A pincér és a vendég kapcsolata. (vendégfogadás, ültetés, ajánlás).	Szituációs gyakorlatok. Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel.
6	Rendezvények típusai, fajtái	A pincér és a vendég kapcsolata. (vendégfogadás, ültetés, ajánlás).	Szituációs gyakorlatok. Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel.
7	Rendezvények típusai, fajtái	A pincér és a vendég kapcsolata. (vendégfogadás, ültetés, ajánlás).	Szituációs gyakorlatok. Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel.
8	Rendezvények típusai, fajtái	A pincér és a vendég kapcsolata. (vendégfogadás, ültetés, ajánlás).	Szituációs gyakorlatok. Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel.
9	Rendezvények típusai, fajtái	A vendégfogadás szabályai.	Kommunikáció a vendéggel.



10	Rendezvények típusai, fajtái	A vendégfogadás szabályai.	Kommunikáció a vendéggel.
11	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Díszétkezés.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
12	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Díszétkezés.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
13	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Állófogadás.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
14	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Állófogadás.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
15	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Koktél party.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
16	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Koktél party.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
17	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Ültetett állófogadás.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
18	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Ültetett állófogadás.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
19	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Esküvők és egyéb családi rendezvények.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
20	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Esküvők és egyéb családi rendezvények.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
21	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Protokoll fogadások.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
22	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Protokoll fogadások.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
23	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Egyéb társas rendezvények.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
24	Rendezvények típusai, fajtái	A társas rendezvények szervezése: fajtái. Egyéb társas rendezvények.	A rendezvény lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait gyakorlatiasan elsajátítja.
25	Rendezvények típusai, fajtái	Rendezvények lebonyolítása: ajánlattétel, rendelés felvétel.	A vendég fogadásától a vendégek távozásáig tartó feladatok megismerése.

26	Rendezvények típusai, fajtái	Rendezvények előkészítése, diszpozíciók kiadása.	A vendég fogadásától a vendégek távozásáig tartó feladatok megismerése.
27	Rendezvények típusai, fajtái	Rendezvények lebonyolítása.	A vendég fogadásától a vendégek távozásáig tartó feladatok megismerése.
28	Rendezvények típusai, fajtái	Forgatókönyv készítés.	Forgatókönyv megismerése, készítésének gyakorlatias elsajátítása.
29	Rendezvények típusai, fajtái	Forgatókönyv készítés.	Forgatókönyv megismerése, készítésének gyakorlatias elsajátítása.
30	Rendezvények típusai, fajtái	Házon kívüli-, szabadtéri rendezvények.	A vendéglátó egységen kívüli helyszíneken lebonyolított rendezvények megismerése.
31	Értékesítés folyamata	Üzletkörök, üzlettípusok a vendéglátásban. Az üzlettípusok jellemzői.	A munkahely üzlet típusának részletes megismerése.
32	Értékesítés folyamata	A vendéglátás személyi feltételei: az értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bártender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)	A munkahely üzlet típusának személyi feltételeinek részletes megismerése.
33	Értékesítés folyamata	Értékesítési formák, rendszerek.	Jegyzetelés, a munkahely értékesítési rendszerének a megismerése.
34	Értékesítés folyamata	Felhasználási módok.	Jegyzetelés, a munkahelyen alkalmazott felhasználási módok elsajátítása.
35	Értékesítés folyamata	Nyitás előtti teendők, az éttermi terítés menete.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
36	Értékesítés folyamata	Napi foglalások, események áttekintése, előkészület az alkalmazott felhasználási módra.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
37	Értékesítés folyamata	Árukészlet ellenőrzése, vételezés.	A munkahely árukészletének ismertetése, bemutatása.
38	Értékesítés folyamata	Feltölti a hűtő vitrineket, pultokat.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
39	Értékesítés folyamata	Ételajánlatok egyeztetése a konyhával.	A munkahely étel kínálatának bemutatása, ismertetése.

40	Értékesítés folyamata	A pincér és a vendég kapcsolata. (vendégfogadása, köszöntése, asztalhoz való kísérése, étel és itallap átnyújtása).	Szituációs gyakorlatok.
41	Értékesítés folyamata	A pincér és a vendég kapcsolata: szakszerű rendelés felvétele.	Szituációs gyakorlatok.
42	Értékesítés folyamata	A pincér és a vendég kapcsolata: vendég segítése- ajánlás, tanácsadás, italok ajánlása, felvétele és felszolgálása.	Szituációs gyakorlatok.
43	Értékesítés folyamata	A számla összeállítása.	IKT eszközök használata.
44	Értékesítés folyamata	Pénztárgép kezelése.	IKT eszközök használata.
45	Értékesítés folyamata	Fizetési módok. Készpénz kezelése, készpénz helyettesítő eszköz kezelése.	IKT eszközök használata.
46	Értékesítés folyamata	Zárás utáni teendők: üzlethelyiségeinek, berendezési tárgyainak ellenőrzése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása
47	Értékesítés folyamata	Étterem rendezése az előírások szerint.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása
48	Értékesítés folyamata	Standolás, pincérek elszámoltatása a napi bevétellel.	A munkahelyen alkalmazott módok megismertetése.
49	Értékesítés folyamata	Standolás, pincérek elszámoltatása a napi bevétellel.	A munkahelyen alkalmazott módok megismertetése.
50	Értékesítés folyamata	Standív elkészítése.	Standív megismerése, kitöltése.
51	Értékesítés folyamata	Standív elkészítése.	Standív megismerése, kitöltése.
52	Kommunikáció a vendéggel	Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.
53	Kommunikáció a vendéggel	Kommunikáció a társas étkezéseken.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.
54	Kommunikáció a vendéggel	Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.
55	Kommunikáció a vendéggel	Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.
56	Kommunikáció a vendéggel	Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.

57	Kommunikáció a vendéggel	Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.
58	Kommunikáció a vendéggel	Pincér megjelenése, személyi felszerelése.	A munkahelyen elvárt munkaruha és megjelenési szabályok bemutatása.
59	Kommunikáció a vendéggel	A felszolgálóval szemben támasztott higiéniai követelmények.	A munkahelyen elvárt higiéniai szabályok bemutatása.
60	Kommunikáció a vendéggel	Felszolgáló mozgása, viselkedése, beszédmódja.	Szituációs gyakorlatok.
61	Rendezvénylogisztika	Üzleten belüli rendezvények lebonyolítási formái. Leggyakoribb rendezvények jellemzése.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények megismerése.
62	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: koktél party. Eszköz-igény, technikai háttér, munkaerő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények megismerése.
63	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: kok-tél party. Eszköz-igény, technikai háttér, munka-erő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
64	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: állófogadás. Eszköz-igény, technikai háttér, munkaerő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
65	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: álló-fogadás. Eszköz-igény, technikai háttér, munka-erő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
66	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: ültett állófogadás, büfé asztalos vacsora. Eszköz-igény, technikai háttér, munkaerő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
67	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: ül-tett állófogadás, büfé asztalos vacsora. Eszköz-igény, technikai háttér, munkaerő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
68	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: díszítkezés. Eszköz-igény, technikai háttér, munkaerő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.

