



# SZOLNOKI MŰSZAKI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

SZOLNOK CENTER OF VOCATIONAL TECHNICAL TRAINING  
TECHNISCHE FACHBILDUNGSZENTRUM SZOLNOK

OM azonosító: 203056

5000 SZOLNOK, Baross utca 37/A

Tel.: 56/425-844, Fax: 56/427-200

e-mail: centrum@szolmusz.hu

Adószám: 15832180-2-16

Bankszámlaszám: 10045002-00335553-00000000

Engedélyszám: E-001300/2015

## TÁJÉKOZTATÓ

### A tanulók foglalkoztatásához a nyári összefüggő szakmai gyakorlat idejére

Iskolánk a Szolnoki Műszaki Szakképzési Centrum kéri a Tisztelt Munkaadót, hogy a nyári összefüggő szakmai gyakorlatra Önökhöz kihelyezett **XXVII. Vendéglátóipar ágazat 10.** évfolyamos tanulóink részére a foglalkoztatásuk során lehetőség szerint biztosítsák a képzési tartalomban meghatározott műveletek gyakorlását, illetőleg az Önöknél előforduló egyéb munkafolyamatok megismerését, gyakorlását.

A nyári összefüggő szakmai gyakorlat képzési tartalma a mellékletből ismerhető meg.

**Időpont: 2019. június 17. – 2019. augusztus 30.**  
**Munkaidő: összesen 140 óra, max. napi 7 óra**

A munka megkezdését megelőzően tanulóinkat részesítsék az üzem profiljának megfelelően általános **BALESETELHÁRÍTÁSI, MUNKAVÉDELMI és TŰZRENDSZETI** oktatásban, külön kihangsúlyozva a cég fokozott kockázatot jelentő tevékenységeit és területeit, valamint hívják fel tanulóink figyelmét a telephelyen alkalmazott környezetvédelmi technikákra és eljárásokra, tekintettel a szakképzésre vonatkozó 2011. évi CLXXXVII. törvényre.

Az új szakképzési törvénynek megfelelően „Együttműködési megállapodást” kell kötni a **nyári összefüggő szakmai gyakorlat** idejére a gazdálkodó szervezettel, melynek mintáját megtalálhatják honlapunkon (<http://www.szolmusz.hu> - Képzéseink fül, Nyári gyakorlat menüpontban).

**A fogadónyilatkozat kitöltését követően eljuttatjuk Önökhöz a kitöltött Együttműködési megállapodást 4 példányban,** melyet cégszerű aláírás után kapják:

- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kereskedelmi és Iparkamara
- Gazdálkodó szervezet – Székhelyén
- Iskola
- Szolnoki Műszaki Szakképzési Centrum

Kérjük megkövetelni a tanulók pontos munkakezdését, a munkaidő betartását, a munkaruhájuk rendben tartását.

**Ha a tanuló a gyakorlatról hiányzott és nem dolgozta le Önöknél, akkor feltétlenül jelezzék a lentebb található elérhetőségeken keresztül írásban!**

Kérem Önöket, hogy a tanulók által átadott **igazolólapot töltsék ki** és a szakmai gyakorlat befejezését követően a képzést szervező tagintézményünk részére megküldeni, vagy zárt borítékban a tanuló által visszaküldeni.

**A képzést szervező intézmény:** Szolnoki Műszaki Szakképzési Centrum Klapka György Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája 5100 Jászberény, Hatvani út 2.

**Baleset esetén értesítendő: Tamás Zoltán igazgató 57/502-750, vagy Fodor Sándor gyakorlati oktatás-vezető a 06/20-4484329 telefonszámon.**

Jászberény, 2019. február 08.





**MELLÉKLET**

Képzési tartalom a nyári összefüggő szakmai gyakorlat idejére.  
**Vendéglátóipar ágazat 10 évfolyam.**

**I. Öt évfolyamos oktatás közismereti képzéssel**  
 10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

**A 10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:**

**Értékesítés alapjai**

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).  
 Szervizasztal felkészítése.  
 Gépek üzembe helyezése (sörccsap, kávégép, szájjéggép... Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!).  
 Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglалásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!  
 Vételzés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).  
 Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).  
 Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.  
 Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).  
 Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávé- teáscsészék).  
 Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok, betélapok behelyezése.  
 Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).  
 Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.  
 Hangedli használat.  
 Felszolgálat általános szabályainak alkalmazása (jobbkez-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).  
 Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemem kívül helyezése).

**Italfelszolgálat**

Az italok felszolgálatának általános szabályai.  
 Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).  
 Italok felszolgálatának hőmérséklete (fehérborok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök... ).  
 Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálatában).  
 Hangedli használat.  
 Borok felszolgálat (bornyítás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).  
 Pezsgők felszolgálat (pezsgőhűtő, frappírozás).  
 Sörök felszolgálat (csapolt és üveges sör).  
 Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálat.

**Különbözö felszolgálati módok 1.**

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálat, büféasztal töltése.  
 Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:  
 Vendég fogadása, ültetése.  
 Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.  
 Terítés, teríték kiegészítés.  
 Svájci (tányérszerviz) felszolgálati mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).  
 Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.  
 Számlázás, fizettetés, elköszönés.  
 Asztal lerámolása, újraterítés.