



Falusi vendéglátó képzés

Program követelmény azonosítója:
10133006



TARTALOMJEGYZÉK

Falusi vendéglátó	1
Általános képzési információk	1
<i>Oktatók</i>	<i>1</i>
<i>A képzés hossza és költsége</i>	<i>2</i>
<i>Mit tartalmaz az ár?</i>	<i>2</i>
<i>Mi szükséges a képzés megkezdéséhez?</i>	<i>2</i>
<i>Mit jelent az előzetes tudásmérés?</i>	<i>2</i>
<i>Mi történik, ha kérdésed van, kihez fordulhatsz?</i>	<i>2</i>
<i>Milyen kompetenciákat szerezhetsz meg a Falusi vendéglátó képzés során?</i>	<i>2</i>
<i>Milyen tartalmat foglal magába a Falusi vendéglátó tanfolyam?</i>	<i>4</i>
<i>Miért minket válassz Falusi vendéglátó végzettséged megszerzéséhez?</i>	<i>4</i>
A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	4
Hogyan zajlik a szakmai vizsga?	4
<i>Szakmai vizsgatevékenységek leírása</i>	<i>4</i>
<i>Írásbeli vizsgatevékenység</i>	<i>4</i>
<i>Projektfeladat</i>	<i>5</i>



FALUSI VENDÉGLÁTÓ

A vendéglátás speciális területe ez a falusi életéhez kapcsolódó szolgáltató tevékenység. Egyre inkább felértékelődik a pihenni vágyók körében, hogy megismerjék az egyes tájegységek kultúráját, házi körülmények között termelt nyersanyagokból készülő ételeket, italokat. Mindezt pedig autentikus, önazonosságot sugárzó vendéglátás kereteiben szeretnék tapasztalhatták meg. Jó helyen jár, ha a falusi vendéglátásban szeretne tevékenykedni. Garantáljuk, hogy kiváló oktatóinktól minden olyan ismertet elsajátíthat, ami tökéletes alapot teremt ahhoz, hogy - saját kreativitását is hozzátevé- színvonalas szolgáltatást tudjon nyújtani az egyre növekvő számú falusi környezetben pihenni vágyó vendégek számára.

ÁLTALÁNOS KÉPZÉSI INFORMÁCIÓK

Programkövetelmény azonosítója: 10133006

OKTATÓK

SÁRVÁRI KRISZTINA

A főiskola elvégzése után az idegenforgalom területén helyezkedtem el, szerelem volt az első látásra és a szerelem azóta is tart. Az elmúlt harminc évben dolgoztam légitársaságnál, utazási irodában és az elmúlt közel tíz évben szállodában. Folyamatos képzéseken vettem részt és képzéseket tartottam. Oktatói munkán során törekszem arra, hogy a szükséges elméleti tudást, a napi munkavégzés során tapasztalt helyzetekkel tegyem színesebbé. Fontosnak tartom, hogy a hallgatók megfelelő elméleti és gyakorlati ismeretre tegyenek szert az idegenforgalom minden – általam jól ismert – területén. A célom, hogy a képzések alatt kedvet kapjanak ehhez a nehéz, de gyönyörű szakmához és találjanak benne ugyanannyi örömet, mint amennyit én találok nap mint nap.

ZENTAY HAJNALKA

"A legtöbb, amit gyerekeinknek adhatunk: gyökerek és szárnyak." (Goethe) A legjobban ez az idézet jellemzi pedagógiai munkámat. 28 éve tanítok iskolarendszerű oktatásban, és iskolarendszeren kívüli képzéseken is. 21 évet abban az iskolában tanítottam, amelyikbe én magam is jártam. Tanáraim a kollégáim lettek. Ez a szakmai, emberi, kapcsolati muníció az, ami mai napig végig kíséri szakmai és pedagógiai munkámat. Tanítás közben szeretem, ha diákjaim saját maguk élményszerűen tapasztalják meg a tananyag adta lehetőségen belül a tudást. Ezt nem csak gyakorlatlati foglalkozásokon, hanem elméleti tantárgyak tanítása esetében is fontosnak tartom.