69	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: díszétkezés. Eszközigeány, technikai háttér, munka-erő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
70	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: kávészünet. Eszközigeány, technikai háttér, munka-erő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
71	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: szendvicsparty. Eszközigeány, technikai háttér, munkaerő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
72	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: munkaebédek-konferencia ebédek. Eszközigeány, technikai háttér, munka-erő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
73	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: munkaebédek-konferencia ebédek. Eszközigeány, technikai háttér, munka-erő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
74	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: grill party. Eszközigeány, tech-nikai háttér, munkaerő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
75	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: grill party. Eszközigeány, technikai háttér, munkaerő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
76	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: kitelepülések, fesztiválok. Eszközigeány, technikai háttér, munkaerő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
77	Rendezvénylogisztika	Lebonyolítási forma: kitelepülések, fesztiválok. Eszközigeány, technikai háttér, munkaerő szükséglet.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
78	Rendezvénylebonyolítása	A rendezvény előkészítésével és lebonyolításával kapcsolatos műveletek. (Nyitás előtti előkészítő műveletek)	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
79	Rendezvénylebonyolítása	A rendezvény előkészítésével és lebonyolításával kapcsolatos műveletek. (Nyitás előtti előkészítő műveletek)	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
80	Rendezvénylebonyolítása	Szükséges eszközök meghatározása, eszközlista készítése.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.

81	Rendezvénylebonnyolítása	Szükséges eszközök meghatározása, eszközlista készítése.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
82	Rendezvénylebonnyolítása	A szerviz asztal felkészítésének gyakorlati lépései.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
83	Rendezvénylebonnyolítása	A szerviz asztal felkészítésének gyakorlati lépései.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
84	Rendezvénylebonnyolítása	Rendezvényen használt berendezési tárgyak megismerése.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
85	Rendezvénylebonnyolítása	Rendezvényen használt berendezési tárgyak ellenőrzése, felkészítése.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
86	Rendezvénylebonnyolítása	Rendezvényeken használt eszközök ellenőrzése, felkészítése.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
87	Rendezvénylebonnyolítása	Rendezvényeken használt gépek megismerése.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
88	Rendezvénylebonnyolítása	Rendezvényeken használt gépek ellenőrzése, beüzemelése.	A vendéglátó egységen belül lebonyolított rendezvények részletes megismerése.
89	Rendezvénylebonnyolítása	Terítés	Asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása.
90	Rendezvénylebonnyolítása	Terítés	Asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása.

### 11. évfolyam

1	Rendezvénylebonnyolítása	Étel- és ital ajánlatok összeállítása rendezvényre: év ünnepei.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények étel és ital ajánlatának bemutatása.
2	Rendezvénylebonnyolítása	Étel- és ital ajánlatok összeállítása rendezvényre: év ünnepei.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények étel és ital ajánlatának bemutatása.
3	Rendezvénylebonnyolítása	Étel- és ital ajánlatok összeállítása rendezvényre: év ünnepei.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények étel és ital ajánlatának bemutatása.

4	Rendezvénylebonnyolítása	Étel- és ital ajánlatok összeállítása rendezvényre: családi ünnepek.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények étel és ital ajánlatának bemutatása.
5	Rendezvénylebonnyolítása	Étel- és ital ajánlatok összeállítása rendezvényre: családi ünnepek.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények étel és ital ajánlatának bemutatása.
6	Rendezvénylebonnyolítása	Étel- és ital ajánlatok összeállítása rendezvényre: családi ünnepek.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények étel és ital ajánlatának bemutatása.
7	Rendezvénylebonnyolítása	Étel- és ital ajánlatok összeállítása rendezvényre: egyéb rendezvények.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények étel és ital ajánlatának bemutatása.
8	Rendezvénylebonnyolítása	Étel- és ital ajánlatok összeállítása rendezvényre: egyéb rendezvények.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények étel és ital ajánlatának bemutatása.
9	Rendezvénylebonnyolítása	Étel- és ital ajánlatok összeállítása rendezvényre: egyéb rendezvények.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények étel és ital ajánlatának bemutatása.
10	Rendezvénylebonnyolítása	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények terítési módjainak elsajátítása.
11	Rendezvénylebonnyolítása	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények terítési módjainak elsajátítása.
12	Rendezvénylebonnyolítása	A rendezvénynek megfelelő szerviz asztal és kiegészítő asztal szakszerű felkészítése.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények terítési módjainak elsajátítása.
13	Rendezvénylebonnyolítása	A rendezvénynek megfelelő szerviz asztal és kiegészítő asztal szakszerű felkészítése.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények terítési módjainak elsajátítása.
14	Rendezvénylebonnyolítása	Az adott rendezvénynek megfelelő felszolgálati mód elsajátítása.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények terítési módjainak elsajátítása.
15	Rendezvénylebonnyolítása	Az adott rendezvénynek megfelelő felszolgálati mód elsajátítása.	A munkahelyen megrendezésre kerülő rendezvények terítési módjainak elsajátítása.
16	Elszámolás, fizettetés	Értékesítés informatikai rendszereinek használata - pincér programok működése, kapcsolata, adatbázisa.	IKT eszközök használata.
17	Elszámolás, fizettetés	Értékesítés informatikai rendszereinek használata - pincér programok működése, kapcsolata, adatbázisa.	IKT eszközök használata.



18	Elszámolás, fizettetés	Értékesítés informatikai rendszereinek használata - pincér programok működése, kapcsolata, adatbázisa.	IKT eszközök használata.
19	Elszámolás, fizettetés	Értékesítés informatikai rendszereinek használata: választék, ár, anyaghányad, feltöltések, jelentések lekérése, statisztikák.	IKT eszközök használata.
20	Elszámolás, fizettetés	Értékesítés informatikai rendszereinek használata: választék, ár, anyaghányad, feltöltések, jelentések lekérése, statisztikák.	IKT eszközök használata.
21	Elszámolás, fizettetés	Értékesítés informatikai rendszereinek használata: választék, ár, anyaghányad, feltöltések, jelentések lekérése, statisztikák.	IKT eszközök használata.
22	Elszámolás, fizettetés	Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés, éttermi program használatával.	IKT eszközök használata.
23	Elszámolás, fizettetés	Rendelésfelvétel és szám-lázás, fizettetés, éttermi program használatával.	IKT eszközök használata.
24	Elszámolás, fizettetés	Rendelésfelvétel és szám-lázás, fizettetés, éttermi program használatával.	IKT eszközök használata.
25	Elszámolás, fizettetés	Fizetési módok: készpénzfizetés.	IKT eszközök használata.
26	Elszámolás, fizettetés	Fizetési módok: készpénzfizetés.	IKT eszközök használata.
27	Elszámolás, fizettetés	Fizetési módok: csekkel történő fizetés.	IKT eszközök használata.



