



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 11.** évfolyamos tanulóink részére a foglalkoztatásuk során lehetőség szerint biztosítsák az alábbiakban felsorolt 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 7óra

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 – Szolnok/Jászberény
- 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 06/20-394-4806 telefonszámon.

Jászberény, 2019.február 08.



Hicsó György
főigazgató



MELLÉKLET

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT VENDÉGLÁTÁS SZERVEZŐ

I. Öt évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

10. évfolyamot követően 140 óra

11. 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 11. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Különböző 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.

Különböző felszolgálati módok 2.

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.

Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések...) eszközök becsomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...). Szobaszerviz feladatok ellátása.

Angol I-II. felszolgálati mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).

Francia I-II. felszolgálati mód gyakorlása.