**A KÉPZÉS HOSSZA ÉS KÖLTSÉGE**

Ütemezés	<u>Hagyományos:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap <u>Hibrid:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznapi kedden és csütörtökön <u>Online:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznapi kedden és csütörtökön
Képzés időtartama	6 hónap
Képzési díj	250.500 Ft

MIT TARTALMAZ AZ ÁR?

- az előzetes tudásmérés díját
- az oktatói jegyzeteket
- az oktatás díját
- személyre szabott internetes felület biztosítását
- a tananyagegységek záró vizsga díját

MI SZÜKSÉGES A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ?

- Alapfokú iskolai végzettség

MIT JELENT AZ ELŐZETES TUDÁSMÉRÉS?

- Amennyiben szeretnéd, előzetes tudásod/ismereteid beszámítjuk.
- Az előzetes tudásmérést és a képzési tanácsadást ingyenesen biztosítjuk.
- Az előzetes tudásméréssel számot adott ismereteid alapján felmentést kaphatsz a képzés egy része alól. Ezt írásbeli tesztekkel és oktatói elbeszélgetéssel mérjük fel.

MI TÖRTÉNIK, HA KÉRDÉSED VAN, KIHEZ FORDULHATSZ?

- Felmerülő kérdéseid ügyfélszolgálatunk 24 órán belül megválaszolja/megoldja.
- Ennek a tanfolyamnak a felelőse Császár Anett, aki szintén melletted áll a képzés ideje alatt, telefonon és email-ben elérhető.

MILYEN KOMPETENCIÁKAT SZEREZHETSZ MEG A FALUSI VENDÉGLÁTÓ KÉPZÉS SORÁN?

- Tanulószerződést, munkaszerződést köt. Érvényesíti a munkavállalókkal szemben támasztott szakmai elvárásokat.
- A viselkedési szabályok betartásával kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel.
- Táblázatkezelő, szövegszerkesztő programokat használ.

- Elvégzi az alapvető matematikai műveleteket a számlázás témakörében, számlákat tölt ki a megfelelő és aktuális jogszabályok alapján
- A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres és talál a falusi turizmussal összefüggésben. A rendelkezésre álló információt, tartalmat rendszerezi, munkavégzése során felhasználja.
- Kezeli a vendégek részéről felmerülő fogyasztóvédelmi problémákat, reklamációkat
- Munkája során figyelembe veszi a vendéglátás környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal kapcsolatos szabályait.
- Felhasználja az ételkészítés során az élelmiszerek jellemző tulajdonságait.
- Az ételkészítési munkafolyamat során használja a munkaegészségügyi, balesetvédelmi és minőségirányítási előírásokat
- Összeállítja, megtervezi a vendéglátó munkaműveletek elvégzésének sorrendjét, átlátja a munkafolyamatokat
- Kialakítja az árubeszerzés, az anyag-mozgatás, a raktározás, valamint az előkészítés alapelveit és tevékenységeit.
- Rendeltetés-szerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket, berendezéseket. A kéziszerszámok, használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja.
- Fogadja a vendégeket, ellátja a recepciós feladatokat
- Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket
- A falusi vendéglátóhelyen egyszerűbb ételkészítési feladatokat végez, élelmiszerbiztonsági, követelmények betartása mellett.
- Alapvető marketing feladatokat ellát, fejleszti a falusi vendéglátóhely arculatát és működését.
- Programokat szervez és lebonyolít
- Biztonságosan és nyereségesen működteti a falusi vendéglátóhelyet
- Készletezést, készletgazdálkodást végez
- Előkészíti, kitölti, feldolgozza a szükséges dokumentumokat
- Kérdőíveket szerkeszt a vendégelégedettség mérésére, a további vendégigények megismerésére.
- Nyilvántartást vezet a falusi vendéglátás során keletkezett forgalmi adatokról.
- A tájegységre jellemző speciális falusi vendéglátást valósít meg.
- A saját gazdaságban előállított alapanyagokat, termékeket használ fel, illetve a nem termelt, de szükséges termékeket beszerzi a partnerektől.
- Gazdaságában állattenyésztést folytat. Állati eredetű alapanyagokat állít elő.
- A vendéglátóhely környezetét kialakítja, folyamatosan karbantartja.
- Betakarítja a saját maga által megtermelt növényeket, feldolgozza azokat

MILYEN TARTALMAT FOGLAL MAGÁBA A FALUSI VENDÉGLÁTÓ TANFOLYAM?