28	Elszámolás, fizettetés	Fizetési módok: csekkel történő fizetés.	IKT eszközök használata.
29	Elszámolás, fizettetés	Fizetési módok: étkezési utalvánnyal történő fizetés.	IKT eszközök használata.
30	Elszámolás, fizettetés	Fizetési módok: étkezési utalvánnyal történő fizetés.	IKT eszközök használata.
31	Elszámolás, fizettetés	Elektronikus fizetési módok: bankkártyával történő fizetés.	IKT eszközök használata.
32	Elszámolás, fizettetés	Elektronikus fizetési módok: bankkártyával törté-nő fizetés.	IKT eszközök használata.
33	Elszámolás, fizettetés	Elektronikus fizetési módok: hitelkártyával törté-nő fizetés.	IKT eszközök használata.
34	Elszámolás, fizettetés	Elektronikus fizetési módok: SZÉP kártyával történő fizetés.	IKT eszközök használata.
35	Elszámolás, fizettetés	A megismert értékesítési informatikai rendszerek használatának gyakorlása	IKT eszközök használata.
36	Elszámolás, fizettetés	A megismert értékesítési informatikai rendszerek használatának gyakorlása	IKT eszközök használata.
37	Elszámolás, fizettetés	A megismert értékesítési informatikai rendszerek használatának gyakorlása	IKT eszközök használata.
38	Elszámolás, fizettetés	A megismert értékesítési informatikai rendszerek használatának gyakorlása	IKT eszközök használata.

39	Elszámolás, fizettetés	A megismert értékesítési informatikai rendszerek használatának gyakorlása	IKT eszközök használata.
40	Elszámolás, fizettetés	A megismert értékesítési informatikai rendszerek használatának gyakorlása	IKT eszközök használata.
41	Elszámolás, fizettetés	A megismert fizetési módok gyakorlati alkalmazása	IKT eszközök használata.
42	Elszámolás, fizettetés	A megismert fizetési módok gyakorlati alkalmazása	IKT eszközök használata.
43	Elszámolás, fizettetés	A megismert fizetési módok gyakorlati alkalmazása	IKT eszközök használata.
44	Elszámolás, fizettetés	A megismert fizetési módok gyakorlati alkalmazása	IKT eszközök használata.
45	Elszámolás, fizettetés	A megismert fizetési módok gyakorlati alkalmazása	IKT eszközök használata.
46	Elszámolás, fizettetés	A megismert fizetési módok gyakorlati alkalmazása	IKT eszközök használata.
47	Elszámolás, fizettetés	A megismert fizetési módok gyakorlati alkalmazása	IKT eszközök használata.

Óraszám	Téma	Tananyag	Ajánlott tevékenység/attitúd megnevezése
<b>Vendégtéri ismeretek</b>			
<b>10. évfolyam</b>			
1	Felhasználói ismeretek	Az üzletnyitás előtti előkészületi munkafolyamatok, általános előkészítő munkák: étterem takarítása, ellenőrzése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
2	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: rendezvénykönyv ellenőrzése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
3	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: eszközök, és felszerelések előkészítése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
4	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: eszközök, és felszerelések előkészítése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
5	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: eszközök, és felszerelések előkészítése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
6	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: szükséges vételezési folyamatok végrehajtása.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
7	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: árukészlet előkészítése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
8	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: éttermi asztalok terítése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
9	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: éttermi asztalok terítése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
10	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: étlap-itallap előkészítése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
11	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: a felhasználó egyéni felkészülése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
12	Felhasználói ismeretek	Általános előkészítő munkák: étterem rendjének ellenőrzése.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.

13	Felhasználási ismeretek	Általános előkészítő munkák: nyitás előtti munka megbeszélés.	A munkahelyen alkalmazott feladatok bemutatása.
14	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: asztal foglalás felvétele.	Szituációs gyakorlatok.
15	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: asztal foglalás felvétele.	Szituációs gyakorlatok.
16	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: köszönés.	Szituációs gyakorlatok.
17	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: értékesítő térbe belépő vendég fogadása.	Szituációs gyakorlatok.
18	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: a vendégek elhelyezése.	Szituációs gyakorlatok.
19	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: a vendégek helyreállítás.	Szituációs gyakorlatok.
20	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: ültetés.	Szituációs gyakorlatok.
21	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: árlapok átadása.	A munkahelyen alkalmazott árlap bemutatása.
22	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: aperitív italok/ ásványvíz rendelésének felvétele, felhasználása.	Szituációs gyakorlatok. A munkahely kínálatának részletes megismerése.
23	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: aperitív italok/ ásványvíz rendelésének felvétele, felhasználása.	Szituációs gyakorlatok. A munkahely kínálatának részletes megismerése.
24	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: aperitív italok/ ásványvíz rendelésének felvétele, felhasználása.	Szituációs gyakorlatok. A munkahely kínálatának részletes megismerése.
25	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: az étel és egyéb italok rendelésének felvétele, felhasználása.	Szituációs gyakorlatok. A munkahely kínálatának részletes megismerése.

26	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: az étel és egyéb italok rendelésének felvétele, felhasználása.	Szituációs gyakorlatok. A munkahely kínálatának részletes megismerése.
27	Felhasználási ismeretek	A vendégfogadásával kapcsolatos teendők: az étel és egyéb italok rendelésének felvétele, felhasználása.	Szituációs gyakorlatok. A munkahely kínálatának részletes megismerése.
28	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	A teríték rendezése, előkészítése, a terítés szabályait betartva.
29	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	A teríték rendezése, előkészítése, a terítés szabályait betartva.
30	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	A teríték rendezése, előkészítése, a terítés szabályait betartva.
31	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	A couver-, illetve üdvözlő falatok felhasználása.
32	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	A couver-, illetve üdvözlő falatok felhasználása.
33	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	Az ételek, italok vételezése, blokkolása.
34	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	Az ételek, italok vételezése, blokkolása.
35	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	Az ételek, italok vételezése, blokkolása.
36	Felhasználás lebonyolítása	Ételek és italok felhasználása, étlap szerinti főétkezés esetében.	Étel és ital felhasználási szabályok megismerése.
37	Felhasználás lebonyolítása	Ételek és italok felhasználása, étlap szerinti főétkezés esetében.	Étel és ital felhasználási szabályok megismerése.
38	Felhasználás lebonyolítása	Ételek és italok felhasználása, étlap szerinti főétkezés esetében.	Étel és ital felhasználási szabályok megismerése.
39	Felhasználás lebonyolítása	Ételek és italok felhasználása, étlap szerinti főétkezés esetében.	Étel és ital felhasználási szabályok megismerése.
40	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	A használt felszerelések lerámolásának gyakorlása.
41	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	A használt felszerelések lerámolásának gyakorlása.
42	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	A használt felszerelések lerámolásának gyakorlása.
43	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	A használt felszerelések lerámolásának gyakorlása.
44	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás menete, folyamata.	A feketekávé felhasználása.
45	Felhasználás lebonyolítása	A számla elkészítésem átadása, fizettetés.	Az üzlet által rendszeresített módzatok megismerése, bemutatása.

