**Nemzeti Agrárszaktanácsadási, Képzési és Vidékfejlesztési Intézet**

**Szak- és Felnőttképzési Osztály**

**Komplex szakmai vizsga**

**Gyakorlati vizsgatevékenység**

**Részszakképesítés száma, megnevezése: 31 811 01 Falusi vendéglátó**

1. **Vizsgafeladat megnevezése: A vizsgázó a vendéglátással kapcsolatos étkeztetési feladatokról bizonyítja rátermettségét. A kihúzott tételnek megfelelően kiválasztja az alapanyagokat, elkészíti a 2, vagy 3 fogásos főétkezésre szolgáló ételeket, megterít, felszolgálja és a hozzá illő italokkal is megkínálja a vendéget. Bemutatja az általa készített ételeket, ismerteti azok táplálóértékét, jellegzetességeit stb. Befejezésként leszedi az asztalt, rendet rak a munkahelyén, elmosogat.**
2. **Vizsgafeladat megnevezése: A vizsgázó a családi környezetben történő munkavégzés feladatairól ad számot.**
3. **Vizsgafeladat megnevezése: Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása**

Gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

315/2013. (VIII. 28.) Korm. rendelet 27. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a gyakorlati feladatlapokra vonatkozó javaslatot – a vizsga megkezdése előtt – a vizsgaelnök a vizsgabizottsági tagok véleménye alapján hagyja jóvá.

**Jóváhagyta:**

**…………………………….**

**vizsgabizottság elnöke**

**2014.**

A képző intézmény neve:

Vizsgaszervező neve:

Vizsga időpontja:

Vizsga helyszíne:

Vizsgázók létszáma: **fő**

**Értékelési skála**

1. **feladat**

81 ─ 100 pont jeles (5)

71 ─ 80 pont jó (4)

61 ─ 70 pont közepes (3)

51 ─ 60 pont elégséges (2)

