



Veszprémi SZC Séf
Vendéglátóipari és
Turisztikai
Szakgimnáziuma
és Szakközépiskolája

SZAKMAI

OSZTÁLYOZÓ VIZSGA témakörei

szakképző és szaktechnikus
képzéseken

Készítette: szakmai munkaközösség
2023.január

Tartalom

A munka világa (9. évfolyamok)	2
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (cukrász szakközép 10.és 11. évfolyamok)	2
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (cukrász szaktechnikus 11.12. évfolyamok).....	3
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (szakács szakközép 10.11. évfolyamok).....	4
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (szakács szaktechnikus 11.12. évfolyamok)	5
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (cukrász szaktechnikus 11. 12. évfolyamok).....	6
Előkészítés (cukrász szaktechnikus 11.12. évfolyamok).....	6
Értékesítési ismeret (pincér-vendégtéri szakember 10.11. évfolyamok).....	7
Értékesítési ismeretek (vendégtéri szaktechnikus 11. 12 évfolyamok)	8
Étel és italismeret (pincér, vendégtéri szakember, 10. 11. évfolyamok)	8
Étel és italismeret (vendégtéri szaktechnikus 11. 12. évfolyamok)	9
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (vendégtéri szaktechnikus 11. 12. évfolyamok).....	9
IKT a vendéglátásban (9. szakképző, 9.10. technikus)	10
Kultúr- és vallástörténet (turisztikai szaktechnikus 12. évfolyam).....	11
Marketing (turisztikai szaktechnikus 12.évfolyam).....	11
Marketing és kommunikáció a gyakorlatban (vendégéti szaktechnikus 12. évfolyam).....	11
Marketing és Protokoll (vendégtéri szaktechnikus 13. évfolyam)	11
Munkavállalói ismeretek (összes képzés 9.).....	12
Reklám és vásárlásösztönzés (turisztikai technikus 11. évfolyam)	12
Rendezvényszervezési ismeretek (pincér, vendégtéri szakember 10.).....	12
Rendezvényszervezési ismeretek (vendégtéri szaktechnikus 11.évfolyam)	13
Speciális szakmai kompetenciák (vendégtéri szaktechnikus 13.évfolyam).....	13
Turisztikai üzletágak (turisztikai technikus 11.évfolyam).....	13
Turizmus földrajz (turisztikai szaktechnikus 12. évfolyam).....	14
Utazásszervezés (turisztikai technikus 13. évfolyam)	14
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás (turisztikai technikus 11.évfolyam).....	14
Üzleti menedzsment (cukrász, szakács, vendégtéri szaktechnikus osztályok 13.évfolyam).....	15
Vendégtéri Ismeretek (pincér, vendégtéri szakember 10.11.évfolyam).....	15
Vendégtéri ismeretek (vendégtéri szaktechnikus 11.12. évfolyam)	16

A munka világa (9. évfolyamok)

9. osztály 1 félév:

Alapvető szakmai elvárások: Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások, szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

9. osztály 2 félév:

Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (cukrász szakközép 10.és 11. évfolyamok)

2/10. osztály 1 félév:

Anyaggazdálkodás: Az árukészlet ellenőrzése. A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása. Áruátvétel fajtái. Mennyiségi, minőségi, érték szerinti áruátvétel. Raktározás, raktárak típusai, szakosított tárolás.

2/10. osztály 2 félév:

Anyaggazdálkodás: Árufelhasználás megállapítása, Áruszükséglet megállapítása. Napi fogyás, áruutánpótlási idő, tartalék képzése.

Cukrászati termékek kalkulációja: Cukrászati termékek tömegének kiszámítása. Veszteségszámítás, tömegnövekedés kiszámítása.

3/11. osztály 1 félév:

Cukrászati termékek kalkulációja: Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása, Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása, kalkuláció

3/11. osztály 2 félév:

Elszámoltatás: Bevételek és kiadások, Cukrászüzem és raktár leltározása, tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása, megengedett anyagfelhasználás megállapítása, leltáreredmény megállapítása.

