



VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ-VENDÉGLŐS

A szakképesítés OKJ-száma: 54 811 01

A szakképesítés feltétele: érettségi

Egészségügyi alkalmasság szükséges.

Szakképző évfolyamok száma: 1 év

A szakképesítéssel képes lesz a tanuló:

- vállalkozást alapítani és működtetni,
- üzleti tervet készíteni,
- gazdasági elemzéseket végezni,
- anyagi felelősséggel gazdálkodni,
- megszervezni, és irányítani a vendéglátó üzlet napi munkáját,
- piackutatást végezni, felmérni a vendégek igényeit, meghatározni az üzlet választékát,
- reklámozni a vendéglátó üzletet és szolgáltatásait,
- szóbeli és írásbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven,
- termelő és értékesítő tevékenységet végezni

Milyen a jó vendéglátásszervező-vendéglős?

- A vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember.
- A vendéglátó vállalkozások és az étkeztetési, vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtó egységek üzemeltetéséhez szükséges tervezői, vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat lát el.
- A vendéglátó egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerzést, a raktározást, a termelési, az értékesítési és szolgáltatási tevékenységeket.
- Összeállítja a vendéglátó egység kínálatát, bemutatja, reklámozza az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot.
- Kapcsolatot tart, kommunikál magyar és idegen nyelven a vendégekkel, az egység üzletfeleivel és a hatóságokkal.