



KÉPZÉSI PROGRAM

GYORSÉTTERMI ELADÓ

Készült a 2013. évi LXXVII. törvény 12.§-a és a 10133008 számú programkövetelmény alapján

Szombathely, 2025.08.25.

A képzési program tartalma kizárólag a fejlécben szereplő felnőttképző tulajdonát képezi, minden módosítás, közzététel, terjesztés vagy kereskedelmi hasznosítás a felnőttképző kifejezett hozzájárulása nélkül az 1999. évi LXXVI. törvény a szerzői jogról és a Polgári Törvénykönyv megsértését jelenti.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program alapadatai

1.1.	Képzés megnevezése:	Gyorséttermi eladó
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Gyorséttermi eladó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket.
1.3.	A képzés célcsoportja:	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.4.	A képzés során megszerezhető kompetencia:	kereskedelemmel, vendéglátással kapcsolatos kompetenciák

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	Alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai végzettség:	-
2.3.	Szakmai gyakorlat:	-
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	-
2.6.	Egyéb feltételek:	-

3. Tervezett képzési idő

A képzés óraszám:	24
-------------------	----

4. A képzés tananyagegységei

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése:	Óraszám:
4.1.	Gyorséttermi eladó	24

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Gyorséttermi eladó
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Gyorséttermi eladó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Az adott témakör/tananyagegység/foglalkozás tartalmának és jellegének, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, projektmódszer, gyakorlati feladatok, egyéni- és csoportos feladatmegoldás
4.1.5.	Óraszám:	24

4.1.6.	Beszámítható óraszám:	0
4.1.7.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> - rendelésvétel szabályai - kasszagép kezelése - gyorséttermi kínálat - pénzkezelés, számlaadás szabályai - kommunikáció szabályai, udvariasság - házhozzállítással kapcsolatos feladatok - autós kiszolgálás gyakorlata - takarítási, fertőtlenítési szabályok - megjelenés, személyi higiénia, kézmosás - élelmiszerbiztonsági előírások - környezet-, tűz- és munkavédelem - kedvezmények, akciók - panaszkezelés - vendégélményre, jó vendéglátásra vonatkozó iránymutatások
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám: (fő)	20
-----	--------------------------------	----

6. A képzésben résztvevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	<p>A képzésben résztvevők teljesítményének mérését és értékelését záró (szummatív) értékelés keretében végezzük.</p> <p>A képzés végén, a záróvizsga keretében egy gyakorlati szituációs feladatot kell megoldaniuk a résztvevőknek.</p> <p>Megszerezhető minősítések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt • Nem felelt meg
------	--

7. A képzés zárása

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	A képzési tartalomnak megfelelő szakképesítéssel és legalább három éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	megbízási szerződés vagy együttműködési megállapodás
8.3.	Tárgyi feltételek:	<ul style="list-style-type: none"> - tálcák, kiegészítők - ételek, italok, desszertek felszolgálásához szükséges eszközök

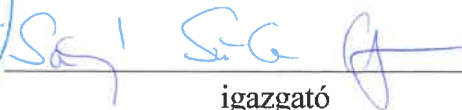
		<ul style="list-style-type: none"> - gépek, berendezések (pl. italkészítő gép, kávégép, fagyigép, melegen tartó berendezések) - mosogatók, kézmosó és hozzájuk tartozó kiegészítők - hűtőszekrények, mélyhűtők - jégkészítő gép - mérleg - bankkártya terminál - pénztárgép, printer, printerszalag - hűtővitrin (süteményekhez, salátákhoz)
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	együttműködési megállapodás
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

ZÁRADÉK

A **Gyorséttermi eladó** képzési programot a Vas Vármegyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Kollégium intézmény igazgatójaként az oktatói testület számára elfogadásra javaslom.

Szombathely, 2025.08.25.




 igazgató

A fent nevezett képzési programot a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 51. § (2) bekezdés 1. pontjában foglaltak alapján az intézmény oktatói testülete 2025.08.25-én tartott értekezletén elfogadta.



hitelesítő oktatói testületi tag



hitelesítő oktatói testületi tag