

Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola, Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye (OM: 201731)

5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

Telefon: 59/321-329 * E-mail: illessy@illessy.sulinet.hu * Honlap: http://illessy.baptistaoktatas.hu

Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

Választható szakmák neve és száma:

Cukrász szaktechnikus

Szakács szaktechnikus

Vendégtéri szaktechnikus

5 1013 23 02

5 1013 23 06

5 1013 23 08

Képzési idő: 5 év, illetve érettségi bizonyítvány esetén: 2 év

Szükséges előképzettség: 8 általános vagy érettségi bizonyítvány

Képzési helyszín: 9-10. évfolyamon ágazati alapozó képzés történik az iskolai tanműhelyben, majd 10-11. évfolyamokon a tanuló és/vagy szülő által megkeresett külső gyakorlati képzőhelyen.

Alkalmassági feltételek: egészségügyi alkalmassági orvosi igazolás (= egészségügyi kiskönyv megléte), pályaalalmassági vizsgálat

Szakmai tartalom:

Főbb tantárgyak: Vendéglátó üzleti gazdálkodás
Vendéglátó marketing és üzleti kommunikáció
Vendéglátó üzletvezetés
Vendéglátó termelés, értékesítés
Idegen nyelv (angol vagy német)

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása: A vendéglátásszervező a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkezik. A vendéglátó egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerezést, raktározást, termelési, 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 biztonság-, munka-, tűz- és környezetvédelmi, valamint a higiéniai, ételminőségbiztonsági előírások betartásáról.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást alapítani és működtetni
- üzleti tervet készíteni
- gazdasági elemzéseket végezni
- felelősséggel gazdálkodni
- megszervezni és irányítani a vendéglátó üzlet napi munkáját
- piackutatást végezni, felmérni a vendégek igényeit, meghatározni az üzlet választékát
- reklámozni a vendéglátó üzletet és szolgáltatásait
- vendégpanaszokat kezelni

Szükséges kompetenciák: tiszta, érthető beszéd / jó memória, tanulási, fejlődési képesség / rendszer- szemlélet / precizitás, pontosság

Betölthető munkakörök/foglalkozások: vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője, cukrászda-vezető, vendéglős, pultos, pincér, szakács, gyorséttermi eladó

Ráépülő szakmák (a továbbtanulás lehetőségei): a technikus bizonyítvány megszerzése után megegyező szakirányú felsőoktatási intézményben

Elhelyezkedési lehetőségek környékünkön: A vendéglátásszervező képzés vezetői beosztás ellátására vagy saját vendéglátó egység nyitására is feljogosít. További elhelyezkedési lehetőséget biztosítanak a térség turisztikai létesítményei és a nagyszámú vendéglátóipari egységek.

