

**SZAKMAI ALAPOZÁS A VENDÉGLÁTÁS-IDEGENFORGALOM  
SZAKMACSOPORTRA  
„A2” változat**

**9. évfolyam**

Vendéglátás-idegenforgalom szakmai alapozó ismeretek	148 óra
Vendéglátás-idegenforgalom szakmai alapozó gyakorlatok	<u>74 óra</u>
Elmélet és gyakorlat	222 óra

**10. évfolyam**

Vendéglátás-idegenforgalom szakmai alapozó ismeretek	148 óra
Vendéglátás-idegenforgalom szakmai alapozó gyakorlatok	<u>222 óra</u>
Elmélet és gyakorlat	370 óra

**VENDÉGLÁTÁS-IDEGENFORGALOM SZAKMAI ALAPOZÓ ISMERETEK**

**9–10. évfolyam**

**Célok és feladatok**

A szakiskolákban 9–10. évfolyamon folyó szakmai alapozó oktatás keretében egy szakmacsoport közös szakmai (elméleti és gyakorlati) ismereteinek nyújtása, készségek, képességek fejlesztése folyik. A szakmai alapozó oktatás keretében a tanulók az általános szakmai elméleti ismeretek elsajátítása mellett megismerkednek a kiválasztott szakmacsoport jellemző technológiáival, a felhasznált anyagokkal, megismerik a szakmacsoportba tartozó szakképesítéseket, s felkészülnek az Országos Képzési Jegyzékben szereplő konkrét szakképesítés kiválasztására.

A *Vendéglátás-idegenforgalom szakmai alapozó ismeretek* oktatásának alapvető célja a vendéglátás általános ismereteinek elsajátítása, a készségek, képességek fejlesztése, valamint olyan ismeretrendszer, tudás és gyakorlati ismeretek kialakítása, amely megalapozza és formálja a vendéglátás szakmacsoport szakmáihoz szükséges szemléletet. Készítse fel a tanulókat az önálló és csoportban történő tevékenységre és ezen keresztül megfelelő tapasztalatszerzésre. Segítse a megalapozott pályaválasztási döntés megerősítését. A szakmacsoport aktív tanulói magatartást és tanulási élményeket is eredményező bemutatásával hívja fel a tanulók figyelmét a vendéglátás szakmacsoport szakképesítéseinek sajátosságaira, keltse fel az érdeklődésüket azok iránt, mutassa be a pályák szépségeit, nehézségeit, hasznosságát, fejlődésének irányát, a területen dolgozók tevékenységét, annak távlatait. Segítse a tanulókat leendő szakmai szerepük kiválasztásában, megfogalmazásában, az egyéni életpályájuk reális megtervezésében. Teremtse feladathelyzeteket a tanulók képességei, szakmai tehetségük kibontakoztatására, keltse fel az érdeklődést a szakmai tevékenységek mélyebb elméleti alapjai iránt. Biztosítson lehetőséget a szakmacsoport munkaköreiben szükséges magatartás kialakulásához, a tanulási és szakmai motiváció fejlesztéséhez, megerősítéséhez. Neveljen a szakmai tevékenységekkel kapcsolatban tudatos, felelősségteljes magatartásra, alakítsa ki a tanulóknál a pontos és minőségi munkavégzés igényét, a környezettel szembeni felelősségérzetet. Az „A2” változatú kerettanterv célja alapvetően azoknak a funkcionális készségeknek, képességeknek a fejlesztése, amelyek a szakképzésbe való belépéshez feltétlenül szükségesek. A tanulók elméleti hiányosságainak pótlása ezt a célt szolgálja.

A *Gazdasági környezetünk* oktatásának célja, hogy készítse elő a speciális gazdasági ismereteket. A gazdaság működésének bemutatásával, a gazdaságban végbemenő alapfolyamatok megértésével formálja a tanulók gazdasági szemléletét. Az alapfogalmak megtanításával tegye lehetővé a gazdasági alapösszefüggések felismerését és alkalmazását a gyakorlatban. Alakítsa ki a tanulóknál a logikus gondolkodás képességét, az ok-okozati összefüggések felismerését. Készítse fel a tanulókat az önálló és csoportban történő munkavégzésre is.