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (cukrász szaktechnikus 11.12. évfolyamok)

11. osztály 1 félév:

Anyaggazdálkodás: Az árukészlet ellenőrzése. A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása. Áruátvétel fajtái. Mennyiségi, minőségi, érték szerinti áruátvétel. Raktározás, raktárak típusai, szakosított tárolás.

11. osztály 2 félév:

Anyaggazdálkodás: Árufelhasználás megállapítása, Áruszükséglet megállapítása. Napi fogyás, áruutánpótlási idő, tartalék képzése.

Cukrászati termékek kalkulációja: Cukrászati termékek tömegének kiszámítása. Veszteségszámítás, tömegnövekedés kiszámítása.

12. osztály 1 félév:

Cukrászati termékek kalkulációja: Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása, Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása, kalkuláció

12. osztály 2 félév:

Elszámoltatás: Bevételek és kiadások, Cukrászüzem és raktár leltározása, tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása, megengedett anyagfelhasználás megállapítása, leltáreredmény megállapítása.

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (szakács szakközép 10.11. évfolyamok)

2/10. osztály 1 félév:

Áruátvétel: Áruátvétel módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel. Szavatossági idő. Nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

Árugazdálkodás: HACCP alkalmazás

2/10. osztály 2 félév:

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése: termék elkészítéséhez szükséges alapanyag meghatározása. Az adott mennyiségek a rendezvényi csoportok létszámához igazítása.

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása: vételezendő mennyiség meghatározása, rendelési mennyiség, napi fogyás, áruutánpótlási idő. Veszteség, tömegnövekedés.

Raktározás: a raktározás fogalma, célja. Szakosított raktározás. A tiszta út elve és a FIFO-elv. A beérkezett áru nettó és bruttó tömege.

3/11. osztály 1 félév:

Az anyagfelhasználás kiszámítása: A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

Árképzés: Beszerzési és eladási ár. Az áfa szó jelentése, tulajdonságai, a vendéglátásban használt áfakulcsok mértéke, használatuk szabálya. Haszonkulcs, árrés, engedményes ár kiszámítása, csoportár alakítása. Az ár és a bevétel kapcsolata.

3/11. osztály 2 félév:

Bizonylatolás: A bizonylat fogalma, a bizonylati elv. Bizonylat csoportosítása. Kézpénzfizetéses, átutalásos számla, nyugta, szállítólevél kitöltése. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. Vásárlók könyve, a célja, tartalma. A készletgazdálkodás dokumentumainak kitöltése. (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat)

Elszámoltatás: Raktár és termelés elszámoltatása, leltáreredmény kiszámolása. A fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalma.

Készletgazdálkodás: a készletgazdálkodás fogalma és jelentősége. A nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés, az áruforgalmi mérlegsor. Számtani átlag és kronologikus átlag számítása. A forgási sebesség napokban és fordulatokban. A kapott eredmény értelmezése.

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (szakács szaktechnikus 11.12. évfolyamok)

11. osztály 1 félév:

Áruátvétel: Áruátvétel módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel. Szavatossági idő. Nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

Árugazdálkodás: HACCP alkalmazás

11. osztály 2 félév:

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése: termék elkészítéséhez szükséges alapanyag meghatározása. Az adott mennyiségek a rendezvényi csoportok létszámához igazítása.

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása: vételezendő mennyiség meghatározása, rendelési mennyiség, napi fogyás, áruutánpótlási idő. Veszteség, tömegnövekedés.

Raktározás: a raktározás fogalma, célja. Szakosított raktározás. A tiszta út elve és a FIFO-elv. A beérkezett áru nettó és bruttó tömege.

12. osztály 1 félév:

Az anyagfelhasználás kiszámítása: A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

Árképzés: Beszerzési és eladási ár. Az áfa szó jelentése, tulajdonságai, a vendéglátásban használt áfakulcsok mértéke, használatuk szabálya. Haszonkulcs, árrés, engedményes ár kiszámítása, csoportár alakítása. Az ár és a bevétel kapcsolata.

