

Tanfolyami tájékoztató

Falusi vendéglátó

(kódszám: ao17)

A képzés nyilvántartásba vételi száma: E-001139/2015/A004

„Agrárgazdasági képzések és felkészítő tréningek” VP1-1.1.1-17projekt keretében 90 %-os támogatással.

A Jászapati Gróf Széchenyi István Katolikus Középiskola és Kollégium a TŰSKE Kereskedelmi- Vállalkozó és Szolgáltató Kft konzorciumi partnereként az alábbi tevékenységet végzők részére nyújt támogatott képzési lehetőséget:

mezőgazdasági termelő
erdőgazdálkodó,
élelmiszer-feldolgozó

A képzésekre mezőgazdasági termelők (őstermelő, családi gazdálkodó, egyéni vállalkozó, agrártevékenységet végző vállalkozó), erdőgazdálkodó, élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végzők jelentkezhetnek. Nem természetes személy ügyfél esetén a vezető tisztségviselője vagy az általa képzésre kijelölt alkalmazottja, tagja útján, családi gazdálkodó ügyfél esetén a családi gazdaság vezetője vagy tagja, mint meghatalmazott részt vehetnek a képzésen.

**A képzésben résztvevők 10 %-os költség hozzájárulással
szerezhetnek szakmai végzettséget.**

Falusi vendéglátó

OKJ 31 541 08

A képzésben való részvétel feltételei:

- alapfokú iskolai végzettség (nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség) vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- betöltött tankötelezettségi kor,
- szakmai egészségügyi alkalmasság (Falusi vendéglátó szakmában)

Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: **560 óra**

A rész-szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Falusi vendéglátóként komplex szolgáltatást (szállásadás, étkeztetés, programszervezés, stb.) biztosít. A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, népművészeti lehetőségeit. Saját takarítási feladatain túl külső takarítási munkákat is ellát. Gyűjti és szelektíven kezeli a családban, a munkahelyén keletkező hulladékot.

A rész-szakképesítéssel rendelkező képes:

kulturált életvitelt folytatni,

- konyhai-, élelmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni,
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni,
- pályázatokat előkészíteni,
- állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani,
- bemutatni a saját gazdaságot, a lakókörnyezetet,
- falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni,
- gondozni a virágoskertet és a háziállatokat,
- termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni,
- szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön),
- ételt előkészíteni, házi jellegű, valamint diabetikus, vegetáriánus ételeket elkészíteni, felszolgálni,
- gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi/mezőgazdasági turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjteni, felhasználni,
- tájegységnek megfelelő programokat szervezni,
- népi kismesterséget, népszokásokat megismertetni,
- árubeszerzést végezni,
- szakhatóságokkal kapcsolatot tartani,
- szálláshelyeket kialakítani és berendezni,
- vendégeket fogadni, ellátásukról gondoskodni,
- teríteni, ételt, italt felszolgálni,
- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásáról,
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni,
- munka és környezetvédelmi szabályokat betartani,
- dokumentációt vezetni,
- készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani
- háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) elvégezni,
- szelektív szemétygyűjtést megvalósítani,
- lakások, szálláshelyek, panziók, termelő üzemek, gazdaságok termelő és szociális létesítményeinek helyiségeit és berendezési tárgyait takarítani, tisztítani, fertőtleníteni,
- textíliák mosását, javítását végezni.

A rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
azonosító száma	megnevezése
11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel
11035-12	Vendéglátás
11037-12	Falusi vendégfogadás

Komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Falusi vendégfogadás, Konyhatechnika és felszolgálás

Központi írásbeli vizsgatevékenység: Gazdasági feladatok

A feladatlap az ismeretek alkalmazását, az alapvető számítási, ügyviteli feladatok elsajátítását méri fel vállalkozási alapfogalmak, vállalkozások indítása, működtetése, fejlesztése, marketing tevékenység, ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek, nyomtatványok használata, levelezés, szövegszerkesztés, táblázatkezelés.

Az írásbeli vizsgatevékenység részei: Egyszerű számítási feladat (árumegrendelés mennyiségének, a vásárlás összegének meghatározása, órabérszámítás stb.). Nyomtatvány (pl. pénzfeladás, számla) kitöltése.

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vendégfogadás és ellátás

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a Szakmai követelmények pontban szereplő „Vendéglátás”, valamint „Falusi vendégfogadás” modulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgázónak ismernie kell az ételkészítés első lépésétől (előkészület, tervezés) kezdve, az étel-alapanyagok vásárlásának szabályain keresztül, a felszolgált ételek elfogyasztásának befejezéséig terjedő, és az azt követő munkák végzését.

Fontos, hogy a tanuló a higiéniai, a munkabiztonsági, a környezetvédelmi, a balesetvédelmi és az elsősegély-nyújtási teendőket is ismerje. Minden feladatnál ki kell térni a helyi, az iskola vagy a lakóhely környékének jellegzetes vendégfogadási lehetőségeire. Kiemelten fontos az egészséges életmódra történő utalás.

A vizsgázók a szakmai vizsga sikeres letétele után államilag elismert 31 541 15 OKJ számú Falusi vendéglátó rész-szakképesítést igazoló bizonyítványt kapnak.

Ügyfélszolgálati iroda:

5130 Jászapáti, Vasút u.4. Szakképző Iskola

Tel: 57/540-260, felnottapati@gmail.com