A *Kommunikációs és viselkedéskultúra* oktatásának célja az eltérő ismeretekkel és gyakorlattal rendelkező tanulók általános ismereteinek kiegészítése, szintre hozása. Segítse elő, hogy a tanulók a magánéletben és a közösségekben (osztály, munkahely) be tudjanak illeszkedni. Feladata azon személyi attitűdök kialakítása, amelyek a társadalmi együttélés folyamán, de a szolgáltató szektorban is kiemelten fontosak. Hozza felszínre és fejlessze a tanulók beleélő képességét, amely így fokozatosan elősegíti szocializációjukat a magánéletben, valamint a munkahelyen.

A *Vendéglátás általános ismeretei* oktatásának a célja, hogy az otthoni vendéglátásból kiindulva, részben összehasonlító módszerrel megismertesse a tanulókkal a vendéglátás lényegét. A vendéglátás üzlettipusai és az egyes vendéglátós munkakörök bemutatásán keresztül elősegítheti a személyre szabottabb szakmaválasztást.

### Fejlesztési követelmények

A tanulás során fejlődjenek a tanulók szakmai tantárgyak tanulásához szükséges képességei, így különösen az ismeretelemző-értékelő gondolkodás, az önálló ismeretszerzés, az ismeretek alkalmazási képessége. Fejlessze a szóbeli és írásos szakmai kommunikációs képességeket, a rajzi képességeket. Alakuljon ki, fejlődjön, erősödjön meg a tanulók munkájukkal kapcsolatos igényessége, munkájuk legyen átgondolt, célszerű, eredményes, a szóbeli kommunikációban törekedjenek a nyelv, a szakkifejezések szabatos használatára, munkáikban az igényes külalakra. A tantárgyi tevékenység során szokjanak hozzá a tanulók a számítástechnikai eszközök használatához. Alakuljon ki a tanulóknak az önálló szakmai tanulás, feladatmegoldás igénye, érezzék meg a tanulási eredmények, sikerek értékét, örömet. A tantárgyi tevékenység során folyamatosan erősödjék a tanulási és szakmai motiváció, váljon tudatos döntéssé a szakmaválasztás.

#### *Gazdasági környezetünk*

A tanulók tudják megmagyarázni a család szerepét, a gazdasági egységek formáit, szerepét, működését, felépítését.

#### *Kommunikációs és viselkedéskultúra*

A tanulók legyenek tisztában a társadalmi együttélés szabályaival, fontosságával. Fogalmazzák meg a munkájukhoz kapcsolódó életcélokat. Legyenek képesek alkalmazkodni az eltérő szerepkörben jelentkező feladatok megoldásához.

#### *Vendéglátás általános ismeretei*

A tanulók ismerjék meg a vendéglátás lényegét a társadalmi munkamegosztáson belül. Legyenek képesek megfogalmazni a szakmaválasztásuk motivációit. Érezzék át a csapatmunka szükségességét.

## 9. évfolyam

### Belépő tevékenységformák

A tanulók gyűjtsenek információkat környezetükből: például a család költségvetéséről, a piac résztvevőiről, a termelési módokról, és tudjanak következtetéseket levonni azokkal kapcsolatban.

#### *Gazdasági környezetünk*

<b>Témakörök</b>	<b>Tartalmak</b>
<b>A gazdaság alapjai</b>	A szükséglet, az igény és a kereslet. A gazdálkodás. A termelés. A termelés alapfogalmai, a termelés tényezői. A munkamegosztás. Az elosztás, a forgalom. Hasznosság, érték, elégedettség. A csere. Az ügylet (tranzakció). A szerződés, a piac, a jövedelem. A fogyasztás. A fogyasztás tárgyai, a fogyasztás formái. A gazdálkodás formái. Egyszerű újratermelés. Bővített újratermelés.
<b>A piac</b>	A piac szerkezete. A piac alakulása. Az árak összehasonlítása a piacon. A piac csoportosítása. Piaci kapcsolatok: egyszerű piaci kapcsolatok, bővített piaci kapcsolatok. A piac formái. Az árupiac. A szolgáltatások piaca. Munkaerőpiac: a munkaerőpiac működése, a munkaerőpiac zavarai. Pénz- és tőkepiac: hitelintézetek, pénzpiac, tőkepiac, tőzsde.
<b>A piac résztvevői</b>	A háztartások. A család szerepe – termelés és szolgáltatás. Családi munkamegosztás. Jövedelemszerzési módok. A jövedelmek felhasználásának módjai. A családi költségvetés készítésének szempontjai. Gazdasági egységek. A gazdasági egységek szerepe. A gazdasági egységek formái. Gazdasági egységek alapítása. A gazdasági egységek működése. A gazdasági egységek felépítése.

