

## Tájékoztató

### **34 811 05 Vendéglátó eladó**

#### **„B” szintvizsga feladat**

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

#### **B/I. feladat:**

A vizsgázó ebben a vizsgafeladatban ad számot a 10056-12 azonosító számú, Gyorsétkeztetés, ételleadás 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 hidegkonyhai termékek 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.

#### **B/II. feladat**

A vizsgázó a vizsgafeladat második részében ad számot a 10056-12 azonosító számú, Gyorsétkeztetés, ételleadás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz rendelt, pultban végzett munkák, meleg italok készítése, kiszolgálása, hidegkonyhai készítmények értékesítése és csomagolása feladatokból elsajátított kompetenciáiból, a vendégkommunikáció alapjairól, és az alapvető értékesítési bizonylatkészítésről.

Értékelés: A megadott táblázat szerint.

**Anyagszükséglet:**

12 dkg.	Gépsonka (szeletelt)
30 dkg	Franciasaláta alap
10. dkg	Majonéz
5. dkg	Reszelt torma (Koch's stb.)
20 dkg	Besamel mártás
6 dkg	Vaj

Díszítés: pl.: saláta levél, koktélpáradicsom, stb.

Fűszerek

2 db víztiszta műanyagdoboz

2 ív selyempapír

Kötöző zsineg, vagy tasak

12-14 gramm kávéőrlemény

2 db. kávétejszín

Méz/ cukor/édesítőszer,

**Eszközsükséglet:**

Munkaasztal, pult, hűtő vitrin

1 db. Vágódeszka, kés

2 db. habtál, keverőlapát, vagy habverő

1 db. habzsák csillagesővel

Porcelán, vagy rm. tál

Adagoló lapát/kanál

Kávégép

2 db mokaáscsésze+ alj+ kanál, „kisérős” vizespohár

Méz- cukor tartó (ha nem előre csomagolt, illetve flakonos)

5 db. különböző feliratú ártáblácska

Kézi nyugtáíráshoz nyugtatőmb, árlap