12. osztály 2 félév:

Bizonylatolás: A bizonylat fogalma, a bizonylati elv. Bizonylat csoportosítása. Készpénzfizetéses, átutalásos számla, nyugta, szállítólevél kitöltése. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. Vásárlók könyve, a célja, tartalma. A készletgazdálkodás dokumentumainak kitöltése. (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat)

Elszámoltatás: Raktár és termelés elszámoltatása, leltáreredmény kiszámolása. A fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalma.

Készletgazdálkodás: a készletgazdálkodás fogalma és jelentősége. A nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és –csökkenés, az áruforgalmi mérlegsor. Számtani átlag és kronologikus átlag számítása. A forgási sebesség napokban és fordulatokban. A kapott eredmény értelmezése.

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (cukrász szaktechnikus 11. 12. évfolyamok)

11. osztály 1 félév

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése. Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek

11. osztály 2 félév

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása

Első félév anyagrésze

12. osztály 1 félév

Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása

12. osztály 2 félév

Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Első félév anyagrésze

Előkészítés (cukrász szaktechnikus 11.12. évfolyamok)

11. osztály 1 félév

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása.

11. osztály 2 félév

Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre

Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása

Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján

Anyagok mérése

Első félév anyagrésze

12. osztály 1 Félévi

Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján

Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése,

12. osztály 2 félév

Munkafolyamatok tervezése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján

Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Első félév anyagrésze

Értékesítési ismeret (pincér-vendégtéri szakember 10.11. évfolyamok)

10. osztály 1 félév

Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai

10. osztály 2 félév

Az előző félév + A bankett kínálat kialakításának szempontjai

11. osztály 1 félév

A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai,

Sommelier feladatának marketing vonatkozásai

11. osztály 2 félév

Az előző félév + Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése, gasztroesemények az online térben, hírlevelek szerkesztése

Értékesítési ismeretek (vendégtéri szaktechnikus 11. 12 évfolyamok)

11. osztály 1 félév

Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai

11. osztály 2 félév

Az előző félév + Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai

12. osztály 1 félév

A bankett kínálat kialakításának szempontjai, A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai

12. osztály 2 félév

Az előző félév + Sommelier feladatának marketing vonatkozásai, vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése, gasztroesemények az online térben, hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai

Étel és italismeret (pincér, vendégtéri szakember, 10. 11. évfolyamok)

10. osztály 1 félév

Konyhatechnológiai alapismeretek, ételkészítési alapismeretek

10. osztály 2 félév

Az előző félév + Italismeret és felszolgálásuk szabályai

11. osztály 1 félév

Ételkészítési ismeretek, betekintés a csúcsgasztronómia világába

11. osztály 2 félév

Az előző félév + Italismeret és felszolgálásuk szabályai, italok készítésének szabályai, ételek és italok párosítása, étrend összeállítás.

Étel és italismeret (vendégtéri szaktechnikus 11. 12. évfolyamok)

11. osztály 1 félév

Konyhatechnológiai alapismeretek

11. osztály 2 félév

Az előző félév + Ételkészítési ismeretek

12. osztály 1 félév

Ételkészítési ismeretek, betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining, étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban

12. osztály 2 félév

Az előző félév + Italismeret és felszolgálásuk szabályai, italok készítésének szabályai, ételek és italok párosítása, étrend összeállítás, étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (vendégtéri szaktechnikus 11. 12. évfolyamok)

11. osztály 1 félév

Beszerezés: Árrendelési és beszerzési típusok, Nyersanyagok beszerzési követelményei

Raktározás: Az áruátvétel szempontjai és eszközei. Raktárak típusai, kialakításának szabályai. A selejtezés szabályai.

Termelés: Vételezések szabályai. Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés. Termelés helyiségei.

Ügyvitel a vendéglátásban: Bizonylatok, számlák, leltározás. Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői, Készletgazdálkodás a vendéglátásban.

Százalékszámítás, mértékegység-átváltások. Megoszlások számítása, kerekítési szabályok.

11. osztály 2 félév

Árképzés: Árpolitika, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja.

Vállalkozási formák: Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.). Alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV.

Alapvető munkajogi és adózási ismeretek: Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői). Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei. Munkaköri leírás célja, tartalma.