**Kommunikációs és viselkedéskultúra**

<b>Témakörök</b>	<b>Tartalmak</b>
<b>A kommunikáció fogalma és fejlődése</b>	Az élőlények veleszületett képessége. Történeti fejlődése. Szerepe a társadalmak kialakulásában.
<b>Kommunikációs zavarok</b>	Okai és okozatai: magánszemélyek között (harag), családon belül (veszekedés, elhidegülés), társadalmi csoportok között (osztályharc), államok között (háború).
<b>A kommunikáció formái</b>	Verbális és nonverbális. Az összhang és az ellentmondás fontossága.
<b>A kommunikáció eszközei</b>	A beszéd, az írás (levél), a tömegkommunikáció, jelek (hang, fény), kép (piktogram). Metakommunikáció.
<b>A kommunikáció és a társadalmi együttműködés kölcsönhatása</b>	Kiindulási alapok: családban, barátok között, egyéb személyek vonatkozásában, a szocializáció fontossága.
<b>A társadalom működésének szabályrendszere</b>	Az etikett, az erkölcs (a társadalmi morál visszatükröződése), a jogszabályok.
<b>A személy megjelenésének fontossága</b>	Veleszületett adottságaink és tanult viselkedés, a testi higiénia, az öltözködés fontossága, a személyi higiénia, magánélet, munkahely.
<b>A mindennapok kapcsolata</b>	A köszönés formái, a megszólítás szabályai, a bemutatkozás szabályai, a társalgás.
<b>Munkahelyi kapcsolatok</b>	Helyünk és szerepünk a munkahelyen a munkakapcsolatokban, a hozzáállás fontossága, a pontosság, a segítőkészség.

**A továbbhaladás feltételei***Gazdasági környezetünk*

A tanulók ismerjék a fogyasztás tárgyait, formáit, és értsék az egyszerű gazdasági tevékenységek alapösszefüggéseit. Legyenek tisztában a társadalmi munkamegosztás, az együttműködés szükségszerűségével.

*Kommunikációs és viselkedéskultúra*

A tanulók alkalmazzák megszerzett ismereteiket a magánéletben és kitalált (fiktív) munkahelyi szituációk megoldásakor. Tudatosan alkalmazzák a helyes bemutatkozási, megszólítási, köszönési, társalgási formákat.

**10. évfolyam****Belépő tevékenységformák**

A tanulók saját élményeik alapján tudják megfogalmazni a vendéglátás alapvető mozzanatait, ezeket kiselőadások formájában – élményszerűen – adják elő tanuló társaiknak.

**Vendéglátás általános ismeretei**

<b>Témakörök</b>	<b>Tartalmak</b>
<b>A vendéglátás mint a társadalmi élet egyik formája.</b>	Kiből lesz vendég? A vendégjog. Az előkészületek. A vendég fogadása. A vendéggel való foglalkozás. Az elköszönés. A vendég távozása utáni teendők.
<b>A vendéglátás mint gazdasági tevékenység.</b>	Ki lehet vendég? A vendégek igényei. A megvásárolt vendégjog és korlátai. A vendégvárástól a búcsúzásig.
<b>A vendéglátás története</b>	Kialakulásának körülményei.

<b>A vendéglátás szerepe a nemzetgazdaságban.</b>	Gazdasági, társadalmi, politikai szerep.
<b>A vendéglátás szinterei.</b>	A vendéglátás piaca.
<b>Az üzlethálózat.</b>	Alapszolgáltatás szerinti csoportosítás. Üzlettípusok és jellemzőik.
<b>Kiből lesz jó vendéglátós?</b>	Adottságok, veleszületett és szerzett képességek.
<b>A vendéglátás dolgozói.</b>	Szakmák és munkakörök jellemzői. A szakma szépségei és nehézségei.
<b>Az elégedett vendég</b>	Vendégtípusok.