46	Felhasználás lebonyolítása	A számla elkészítése átadása, fizetetés.	Az üzlet által rendszeresített módok megismerése, bemutatása.
47	Felhasználás lebonyolítása	A számla elkészítése átadása, fizetetés.	Az üzlet által rendszeresített módok megismerése, bemutatása.
48	Felhasználás lebonyolítása	A vendég által el nem fogyasztott termékek elcsomagolása.	A munkahelyen alkalmazott csomagolási módok bemutatása.
49	Felhasználás lebonyolítása	A vendég által el nem fogyasztott termékek elcsomagolása.	A munkahelyen alkalmazott csomagolási módok bemutatása.
50	Felhasználás lebonyolítása	A vendég távozása körüli teendők.	Asztal rendbe hozatala - után terítés elvégzése.
51	Felhasználás lebonyolítása	A vendég távozása körüli teendők.	Asztal rendbe hozatala - után terítés elvégzése.
52	Felhasználás lebonyolítása	A vendég távozása körüli teendők.	Asztal rendbe hozatala - után terítés elvégzése.
53	Felhasználás lebonyolítása	A vendég távozása körüli teendők.	Asztal rendbe hozatala - után terítés elvégzése.
54	Felhasználás lebonyolítása	A vendég távozása körüli teendők.	Asztal rendbe hozatala - után terítés elvégzése.

### 11. évfolyam

1-14	Felhasználási ismeretek	Nyitás előtti műveletek, vendégfogadás, ajánlás műveletei.	A munkahelyen történő gyakorlati alkalmazás.
15-28	Felhasználás lebonyolítása	A felhasználás munkaszakaszai és műveletei.	A munkahelyen történő gyakorlati alkalmazás.
29-31	Fizetési módok	A megismert fizetési módok.	A munkahelyen történő gyakorlati alkalmazás.

Óraszám	Téma	Tananyag	Ajánlott tevékenység/attitúd megnevezése
<b>Étel-ital ismeret</b>			

<b>10. évfolyam</b>			
1.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Ételkészítési alapfogalmak	Jegyzetelés
2.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Ételkészítési alapfogalmak	Jegyzetelés
3.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Ételkészítési alapfogalmak	Jegyzetelés
4.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Ételkészítési alapfogalmak	Jegyzetelés
5.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Ételkészítési alapfogalmak	Jegyzetelés
6.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Ételkészítési alapfogalmak	Jegyzetelés
7.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Ételkészítési alapfogalmak	Jegyzetelés
8.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Ételkészítési alapfogalmak	Jegyzetelés
9.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Ételkészítési alapfogalmak	Jegyzetelés
10.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Ételkészítési alapfogalmak	Jegyzetelés
11.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Növényi eredtű élelmiszerek válogatása, darabolása	Jegyzetelés
12.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Növényi eredtű élelmiszerek válogatása, darabolása	Jegyzetelés
13.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Növényi eredtű élelmiszerek válogatása, darabolása	Jegyzetelés
14.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Növényi eredtű élelmiszerek válogatása, darabolása	Jegyzetelés
15.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Növényi eredtű élelmiszerek válogatása, darabolása	Jegyzetelés
16.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Szárnyasok	Szárnyasok felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
17.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Szárnyasok	Szárnyasok felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése

18.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Szárnyasok	Szárnyasok felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
19.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Sertés	Sertés felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
20.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Sertés	Sertés felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
21.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Sertés	Sertés felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
22.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Sertés	Sertés felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
23.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Sertés	Sertés felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
24.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Marha felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
25.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Marha felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
26.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Marha felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
27.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Marha felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
28.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Hal felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
29.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Hal felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
30.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Hal felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
31.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Hal felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
32.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Hal felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése



33.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Hal felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
34.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Hal felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
35.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Marha	Hal felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
36.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Állati eredetű élelmiszerek bontása, darabolása: Hal	Hal felépítésének bemutatása és felhasználásának megbeszélése
37.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Bundázási módok: bécsi, párizsi, orly, sajtos, magvas bundázás	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult bundázás módok bemutatása
38.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Bundázási módok: bécsi, párizsi, orly, sajtos, magvas bundázás	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult bundázás módok bemutatása
39.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Bundázási módok: bécsi, párizsi, orly, sajtos, magvas bundázás	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult bundázás módok bemutatása
40.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Bundázási módok: bécsi, párizsi, orly, sajtos, magvas bundázás	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult bundázás módok bemutatása
41.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Bundázási módok: bécsi, párizsi, orly, sajtos, magvas bundázás	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult bundázás módok bemutatása
42.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Bundázási módok: bécsi, párizsi, orly, sajtos, magvas bundázás	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult bundázás módok bemutatása
43.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Bundázási módok: bécsi, párizsi, orly, sajtos, magvas bundázás	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult bundázás módok bemutatása
44.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Lisztel való sűrítés: rántás lisztpép, habarás, staubolás	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
45.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Lisztel való sűrítés: rántás	Jegyzetelés, A munkahely választékában

		lisztpép, habarás, staubolás	előfordult sűrítési eljárások bemutatása
46.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Lisztel való sűrítés: rántás lisztpép, habarás, staubolás	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
47.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Lisztel való sűrítés: rántás lisztpép, habarás, staubolás	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
48.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Keményítővel való sűrítés	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
49.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Keményítővel való sűrítés	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
50.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Keményítővel való sűrítés	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
51.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Keményítővel való sűrítés	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
52.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Önmagával való sűrítés	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
53.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Önmagával való sűrítés	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
54.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Önmagával való sűrítés	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
55.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Önmagával való sűrítés	Jegyzetelés, A munkahely választékában előfordult sűrítési eljárások bemutatása
56.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Dúsítási eljárások	Jegyzetelés, A munkahely választékába előfordult dúsítási eljárások bemutatása
57.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Dúsítási eljárások	Jegyzetelés, A munkahely választékába előfordult dúsítási eljárások bemutatása
58.	Konyhatechnológiai alapismeretek	Dúsítási eljárások	Jegyzetelés, A munkahely választékába

			előfordult dúsítási eljárások bemutatása
59.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Forralás, Gyöngyöző főzés,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
60.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Forralás, Gyöngyöző főzés,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
61.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Forralás, Gyöngyöző főzés,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
62.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Forralás, Gyöngyöző főzés,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
63.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Forralás, Gyöngyöző főzés,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
64.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Forralás, Gyöngyöző főzés,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
65.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Forralás, Gyöngyöző főzés,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
66.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Abálás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.