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói. Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség-adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

12. osztály 1 félév

Jövedelmezőség: A költség és az eredmény fogalma. Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költség-szint és eredmény-szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

12. osztály 2 félév

Elszámoltatás: A leltárhiány és -többlet értelmezése. Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.

IKT a vendéglátásban (9. szakképző, 9.10. technikus)

9. szakképző osztályok 1 félév

Étlap és itallap szerkesztés, Szórólap szerkesztés

9. szakképző osztályok 2 félév

Az előző félév + Dokumentumok formázása, Nyersanyagszámítás

9. technikus osztályok 1 félév

Étlap és itallap szerkesztés, Szórólap szerkesztés

9. technikus osztályok 2 félév

Az előző félév + Dokumentumok formázása, Nyersanyagszámítás, Excel alapfüggvények ismerete

10. technikus osztályok 1 félév

Étlap és itallap szerkesztés, Szórólap szerkesztés

10. osztályok 2 félév

Az előző félév + Dokumentumok formázása, Nyersanyagszámítás, Excel alapfüggvények ismerete, Éttermi szoftverek felismerése

Kultúr- és vallástörténet (turisztikai szaktechnikus 12. évfolyam)

12. osztály 1 félév

Román kori művészet, gótika, reneszánsz, manierizmus

12. osztály 2 félév

Az előző félév + barokk, klasszicista, romantikus, szecesszió, a modern művészet

Marketing (turisztikai szaktechnikus 12.évfolyam)

12. osztály 1 félév

Értékesítéspolitiká, marketingkommunikáció, reklám, PR

12. osztály 2 félév

Az előző félév, értékesítésösztönzés, személyes eladás, egyéb piacbefolyásolók, arculat, image

Marketing és kommunikáció a gyakorlatban (vendégéti szaktechnikus 12. évfolyam)

12. osztály 1 félév

Értékesítéspolitiká, marketingkommunikáció, reklám, PR

12. osztály 2 félév

Az előző félév, értékesítésösztönzés, személyes eladás, egyéb piacbefolyásolók, arculat, image

Marketing és Protokoll (vendégtéri szaktechnikus 13. évfolyam)

13. osztály 1 félév

Termékpolitika, Árpolitika, Disztribúciós politika és az értékesítés bemutatása, Üzleten beüli és kívüli reklámhordozók a vendéglátásban

13. osztály 2 félév

1 félév + netikett ismertetése, vásárlásösztönzés kifejtése, PR jellemzése, viselkedés és üzleti protokoll (köszönés, kézfogás, kommunikáció, bemutatkozás, dress code, vallási és nemzeti fogyasztási szokások)

Munkavállalói ismeretek (összes képzés 9.)

9. osztály 1 félév:

Álláskeresés: Karrierlehetőségek, önismeret, célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, szakképzések szerepe, képzési támogatások, álláskeresési módszerek

Munkajogi alapismeretek: Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, szakképzési munkaviszony, távmunka, munkaviszony, egyszerűsített foglalkoztatás

9. osztály 2 félév:

Munkaviszony: Munkaviszony létesítése, felek a munkajogviszonyban, munkaviszony alanyai. A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. Próbaidő. A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei. A munkaszerződés módosítása. Munkaviszony megszűnése, megszüntetése. Munkaidő és pihenőidő. A munka díjazása.

Munkanélküliség: Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel. Az álláskeresési ellátások fajtái. Álláskeresők számára nyújtandó támogatások.

Reklám és vásárlásösztönzés (turisztikai technikus 11. évfolyam)

11. osztály 1 félév

Marketingkommunikáció, reklám

11. osztály 2 félév

Az előző félév + személyes eladás, eladásösztönzés

Rendezvényszervezési ismeretek (pincér, vendégtéri szakember 10.)

10. osztály 1 félév

Rendezvények típusai és fajtáinak ismertetése, értékesítés folyamatának bemutatása (Munkakörök, értékesítési formák és módszerek, Nyitás előtti előkészületek, elszámolás, kommunikáció a vendéggel különböző helyzetekben és értékesítési formáknál. Etikett és protokoll, megjelenés. Problémakezelés Rendezvény lebonyolításának menete és a hozzá tartozó feladatok elvégzése.

