

Vendéglátásszervező		
OKJ száma:	54 811 01	
Képzési idő:	2 év	
Képzési forma:	<u>nappali</u>	esti
Iskolai előképzettség:	érettségi	
Szakmai előképzettség:	-	
Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges	
Elmélet/gyakorlat aránya:	40% / 60%	
Ösztöndíjas szakma (nappali rendszerben):	<u>igen/nem</u>	
A szakképesítéssel leggyakrabban betölthető foglalkozások, munkakörök:		
Feor száma:	Feor megnevezése:	Betölthető munkakörök:
1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője	Bárvezető Cukrászdavezető Csárda üzletvezetője Étterem üzletvezetője Éttermi és rendezvényigazgató Éttermi igazgató Éttermi üzletvezető Hidegkonyha-vezető Kertvendéglő üzletvezetője Munkahelyi étkezdé, étterem vezetője Népkonyha vezetője Szállodai cukrászda üzletvezetője Szállodai salátabár üzletvezetője Vendéglő üzletvezetője
5131	Vendéglős	Borozó üzletvezetője (1-2 személyes) Büfé-, bisztróvezető Cukrászda-, fagyalttápláló vezető (1-2 személyes) Eszpresszó-, kávézóvezető Étkezdés Italboltvezető (1-2 személyes) Kávéház üzletvezetője (1-2 személyes) Kifőzdés Kocsmáros Söntés-, italboltvezető (1-2 személyes) Söröző üzletvezetője (1-2 személyes) Teázó üzletvezetője (1-2 személyes)
5132	Pincér	Étkezőkocsi felszolgáló Éttermi felszolgáló Főpincér Hajópincér Italpincér
5133	Pultos	Csapos Italmérő Mixer
5134	Szakács	Étkezdei szakács Grill szakács Hajószakács Közétkeztetési szakács Melegkonyhai szakács Pizzakészítő szakács Segédszakács
A Vendéglátásszervező szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:		
<p>A Vendéglátásszervező a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkezik. A vendéglátó vállalkozások és az étkeztetési, vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtó egységek üzemeltetéséhez szükséges tervezői, vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat lát el. A vendéglátó egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerzést, a raktározást, a termelési, az értékesítési és szolgáltatási tevékenységeket. Összeállítja a vendéglátó egység kínálatát, bemutatja, reklámozza az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot. Kapcsolatot tart, kommunikál magyar és idegen nyelven a vendégekkel, az egység üzletfeleivel és a hatóságokkal. Gondoskodik a vendéglátó egységekben a biztonsági-, munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi, higiénia, élelmiszerbiztonsági előírások betartásáról.</p>		