

Turizmus-vendéglátás ágazat

Aki szeretné felfedezni a világot, utazni, új kultúrákat megismerni és emberekkel foglalkozni, továbbá érdeklődik a gasztronómia iránt, annak a turizmus-vendéglátás ágazatban való továbbtanulás kiváló lehetőséget biztosít.

Tanulmányok során a hagyományos magyar vendégszeretet fogalmát tartalommal töltik meg, ugyanakkor az üzleti tevékenység alapjait is elsajátíthatják.

A turizmus és vendéglátás területén a tanulók korszerű, piacképes tudás birtokába jutnak, átfogó elméleti és gyakorlati ismereteket szereznek egyrészt iskolai, másrészt munkahelyi környezetben, nyelvet tanulnak. Piacképes szakmák elsajátításával a gazdaság egy olyan területén szereznek bizonyítványt, amely az ország gazdaságában húzóágazatnak számít, komoly karrierlehetőséget biztosítva a továbblépéshez is.

A végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátítják el.

VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK ÉS SZAKMAIRÁNYOK 5 ÉVES TECHNIKUMI KÉPZÉSBEN

- Cukrász szaktechnikus
- Szakács szaktechnikus
- Turisztikai technikus
 - Idegenvezető
 - Turisztikai szervező
- Vendégtéri szaktechnikus

VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK 3 ÉVES SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSBEN

- Cukrász
- Panziós-fogadós
- Pincér - vendégtéri szakember
- Szakács



5 ÉVES KÉPZÉS

Vendégtéri szaktechnikus

Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja annak üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését, amelyek vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködőképesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- alkalmazza a működési szabályokat;
- üzleti levelezést folytat;
- kínálatot tervez, étlap-állapot állít össze;
- figyelemmel kíséri az árukészletet;
- megkötö a szállítási szerződéseket, megrendeléseket készít;
- kapcsolatot tart a szállítókkal;
- figyelemmel kíséri az üzleti gazdálkodást;
- biztosítja az üzemeltetés tárgyi feltételeit;
- kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot;
- ajánlatot készít megrendelők részére;
- rendezvényeket tervez, szervez és lebonyolít;
- áruk beszerzése és árképzés;
- nyilvántartja a készletszinteket és pénzügyi tranzakciókat;
- tárgyal az ügyfelekkel;
- kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli a felszolgáló- és konyhai személyzetet;
- nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik érdeklődnek a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika iránt, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatása felé.

Cukrász

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A cukrász tevékenysége során jeles alkalmak vagy hétköznapi megédesítése céljából cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít.

A cukrász tevékenység tehát egy alkotás, amely során nem csupán terméket gyárt, hanem élményt teremt.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kézügyesség, esztétikai érzék, pontosság, jó ízérzékelés, kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő-, együttműködőképesség, rugalmas szervezőképesség, nagy terhelhetőség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felveszi, rendszerezi a megrendeléseket;
- kiválasztja a szükséges alapanyagokat;
- kiszámítja a hozzávalók mennyiségét;
- árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ;
- szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket;
- betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásokat;
- csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel;
- őrzi a hagyományos cukrászati termékkészítés tradícióját, betartja a cukrászati termékek receptúráját, készítési módját;
- nemzetközi cukrászati termékeket, az aktuális trendeknek megfelelő termékeket készít;
- alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánása szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít;
- fagylaltokat főz és fagyaszt;
- csokoládéból bonbonokat, díszeket készít;
- folyamatosan képezi magát;
- idegennyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kezűgyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Képesek fejlődni és változatos munkára vágyanak.

3 ÉVES KÉPZÉS

Pincér - vendégtéri szakember

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A pincér-vendégtéri szakember a vendéglátó egységekben fogadja az érkező vendégeket, igény szerint ételt és italt ajánl, majd felszolgálja a kiválasztott ételeket. Folyamatosan figyel vendégeire, kínál, utántölt, rendben tartja az asztalt. Számlát készít és lebonyolítja a fizettetést.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket;
- figyelemmel kíséri az árukészletet, részt vesz az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, tárolásában és dokumentálásában;
- ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének figyelembevételével, italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez;
- felveszi a rendelést;
- felszolgál; a különböző felszolgálási rendszerek és az egység igényeinek figyelembevételével előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához;
- barista, bartender, sommelier tevékenységet végez;
- figyelemmel kíséri a vendégek kéréseit, a vendégek étkezése során kommunikál, tájékozódik elégedettségükről;
- megszervezi a saját és beosztott munkatársai munkáját, ellenőrzi azt;
- kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert.

Azoknak a fiataloknak ajánljuk, akiket érdekel a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú tanulmányok folytatására.

3 ÉVES KÉPZÉS

Szakács

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. Szinte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek, így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékeléssel és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkal. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll- vagy a la carte szakácsként.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Remek ízérzék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó kommunikációs készség, a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat, jó problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a vezetőszakács utasításait követve ételt készít, tálal, díszít a szakmaiság, a praktikus és az esztétikus figyelembevételével;
- előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket hajt végre;
- árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva;
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;
- anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a rábízott javakért;
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazza;
- képes a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani.

Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágnak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.