		Posírozás	
67.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Abálás Posírozás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
68.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Abálás Posírozás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
69.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Abálás Posírozás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
70.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Abálás Posírozás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
71.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Abálás Posírozás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
72.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Abálás Posírozás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
73.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Abálás Posírozás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
74.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.

		Előfőzés, Közvetlen gőzölés párolása,	
75.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés párolása,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
76.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés párolása,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
77.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés párolása,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
78.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés párolása,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
79.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés párolása,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.

80.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés párolása,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
81.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés párolása,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
82.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés párolása,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
83.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés. párolás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
84.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés. párolás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
85.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforralás, Blansírozás, Előfőzés,	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.

		Közvetlen gőzölés. párolás	
86.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforrálás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés. párolás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
87.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: Beforrálás, Blansírozás, Előfőzés, Közvetlen gőzölés. párolás	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
88.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: roston sütés, kevés zsiradékkal, pirítás, sütés, Konfitálás, Sous-vide	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása.
89.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: roston sütés, kevés zsiradékkal, pirítás, sütés, Konfitálás, Sous-vide	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
90.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: roston sütés, kevés zsiradékkal, pirítás, sütés, Konfitálás, Sous-vide	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása

91.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: roston sütés, kevés zsiradékkal, pirítás, sütés, Konfitálás, Sous-vide	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
92.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: roston sütés, kevés zsiradékkal, pirítás, sütés, Konfitálás, Sous-vide	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
93.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: roston sütés, kevés zsiradékkal, pirítás, sütés, Konfitálás, Sous-vide	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
94.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: roston sütés, kevés zsiradékkal, pirítás, sütés, Konfitálás, Sous-vide	A munkahely választékába előfordult hőkezelési eljárások bemutatása
95.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: roston sütés, kevés zsiradékkal,	Konyhatechnológiai alapismeretek



		pirítás, sütés, Konfitálás, Sous- vide	
96.	Konyhatechnológiai alapismeretek	A hőközlési eljárások, eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata: roston sütés, kevés zsiradékkal, pirítás, sütés, Konfitálás, Sous- vide	Konyhatechnológiai alapismeretek
97.	Ételkészítési ismeretek	Köreték csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult köreték bemutatása.
98.	Ételkészítési ismeretek	Köreték csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult köreték bemutatása.
99.	Ételkészítési ismeretek	Köreték csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult köreték bemutatása.
100.	Ételkészítési ismeretek	Köreték csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult köreték bemutatása.
101.	Ételkészítési ismeretek	Köreték csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult köreték bemutatása.
102.	Ételkészítési ismeretek	Köreték csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult köreték bemutatása.
103.	Ételkészítési ismeretek	Köreték csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult köreték bemutatása.
104.	Ételkészítési ismeretek	Köreték csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult köreték bemutatása.
105.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
106.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
107.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
108.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.

109.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
110.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
111.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
112.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
113.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
114.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
115.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
116.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
117.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
118.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
119.	Ételkészítési ismeretek	Főzelékek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult főzelékek bemutatása.
120.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
121.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
122.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
123.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
124.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.

125.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
126.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
127.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
128.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
129.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
130.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
131.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
132.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
133.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
134.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
135.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
136.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
137.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
138.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
139.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
140.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.

141.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
142.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
143.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
144.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
145.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
146.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
147.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
148.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
149.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
150.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
151.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
152.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
153.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
154.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
155.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
156.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.

157.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
158.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
159.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
160.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
161.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
162.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
163.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
164.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
165.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
166.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
167.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
168.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
169.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
170.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
171.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
172.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.

173.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
174.	Ételkészítési ismeretek	Levesek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult levesek bemutatása.
175.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
176.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
177.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
178.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
179.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
180.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
181.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
182.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
183.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
184.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
185.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
186.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
187.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása
188.	Ételkészítési ismeretek	Meleg előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékába előfordult hideg előételek bemutatása

















285.	Ételkészítési ismeretek	Előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékában előfordult előételek bemutatása
286.	Ételkészítési ismeretek	Előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékában előfordult előételek bemutatása
287.	Ételkészítési ismeretek	Előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékában előfordult előételek bemutatása
288.	Ételkészítési ismeretek	Előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékában előfordult előételek bemutatása
289.	Ételkészítési ismeretek	Előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékában előfordult előételek bemutatása
290.	Ételkészítési ismeretek	Előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékában előfordult előételek bemutatása
291.	Ételkészítési ismeretek	Előételek csoportosítása és felszolgálása	A munkahely választékában előfordult előételek bemutatása
292.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése	Jegyzetkészítése
293.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése	Jegyzetkészítése
294.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése	Jegyzetkészítése
295.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése	Jegyzetkészítése
296.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése	Jegyzetkészítése
297.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése	Jegyzetkészítése

298.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése	Jegyzetkészítése
299.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése	Jegyzetkészítése
300.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
301.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
302.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
303.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
304.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
305.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
306.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
307.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.

308.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
309.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
310.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
311.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
312.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
313.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
314.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
315.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
316.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
317.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.

318.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
319.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
320.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
321.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
322.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
323.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
324.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
325.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
326.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
327.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.



328.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
329.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
330.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
331.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén
332.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén
333.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén
334.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén
335.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén
336.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén
337.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén

338.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
339.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
340.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
341.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
342.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
343.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
344.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
345.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
346.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
347.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén

348.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
349.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Szénsavas borok készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
350.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
351.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
352.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
353.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
354.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
355.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
356.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
357.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén

358.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
359.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
360.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
361.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
362.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
363.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
364.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
365.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
366.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
367.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén

368.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
369.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
370.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
371.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
372.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
373.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
374.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
375.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
376.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
377.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén

378.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
379.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
380.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
381.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
382.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
383.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
384.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
385.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
386.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
387.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén

388.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
389.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Sörök készítése, csoportosítása, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
390.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
391.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
392.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
393.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
394.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
395.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	felszolgálása rendelés esetén.
396.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
397.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
398.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
399.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
400.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
401.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	
402.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
403.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
404.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
405.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
406.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
407.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.

408.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
409.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
410.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
411.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
412.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
413.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka - gabonapárlat - borpárlat - egyéb párlatok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
414.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása - pálinka	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	
415.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
416.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
417.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
418.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
419.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Párlatok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- pálinka</li> <li>- gabonapárlat</li> <li>- borpárlat</li> <li>- egyéb párlatok</li> </ul>	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
420.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.

421.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
422.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
423.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
424.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
425.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
426.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
427.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
428.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
429.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
430.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok

			felszolgálása rendelés esetén.
431.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
432.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
433.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
434.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
435.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
436.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
437.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
438.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
439.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
440.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
441.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok

			felszolgálása rendelés esetén.
442.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
443.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
444.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
445.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
446.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
447.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
448.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
449.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
450.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
451.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.