1. Falusi vendéglátó

MIÉRT MINKET VÁLASSZ FALUSI VENDÉGLÁTÓ VÉGZETTSÉGED MEGSZERZÉSÉHEZ?

- Olyan gyakorló szakemberek dolgoznak a csapatunkban, akik igazi Klasszisok a szakmájukban, ezáltal az elméletet és a gyakorlatot is könnyebb elsajátítani.
- A képzésen többféle időbeosztás közül választhatsz, így lehetőség van az életedbe leginkább beilleszthető megoldásra.
- Nálunk nem számít hány éves vagy, csoportjainkban mindenféle korosztály megtalálható.
- Jó egy olyan csapathoz tartozni, ahol abból építkeznek, ami örömet okoz!
- Kislétszámú csoportjainkban eredményesebb a tanulás, ráadásul családias a hangulat.
- A munkánk a szenvedélyünk. Nálunk a tanfolyami résztvevő áll a középpontban, és a lelkesedésünk ragadós :-)!

A KÉPESÍTŐ VIZSGÁRA BOCSÁTÁS FELTÉTELE

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

HOGYAN ZAJLIK A SZAKMAI VIZSGA?

SZAKMAI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK LEÍRÁSA

ÍRÁSBELI VIZSGATEVÉKENYSÉG

A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

A vendéglátás alapjai, alapvető számítási, ügyviteli feladatok.

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

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

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

Az értékelés szempontjai:

Témakör	Válaszadás módja	Válaszok %-os aránya
Kistermelői alapismeretek	feleletválasztás, feleletalkotás	15
Falusi vendéglátó vállalkozás működése	feleletválasztás, feleletalkotás	30
Árubeszerzés, áruforgalom	számítások, feleletválasztás, feleletalkotás	10
Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban	feleletválasztás, feleletalkotás	30
Marketing ismeretek	feleletválasztás, feleletalkotás	10
Nyomtatvány kitöltés	táblázatkezelés, szövegszerkesztés	5
Összesen		100

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

30 %

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

PROJEKTFELADAT

A VIZSGAFELADAT MEGNEVEZÉSE:

A falusi vendéglátó gyakorlati feladata

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

A) Vizsgarész: Szakmai beszélgetés

Létesítsen a vendégekkel a különböző kommunikációs csatornákon kapcsolatot, tájékoztassa az 5 fős csoportot a vendéglátóhelyről, ismertesse meg őket a hely adottságival. A vizsgaszervező által megadott csoportösszetétel (év, nem, csoporttagok közös jellemzői) szerinti csoport számára egy adott tájegységre jellemző, a vendéglátásról és turizmusról szóló információkat adjon át a csoport számára. A vizsgázó a csoportnak

bemutatja vendéglátóhely szűkebb környezetét, tájékoztat a regionális programokról, helyi attrakciókról. A vizsgaszervező által biztosított anyagokból, prospektusokból felkészülve adjon érdekes, figyelemfelkeltő beszámolót a látványosságokból, érdekességekből.

B) Vizsgarész: Gasztronómiai tevékenység

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

Az értékelés szempontjai:

A) Vizsgarész:

Szempont	Válasz módja	Válasz értéke %-ban
Kommunikáció színvonala	feleletalkotás	40
Turisztikai ismeretek	feleletalkotás	20
Helyismeret	feleletalkotás	40

B) Vizsgarész:

Szempont	Válasz módja	Válasz értéke %-ban
Alapanyagok előkészítése	gyakorlat	10
Ételek főzése	gyakorlat	50
Asztal terítése, étel felszolgálása	gyakorlat	30
Rendrakás, mosogatás	gyakorlat	10

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

A) Vizsgarész: 20 perc

B) Vizsgarész: 210 perc (120 perc ételkészítés, 90 perc kiszolgálás)

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

70 %

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

Eredményes tanulást kívánunk!

A Klasszis Csatat