1. ─ 50 pont elégtelen (1)
2. **tétel**
3. **Vendégházba baráti házaspár érkezik. Nyaralásukat egy hetesre tervezik. 4 fő részére meleg-hideg reggelit kérnek (felvágottak, zöldségek, pékáru, házi sajtok, méz, házi készítésű lekvár, tojásrántotta, körözött, lángos). Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a reggelit! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
4. **Szobatakarítás az egy hetes vendég után. Készítse elő a szobát az új vendég érkezésére!**
5. **Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása.**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Vendégházba baráti házaspár érkezik. Nyaralásukat egy hetesre tervezik. 4 fő részére meleg-hideg reggelit kérnek (felvágottak, zöldségek, pékáru, házi sajtok, méz, házi készítésű lekvár, tojásrántotta, körözött, lángos). Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a reggelit! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  |
| Ételek főzése | 20 |  |
| Asztal terítése | 5 |  |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 10 |  |
| Italkínálat | 10 |  |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  |
| **Összesen:** | **60** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b) Szobatakarítás az egy hetes vendég után. Készítse elő a szobát az új vendég érkezésére!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Tisztítószerek szakszerű kiválasztása, használata | 5 |  |
| Gépek használata | 5 |  |
| Vasalás | 5 |  |
| Takarítás minősége | 10 |  |
| Díszítés | 5 |  |
| **Összesen:** | **30** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **c) Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása.** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Környezettudatosság | 5 |  |
| Személyi higiénia alkalmazása | 5 |  |
| **Összesen:** | **10** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Vendégházába külföldi vendégek érkeznek. Készítsen részükre szabad tűzön a helyi gasztronómiai szokásoknak megfelelően ebédet! A menü: Gulyásleves, Palacsinta házi lekvárral. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
3. **Végezze el a napi szobatakarítást!**
4. **Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása.**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Vendégházába külföldi vendégek érkeznek. Készítsen részükre szabad tűzön a helyi gasztronómiai szokásoknak megfelelően ebédet! A menü: Gulyásleves, Palacsinta házi lekvárral. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  |
| Ételek főzése | 20 |  |
| Asztal terítése | 5 |  |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 10 |  |
| Italkínálat | 10 |  |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  |
| **Összesen:** | **60** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b) Végezze el a napi szobatakarítást!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Tisztítószerek szakszerű kiválasztása, használata | 5 |  |
| Gépek használata | 5 |  |
| Vasalás | 5 |  |
| Takarítás minősége | 10 |  |
| Díszítés | 5 |  |
| **Összesen:** | **30** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **c) Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása.** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Környezettudatosság | 5 |  |
| Személyi higiénia alkalmazása | 5 |  |
| **Összesen:** | **10** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Kisgyermekes család érkezik vendégházába néhány napos nyaralásra. Egyik estére vacsorát szeretnének önnél. Készítsen nekik a helyi szokásoknak megfelelően Sertéspörköltet galuskával, valamint házi káposztasalátát! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
3. **Készítse elő a szobát a kisgyermekes család érkezésére! A család a gyermeknek kiságyat, ágyneműt és fürdető kádat is igényel!**
4. **Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása.**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Kisgyermekes család érkezik vendégházába néhány napos nyaralásra. Egyik estére vacsorát szeretnének önnél. Készítsen nekik a helyi szokásoknak megfelelően Sertéspörköltet galuskával, valamint házi káposztasalátát! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  |
| Ételek főzése | 20 |  |
| Asztal terítése | 5 |  |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 10 |  |
| Italkínálat | 10 |  |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  |
| **Összesen:** | **60** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b) Készítse elő a szobát a kisgyermekes család érkezésére! A család a gyermeknek kiságyat, ágyneműt és fürdető kádat is igényel!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Tisztítószerek szakszerű kiválasztása, használata | 5 |  |
| Gépek használata | 5 |  |
| Vasalás | 5 |  |
| Takarítás minősége | 10 |  |
| Díszítés | 5 |  |
| **Összesen:** | **30** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **c) Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása.** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Környezettudatosság | 5 |  |
| Személyi higiénia alkalmazása | 5 |  |
| **Összesen:** | **10** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Házaspár érkezik nagymamával a vendégházba. Mivel a házias ízek nagy kedvelői, így készítsen nekik ebédre a helyi szokásoknak megfelelően egy kétfogásos menüt! A menü legyen: Falusi húsleves eperlevél tésztával, majd főételként Szalóki cigánypecsenye tepsis burgonyával. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
3. **A házaspár és a nagymama a szálláshelyen az elhelyezést 1db kétágyas szobában plusz pótággyal igényelte. Készítse elő a szobát részükre!**
4. **Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása.**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Házaspár érkezik nagymamával a vendégházba. Mivel a házias ízek nagy kedvelői, így készítsen nekik ebédre a helyi szokásoknak megfelelően egy kétfogásos menüt! A menü legyen: Falusi húsleves eperlevél tésztával, majd főételként Szalóki cigánypecsenye tepsis burgonyával. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  |
| Ételek főzése | 20 |  |
| Asztal terítése | 5 |  |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 10 |  |
| Italkínálat | 10 |  |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  |
| **Összesen:** | **60** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b) A házaspár és a nagymama a szálláshelyen az elhelyezést 1db kétágyas szobában plusz pótággyal igényelte. Készítse elő a szobát részükre!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Tisztítószerek szakszerű kiválasztása, használata | 5 |  |
| Gépek használata | 5 |  |
| Vasalás | 5 |  |
| Takarítás minősége | 10 |  |
| Díszítés | 5 |  |
| **Összesen:** | **30** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **c) Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása.** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Környezettudatosság | 5 |  |
| Személyi higiénia alkalmazása | 5 |  |
| **Összesen:** | **10** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

2014 . 09. 11. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Vendégházába nászutas pár érkezik. Mindketten vegetáriánusok. Ezen információ ismeretében készítsen számukra megfelelő vacsorát. A vacsoraajánlat vegetáriánus tál, melynek tartalma: rántott sajt, rántott gomba és tócsni. Desszertként idénygyümölcsökből álló gyümölcssalátát szolgáljon fel! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
3. **Készítse elő a szobát a pár érkezésére! Meglepetésként a férj virág-és pezsgőbekészítést igényelt!**
4. **Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása.**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Vendégházába nászutas pár érkezik. Mindketten vegetáriánusok. Ezen információ ismeretében készítsen számukra megfelelő vacsorát. A vacsoraajánlat vegetáriánus tál, melynek tartalma: rántott sajt, rántott gomba és tócsni. Desszertként idénygyümölcsökből álló gyümölcssalátát szolgáljon fel! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  |
| Ételek főzése | 20 |  |
| Asztal terítése | 5 |  |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 10 |  |
| Italkínálat | 10 |  |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  |
| **Összesen:** | **60** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b) Készítse elő a szobát a pár érkezésére! Meglepetésként a férj virág-és pezsgőbekészítést igényelt!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Tisztítószerek szakszerű kiválasztása, használata | 5 |  |
| Gépek használata | 5 |  |
| Vasalás | 5 |  |
| Takarítás minősége | 10 |  |
| Díszítés | 5 |  |
| **Összesen:** | **30** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **c) Környezettudatosság, személyi higiénia alkalmazása.** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Környezettudatosság | 5 |  |
| Személyi higiénia alkalmazása | 5 |  |
| **Összesen:** | **10** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

2014 . 09. 11. ……………………………….

dátum aláírás