452.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
453.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
454.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
455.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
456.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
457.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
458.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
459.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Likőrök felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
460.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
461.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén

462.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
463.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
464.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
465.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
466.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
467.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
468.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
469.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén



470.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
471.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
472.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
473.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
474.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
475.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
476.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
477.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén

478.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
479.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
480.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
481.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
482.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
483.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
484.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
485.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén

486.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
487.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
488.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
489.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
490.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
491.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
492.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
493.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén

494.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
495.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
496.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
497.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
498.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
499.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kávé, kávékülönlegességek Kávé, kávékülönlegességek Tea felszolgálása Tea felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén
500.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Alkoholmentes italok felszolgálása - ásványvíz, gyógyvíz - szénsavas üdítők - zöldség-gyümölcslevek Energia italok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
501.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Alkoholmentes italok felszolgálása	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ásványvíz, gyógyvíz</li> <li>- szénsavas üdítők</li> <li>- zöldség-gyümölcslevek</li> </ul> Energia italok	
502.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Alkoholmentes italok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- ásványvíz, gyógyvíz</li> <li>- szénsavas üdítők</li> <li>- zöldség-gyümölcslevek</li> </ul> Energia italok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
503.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Alkoholmentes italok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- ásványvíz, gyógyvíz</li> <li>- szénsavas üdítők</li> <li>- zöldség-gyümölcslevek</li> </ul> Energia italok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
504.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Alkoholmentes italok felszolgálása <ul style="list-style-type: none"> <li>- ásványvíz, gyógyvíz</li> <li>- szénsavas üdítők</li> <li>- zöldség-gyümölcslevek</li> </ul> Energia italok	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.

### 11. évfolyam

1.	Ételkészítési ismeretek	Saláták csoportosítása, készítése, ajánlása, felszolgálása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
2.	Ételkészítési ismeretek	Hideg-meleg mártások csoportosítása, készítése, ajánlása, felszolgálása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
3.	Ételkészítési ismeretek	Halételek csoportosítása, készítése, ajánlása,	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.

		felszolgálása	
4.	Ételkészítési ismeretek	Hidegvérű állatok csoportosítása, készítése, ajánlása,	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
5.	Ételkészítési ismeretek	Szárnyas ételek csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
6.	Ételkészítési ismeretek	Sertéshús ételek csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
7.	Ételkészítési ismeretek	Marhahús ételek csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
8.	Ételkészítési ismeretek	Borjúhús ételek csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
9.	Ételkészítési ismeretek	Vadhúsból készült ételek csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
10.	Ételkészítési ismeretek	Meleg éttermi tészták csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
11.	Ételkészítési ismeretek	Cukrásztermékek csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
12.	Ételkészítési ismeretek	Fagylalt, fagyalt-különlegességek, parfék csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.

13.	Ételkészítési ismeretek	Sajtok csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
14.	Ételkészítési ismeretek	Gyümölcsök csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
15 – 114.	Ételkészítési ismeretek	Főételek, befejező fogások, csoportosítása, készítése, ajánlása	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
115 – 135.	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining”	A világ éttermi besorolási rendszerei	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
136 – 149.	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining”	A csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei.	A munkahely választékában előfordult ételek bemutatása.
150 – 159.	Étteremértékelő és minősítő rendszerek a világban	Michelin	IKT- eszköz
160 – 169.	Étteremértékelő és minősítő rendszerek a világban	Gault & Millau	IKT- eszköz
170 – 179.	Étteremértékelő és minősítő rendszerek a világban	Tripadvisor,	IKT- eszköz
180 – 184.	Étteremértékelő és minősítő rendszerek a világban	Facebook, Google	IKT- eszköz
185 – 254.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borok, borvidékek, szőlőfajták, borászok. Felszolgálásuk.	Térkép használata, gyűjtés. Készlet bemutatása, jellemzése. Borok felszolgálása.
255 – 269.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Borkészítmények	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.

270 – 284.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Aperitif és digestiv italok csoportosítása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
285 – 299.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Kevert italok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
300 – 314.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Alkoholmentes italok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
315 – 334.	Italok készítésének szabályai	Kevert italok csoportosítása, készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
335 – 347.	Italok készítésének szabályai	Kávék és kávékülönlegességek készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
348 – 360.	Italok készítésének szabályai	Teák készítése, felszolgálása	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
361 – 363.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	Aperitif italok, csoportosítása, ajánlása és felszolgálása.	Készlet bemutatása, jellemzése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
364 – 367.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	Digestif italok, csoportosítása, ajánlása és felszolgálása.	Készlet bemutatása, jellem-zése. Italok felszolgálása rendelés esetén.
368 – 370.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	I. Az üzleti választék kialakításának követelményei: a választék terjedelme, szélessége, mélysége Az étlapfajták	Jegyzetelés
373 – 376.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	II. Az üzleti választék	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata



		kialakításának követelményei: a választék összetételének hagyományos értelmezése	
379 – 381.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	III. Az üzleti választék kialakításának követelményei: a választék változatossága	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata
382 – 384.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	IV. Az üzleti választék kialakításának követelményei: a szezonális A választék módszerei: Étlapok szerkesztése, étlapok előállítása.	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata
385 – 387.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	A választék módszerei: Itallap szerkesztése, előállítása	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata
388 – 390.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	A választék módszerei: Borlap, Pálinkalap szerkesztése, előállítása	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata
391 – 393.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	A választék módszerei: Árlap szerkesztése	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata
394 – 396.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	Az eszpresszók árlapja, cukrászdák árlapja, a szórakoztató üzletek árlapja	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata
397 – 399.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	Az italértékesítő üzletek árlapja: drinkbár, sörbár, egyéb árlapok	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata
400 – 402.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	Az ártáblák	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata
403 – 404.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	Az étrend fogalma	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata
405 – 407.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	Menükártya szerkesztése I.	IKT-eszközök használata

408 – 410.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	Menükártya szerkesztése II.	IKT-eszközök használata
411 – 413.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	Mintakönyv, műsorfüzet, az egyéb üzleti tájékoztatók	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata
414 – 418.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	A választék közlés egyéb módszerei: A rendezvénytájékoztató Az üzleti választék aktualizálása	Jegyzetelés, IKT-eszközök használata

