

## Tájékoztató

### **34 811 05 Vendéglátó eladó**

#### **„A” szintvizsga feladat**

**A szintvizsga javasolt időpontja:** 9. évfolyam-március

#### **A/I. feladat:**

A vizsgázó ebben a vizsgafeladatban ad számot a 10056-12 azonosító számú, Gyorsétkeztetés, ételadás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz rendelt ismeretekből, és a gyakorlatok során megszerzett kompetenciákból. Ezek a termelő és értékesítő helyen használatos eszközök, gépek, berendezések szakszerű biztonságos használata, a vendéglátó eladó munkájához szükséges konyhatechnológiai műveletek elsajátítása, a vendéglátó eladó által elkészített egyszerű meleg ételek elkészítésének, tálalásának ismerete, a munkafolyamok higiénijának, (a HACCP előírásoknak) megfelelően.

Megjelenése, ruházata a szakmai szabályoknak megfelelően. Az értékesítő formaruha fölé az ételkészítés időtartamára védőköpeny viselése ajánlott.

A szakmai megjelenési, munkavégzési, technológiai szabályokat a tankönyvek részletesen tartalmazzák. Ajánlott tankönyv: Voleszák Zoltán: Vendéglátó eladói ismeretek (Képzőművészeti Kiadó)

Értékelés: A megadott táblázat szerint.

#### **A/II. feladat**

A vizsgázó a vizsgafeladat második részében ad számot a 10056-12 azonosító számú, Gyorsétkeztetés, ételadás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz rendelt vendégfogadási, terítési, reggeli ital készítési, kiszolgálási, felszolgálási feladatokból elsajátított kompetenciáiból, a vendégkommunikáció alapjairól, és az alapvető értékesítési bizonylatkészítésről.

Értékelés: A megadott táblázat szerint.

**Anyagszükséglet:**

8 dkg. Bacon szalonna (szeletelt)  
4 db Friss tojás  
4 cl. Étolaj  
4 db. Magvas péksütemény, vagy szeletelt kenyér (fehér és barna)  
Díszítés: pl.: snidling szálak, paradicsomchips, stb.  
2 db. Vegyes gyümölcstea filter  
2 gerezd Citrom  
Méz/ cukor/édesítőszer

**Eszközsükséglet:**

Tűzhely (gáz vagy elektromos), munkaasztal  
2 db. Tűzálló tál alátéttel  
vagy 2 db. Teflonserpenyő, teflonlapát  
2 db. lapostányér  
Kávégép forróvízcsappal, vagy forróital tároló (boci)  
2 db Teáscsésze+ alj+ kanál  
2 db. Citrom cikk nyomó  
Méz, cukor tartó, szükség szerint mézcsorgató  
1 db. Kenyérkosár  
Asztali leltár, de minimum sószóró  
1 db. Kerek, vagy szögletes kávéházi, vagy éttermi asztal  
2 db. Az asztalhoz illő vendégszék  
1 db. Abrosz, zsúrabrosz, vagy 2 db. szett  
2 pár Nagyváltás, szalvéta  
1 db. Pincér tálca

Gépi nyugtához pénztárgép, vagy pénztárszámítógép