Rendezvényszervezési ismeretek (vendégtéri szaktechnikus 11.évfolyam)

11. osztály 1 félév

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítés folyamata

11. osztály 2 félév

Az előző félév + Kommunikáció a vendéggel, rendezvény logisztika

Speciális szakmai kompetenciák (vendégtéri szaktechnikus 13.évfolyam)

13. osztály 1 félév

A vendég asztalánál készíthető ételek

13. osztály 2 félév

Az előző félév + munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein

Turisztikai üzletágak (turisztikai technikus 11.évfolyam)

11. osztály 1 félév

Utazási vállalkozások működési feltételei, nyilvántartásba vétel, csoportosításuk, munkakörök, a referens, az utazásszervezés munkafolyamata, kiutaztatás

11. osztály 2 félév

Az előző félév + idegenvezetői jelentés, forgatókönyv, előkalkuláció, utazási vállalkozások és a 4P marketing

Turizmus földrajz (turisztikai szaktechnikus 12. évfolyam)

12. osztály 1 félév

Turisztikai térségek Magyarországon, UNESCO Világörökségek

12. osztály 2 félév

Az előző félév + Turisztikai térségek részletes ismerete Magyarországon

Utazásszervezés (turisztikai technikus 13. évfolyam)

13. osztály 1 félév

A turizmus elélete: turisztikai kereslet és kínálat, vonzerő, infrastruktúra, környezeti tényezők, a turizmus jelentősége Magyarországon, a magyar turizmus állami irányítási rendszere, UNESCO Világörökségek

13. osztály 2 félév

Az előző félév + az utazásszervezés számításai: előkalkuláció, elszámolások, utókalkuláció

Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás (turisztikai technikus 11.évfolyam)

11. osztály 1 félév

Árualapok, a gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei, Áfa a turizmus különböző területein

11. osztály 2 félév

Az előző félév + az utazásszervezés számításai: előkalkuláció, elszámolások, utókalkuláció

Üzleti menedzsment (cukrász, szakács, vendégtéri szaktechnikus osztályok 13.évfolyam)

13. osztály 1 félév

Vállalkozás indítása: Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése. A vállalkozás indításának folyamata. A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai.

Gazdálkodás a bevételekkel: A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai. Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa. Az árres fogalma, szintmutatók

A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek: A bevétel bizonylatai, elszámoltatás. A számla, nyugta alaki, tartalmi követelményei. Fizetési módok.

Vezetés a gyakorlatban: korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

13. osztály 2 félév

Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás: Az áruforgalmi mérleg sor elemei. Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek). Ételköltség, italköltség, egyéb költség. Beszerzés. Raktározás: raktár kialakítása, szakosított tárolás. A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet, kronologikus átlag, forgási sebesség. Anyagi felelősség. Elszámolás a készletekkel: a standolás, leltározás, leltártípusok, eszközeleltár. Eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök.

Létszám- és bérgazdálkodás: Álláshirdetések. Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél. A munkaviszony létesítése és megszüntetése. A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai. Munkaszerződés: kötelező elemei, (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő. Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése. Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése. Munkaköri leírás. A bérezés alapjai: bérelemek (alpbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások). Adózás (SZJA, járulékok). Termelékenység, bérhányad mutatók, járulékok, dologi költség.

Vendégtéri Ismeretek (pincér, vendégtéri szakember 10.11.évfolyam)

10. osztály 1 félév

Felhasználói ismeretek

10. osztály 2 félév

Az előző félév + Felszolgálat lebonyolítása

11. osztály 1 félév

Felszolgálati ismeretek

11. osztály 2 félév

Az előző félév + Felszolgálat lebonyolítása

Vendégtéri ismeretek (vendégtéri szaktechnikus 11.12. évfolyam)

11. osztály 1 félév

Felszolgálati ismeretek

11. osztály 2 félév

Az előző félév + Felszolgálat lebonyolítása

12. osztály 1 félév

Felszolgálati ismeretek

12. osztály 2 félév

Az előző félév + Felszolgálat lebonyolítása, fizetési módok