Óraszám	Téma	Tananyag	Ajánlott tevékenység/attitúd megnevezése
<b>Értékesítési ismeretek</b>			
<b>10. évfolyam</b>			
1.	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	A vendéglátó üzletek választéka: az üzleti választékkal szemben támasztott követelmények	Jegyzetelés.
2	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	A vendéglátó üzletek választéka: az üzleti választékkal szemben támasztott követelmények	Jegyzetelés.
3	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	A választék összeállításának szabályai.	Jegyzetelés.
4	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	A választék összeállításának szabályai.	Jegyzetelés.
5	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	A választék terjedelmének meghatározás	Jegyzetelés.
6	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	A választék terjedelmének meghatározás	Jegyzetelés.
7	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: étlap, étlapfajták	A munkahely étlapjának részletes megismerése, bemutatása.
8	Étlap és itallap	Az üzlet teljes választékát	A munkahely étlapjának részletes

	szerkesztésének marketing szempontjai	bemutató eszközök: étlap, étlapfajták	megismerése, bemutatása.
9	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: étlap, étlapfajták	A munkahely étlapjának részletes megismerése, bemutatása.
10	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: étlap, étlapfajták	A munkahely étlapjának részletes megismerése, bemutatása.
11	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: itallap (borlap, pálinkalap)	A munkahely itallapjának részletes megismerése, bemutatása.
12	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: itallap (borlap, pálinkalap)	A munkahely itallapjának részletes megismerése, bemutatása.
13	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: itallap (borlap, pálinkalap)	A munkahely itallapjának részletes megismerése, bemutatása.
14	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: itallap (borlap, pálinkalap)	A munkahely itallapjának részletes megismerése, bemutatása.
15	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: étlap-itallap tábla	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
16	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: étlap-itallap tábla	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
17	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: árlap	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
18	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: árlap	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.

19	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: ártábla	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
20	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet teljes választékát bemutató eszközök: ártábla	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
21	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: menükártya	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
22	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: menükártya	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
23	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: menükártya	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
24	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: menükártya	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
25	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: egyedi árkiírás, ártábla	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
26	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: egyedi árkiírás, ártábla	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
27	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: termékkiírás	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
28	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: termékkiírás	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
29	Étlap és itallap szerkesztésének marketing	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök:	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.

	szempontjai	mintakönyv	
30	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: mintakönyv	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
31	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: műsorfüzet	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
32	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	Az üzlet egyedi választékát bemutató eszközök: műsorfüzet	Jegyzetelés. A munkahelyen alkalmazott választék bemutató eszközök megismerése.
33	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények felmérése a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
34	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények felmérése a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
35	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények felmérése a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
36	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények felmérése a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
37	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények felmérése a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
38	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények felmérése a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
39	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények felmérése a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
40	A bankett kínálat	Vendégigények felmérése a	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör

	kialakításának szempontjai	kínálat szempontjából.	igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
41	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények felmérése a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
42	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények felmérése a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
43	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények felmérése a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A munkahelyi vendégkör igényeinek megismerése, a készlet bemutatása, jellemzése.
44	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A szezonális jelentősége a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A készlet megismerése és bemutatása, a szezonális szempontjából.
45	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A szezonális jelentősége a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A készlet megismerése és bemutatása, a szezonális szempontjából.
46	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A szezonális jelentősége a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A készlet megismerése és bemutatása, a szezonális szempontjából.
47	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A szezonális jelentősége a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A készlet megismerése és bemutatása, a szezonális szempontjából.
48	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A szezonális jelentősége a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A készlet megismerése és bemutatása, a szezonális szempontjából.
49	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A szezonális jelentősége a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A készlet megismerése és bemutatása, a szezonális szempontjából.
50	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A szezonális jelentősége a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A készlet megismerése és bemutatása, a szezonális szempontjából.
51	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A szezonális jelentősége a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A készlet megismerése és bemutatása, a szezonális szempontjából.
52	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A szezonális jelentősége a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A készlet megismerése és bemutatása, a szezonális szempontjából.
53	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A szezonális jelentősége a kínálat szempontjából.	Jegyzetelés. A készlet megismerése és bemutatása, a szezonális szempontjából.
54	A bankett kínálat	A szezonális jelentősége	Jegyzetelés. A készlet megismerése és

	kialakításának szempontjai	a kínálat szempontjából.	bemutatása, a szezonális szempontjából.
--	----------------------------	--------------------------	---

11. évfolyam			
1	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Technológiai háttér.	Jegyzetelés.
2	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Technológiai háttér.	Jegyzetelés.
3	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Technológiai háttér.	Jegyzetelés.
4	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Megfelelő gépesítettség.	Jegyzetelés.
5	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Megfelelő gépesítettség.	Jegyzetelés.
6	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Megfelelő gépesítettség.	Jegyzetelés.
7	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	Megfelelő gépesítettség.	Jegyzetelés.
8	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A helyszín megválasztásának szempontjai.	Az erre vonatkozó szakmai protokoll bemutatása.
9	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A helyszín megválasztásának szempontjai.	Az erre vonatkozó szakmai protokoll bemutatása.
10	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A helyszín megválasztásának	Az erre vonatkozó szakmai protokoll bemutatása.



		szempontjai.	
11	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A helyszín megválasztásának szempontjai.	Az erre vonatkozó szakmai protokoll bemutatása.
12-19.	A séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	Az ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.	A munkahely séf ajánlatának bemutatása.
20	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	Borvidékek	Térkép használata.
21	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	Jellemző szőlőfajták	Gyűjtőmunka.
22	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	Borok ismerete	A munkahely kínálatában szereplő borok bemutatása.
23	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	Borászok termékeinek ismerete	A munkahely kínálatában szereplő borok termelőinek megismerése. Gyűjtőmunka.
24	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	Borászok termékeinek ismerete	A munkahely kínálatában szereplő borok termelőinek megismerése. Gyűjtőmunka.
25	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Étterem megjelenése az online térben	IKT eszközök használata.
26	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Étterem megjelenése az online térben	IKT eszközök használata.
27	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Étterem megjelenése az online térben	IKT eszközök használata.
28	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Twitter	IKT eszközök használata. Gyűjtőmunka.
29	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Twitter	IKT eszközök használata. Gyűjtőmunka.

30	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Facebook	IKT eszközök használata. Gyűjtőmunka.
31	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Facebook	IKT eszközök használata. Gyűjtőmunka.
32	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Waze	IKT eszközök használata. Gyűjtőmunka.
33	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Waze	IKT eszközök használata. Gyűjtőmunka.
34	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Googlemaps	IKT eszközök használata. Gyűjtőmunka.
35	A vendéglátóegységek online megjelenése, elemzése	Googlemaps	IKT eszközök használata. Gyűjtőmunka.
36	Gasztroesemények az online térben	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	IKT eszközök használata.
37	Gasztroesemények az online térben	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	IKT eszközök használata.
38	Gasztroesemények az online térben	Események szervezése, vacsoraestek	IKT eszközök használata.

		lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	
39	Gasztroesemények az online térben	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	IKT eszközök használata.
40	Gasztroesemények az online térben	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	IKT eszközök használata.
41	Gasztroesemények az online térben	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	IKT eszközök használata.
42	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	A hírlevelek szerkesztésének szabályai	IKT eszközök használata.
43	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	A hírlevelek szerkesztésének szabályai	IKT eszközök használata.
44	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	A hírlevelek küldésének szempontjai	IKT eszközök használata.
45	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	A hírlevelek küldésének szempontjai	IKT eszközök használata.
46	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	Célcsoportok helyes megválasztása az online	IKT eszközök használata.

		protokoll szerint	
47	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	Célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint	IKT eszközök használata.

Óraszám	Téma	Tananyag	Ajánlott tevékenység/attitúd megnevezése
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>			
<b>10. évfolyam</b>			
1	Beszerezés	A vendéglátás fő- és melléktevékenységei: Beszerzés.	Árufőcsoportok bemutatása a vendéglátásban.
2	Beszerezés	A vendéglátás fő- és melléktevékenységei: Beszerzés.	Árufőcsoportok bemutatása a vendéglátásban.
3	Beszerezés	Nyersanyagok beszerzési követelményei.	Jegyzetelés.
4	Beszerezés	Nyersanyagok beszerzési követelményei.	Jegyzetelés.
5	Raktározás	Raktározás áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv.	Szakosítás, raktározási szabályok betartása.
6	Raktározás	Raktározás áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv.	Szakosítás, raktározási szabályok betartása.
7	Raktározás	Raktározás: raktárak kialakításának	Szakosítás, raktározási szabályok betartása.

		szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)	
8	Raktározás	Raktározás: raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)	Szakosítás, raktározási szabályok betartása.
9	Termelés	Termelés.	Szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás stb. helyiségeinek megismerése. A konyhák típusainak bemutatása.
10	Termelés	Termelés	Szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás stb. helyiségeinek megismerése. A konyhák típusainak bemutatása.
11	Termelés	Termelés	Szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás stb. helyiségeinek megismerése. A konyhák típusainak bemutatása.
12	Termelés	Termelés	Szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás stb. helyiségeinek megismerése. A konyhák típusainak bemutatása.
13	Százalékszámítás, mértékegység átváltások	Mértékegység átváltások. Gyakorlatifeladat megoldással, kerekítés szabályai.	Jegyzetelés.
14	Százalékszámítás, mértékegység átváltások	Mértékegység átváltások. Gyakorlatifeladat megoldással, kerekítés szabályai.	Jegyzetelés.
15	Százalékszámítás, mértékegység átváltások	Mértékegység átváltások. Gyakorlatifeladat megoldással, kerekítés szabályai.	Jegyzetelés.
16	Százalékszámítás, mértékegység átváltások	Százalékszámítás gyakorlatifeladat megoldással.	Jegyzetelés.
17	Százalékszámítás, mértékegység átváltások	Százalékszámítás gyakorlatifeladat megoldással.	Jegyzetelés.

18	Százalékszámítás, mértékegység átváltások	Százalékszámítás gyakorlatifeladat megoldással.	Jegyzetelés.
19	Százalékszámítás, mértékegység átváltások	Tömegszámítás gyakorlatifeladat megoldással.	Jegyzetelés.
20	Százalékszámítás, mértékegység átváltások	Tömegszámítás gyakorlatifeladat megoldással.	Jegyzetelés.
21	Árképzés	Árkialakítás szempontjai.	Jegyzetelés.
22	Árképzés	Árkialakítás szempontjai.	Jegyzetelés.
23	Árképzés	Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése.	Jegyzetelés.
24	Árképzés	Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése.	Jegyzetelés.
25	Árképzés	Árképzés, árkialakítás.	Jegyzetelés.
26	Árképzés	Árképzés, átkialakítás.	Jegyzetelés.
27	Árképzés	Gyakorlás.	A megtanult tananyagok ismétlése.
28	Árképzés	Gyakorlás.	A megtanult tananyagok ismétlése.
29	Vállalkozási formák	Vállalkozási formák, típusok	Egyéni és társas vállalkozások: KKT, BT, KFT, RT főbb jellemzőinek bemutatása.
30	Vállalkozási formák	Vállalkozási formák, típusok	Egyéni és társas vállalkozások: KKT, BT, KFT, RT főbb jellemzőinek bemutatása.

31	Vállalkozási formák	Vállalkozási formák, típusok	Egyéni és társas vállalkozások: KKT, BT, KFT, RT főbb jellemzőinek bemutatása.
32	Vállalkozási formák	Vállalkozási formák, típusok	Egyéni és társas vállalkozások: KKT, BT, KFT, RT főbb jellemzőinek bemutatása.
33	Alapvető munkajogi és adózási formák	Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.	A munkaköri leírás céljának, tartalmának a bemutatása.
34	Alapvető munkajogi és adózási formák	Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.	A munkaköri leírás céljának, tartalmának a bemutatása.
35	Alapvető munkajogi és adózási formák	Munkaidő beosztási formák.	Jegyzetelés.
36	Alapvető munkajogi és adózási formák	Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.	Jegyzetelés.



## 10 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

### 10.1. A részszakma megnevezése: Pincérsegéd

#### 10.1 A szakképzésbe történő belépés feltételei

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Alkalmassági követelmények
  - Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
  - Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

#### 10.2 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1.6.1	Rendezvények típusai, fajtái, témakörei
3.4.1.6.2	Értékesítés folyamata témakör
3.4.1.6.3	Kommunikáció a vendéggel témakör
3.4.1.6.4	Rendezvény logisztika témakör
3.4.3.6.1	Konyhatechnológiai alapismeretek témakör
3.4.3.6.2	Ételkészítési ismeretek témakör
3.4.3.6.5	Italismeret és felszolgálásuk szabályai

#### 10.3 Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket.	Alkalmazói szinten ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pulti és éttermi gépeket.	Önállóan megítéli a gépek eszközök működőképességét, használhatóságát, meghibásodás esetén jelzi a pincér-vendégtéri szakember felé.

2	Előkészíti a vendégteret a vendégek fogadására.	Alapszinten ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, ismeri az éttermi eszközöket és a terítés szabályait.	Törekszik precízen, szakszerűen, pontosan végezni a feladatát.	Részben önállóan képes a feladatot elvégezni, betartja a szakmai szabályokat.
3	Naprakész ismeretekkel rendelkezik az árukészletről, részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és dokumentálásában.	Alkalmazói szinten ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, megérti a számla adatait, részeit.	Törekszik precíz munkát végezni az áruk kezelésében, dokumentálásában.	Részben önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
4	Rendet tart üzemelés közben a munkakörnyezetében, az étteremben, az office-ban.	Alkalmazói szinten ismeri a munkakörnyezetet, a rá vonatkozó belső szabályzatokat.	Törekszik a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Az üzlet üzemelése közben utasításra rendet tart, közben munkatársaival folyamatosan együttműködik.
5	Napi feladatai során a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, valamint az alapvető élelmiszer biztonsági előírásokat követi.	Alapszinten ismeri munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszer biztonsági ismeretekkel.	Törekszik szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végezni munkáját.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja.
6	Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi tevékenységében,	Alapszinten ismeri a leltározásra vonatkozó előírásokat, a leltárak	Törekszik precíz munkát végezni, az adatokat pontosan rögzíteni, elkerülni a leltárhiányt.	Betartja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást
	segítséget nyújt a leltár lebonyolításában.	rendszerességét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat.		rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.