### **A továbbhaladás feltételei**

A tanulók tudják megfogalmazni az otthoni „privát” és a hivatásszerűen gyakorolt vendéglátás azonosságait és különbségeit. Ismerjék a vendéglátás szerepét a nemzetgazdaságban. Legyenek tisztában a vendéglátás szépségeivel és árnyoldalaival.

## **VENDÉGLÁTÁS-IDEGENFORGALOM SZAKMAI ALAPOZÓ GYAKORLATOK**

### **9–10. évfolyam**

#### **Célok és feladatok**

A szakiskolákban 9–10. évfolyamon folyó szakmai alapozó oktatás keretében egy szakmacsoport közös szakmai (elméleti és gyakorlati) ismereteinek nyújtása, készségek, képességek fejlesztése folyik. A szakmai alapozó oktatás keretében a tanulók az általános szakmai elméleti ismeretek elsajátítása mellett megismerkednek a kiválasztott szakmacsoport jellemző technológiáival, a felhasznált anyagokkal, megismerik a szakmacsoportba tartozó szakképesítéseket, s felkészülnek az Országos Képzési Jegyzékben szereplő konkrét szakképesítés kiválasztására.

A *Vendéglátás-idegenforgalom szakmai alapozó gyakorlatok* oktatásának alapvető célja a vendéglátás területén az elmülethez kapcsolódó manuális tevékenységek elsajátításán keresztül a motiváció elősegítése, a megalapozott pályaválasztás erősítése. Alakítsa ki a tanulók személyiségében az alkotó munka megbecsülését, a hivatástudatot, a szakmaszeretetet. Segítse elő a tanulók értelmi, érzelmi és esztétikai nevelését, az információk szelektív feldolgozásának képességét. Készítse fel a tanulókat az önálló és csoportban történő munkavégzésre is. Az „A2” változatú kerettanterv célja alapvetően azoknak a funkcionális készségeknek, képességeknek a felszínre hozása és fejlesztése, amelyek a szakképzésbe való belépéshez feltétlenül szükségesek. Ezt a célt szolgálja – megfelelő tanulói aktivitás mellett – a tanulók fejlettebb gyakorlati készségeinek, képességeinek továbbfejlesztése.

A *Szakmai tanulmányi kirándulások* keretében a tanulók betekintést nyerhetnek a szűkebb: lakóhelyi, illetve a tágabb: országos vendéglátó üzletek tevékenységébe, és az így szerzett tapasztalatok felhasználásával és azok írásbeli, valamint szóbeli közreadásával motiváltakká válnak.

A *Gasztronómiai alapgyakorlatok* keretében alaposabb és szélesebb ismereteket, gyakorlati tapasztalatokat kapnak az egyes vendéglátós szakmák munkaterületeiről, valamint a szakmák tevékenységi köreiről.

#### **Fejlesztési követelmények**

A tantárgy a gyakorlati tevékenységeken keresztül erősítse a tanulók motivációját és segítse a pályaépítést. Tanulása során fejlődjenek a tanulók szakmai tantárgyak tanulásához szükséges képességei, így különösen az ismeretszerzés, az ismeretek alkalmazási képessége. Nevelje a tanulót megalapozott kritika gyakorlására, az önértékelés fontosságának felismerésére. Alakuljon ki, fejlődjön, erősödjön meg a tanulók szakmai munkájukkal kapcsolatos igényessége, munkájuk legyen átgondolt, célszerű, eredményes. Alakuljon ki a tanulóknak a szakmai tanulás, feladatmegoldás igénye, érezzék meg a tanulási eredmények, sikerek értékét, örömet. A tantárgyi tevékenység végzése

során folyamatosan erősödjenek a tanulási és szakmai motiváció, váljon tudatos döntéssé a szakmaválasztás. Ismerjék meg a szakmai tevékenységek végzéséhez szükséges magatartási szabályokat, magatartásformákat, amelyeket a mindennapi életben is alkalmazhatnak. Fogalmazódjon meg a szakmacsoporthoz kapcsolódó életcél.

A *Szakmai tanulmányi kirándulásokon* szerzett tapasztalatok alapján legyenek képesek a vendéglátás tevékenységét, sokszínűségét – a saját kreativitásuk hozzáadásával – feldolgozni és visszaadni.

A *Gasztronómiai alapgyakorlatok* alapján alakuljon ki bennük az üzemszerű, szervezett és tudatos munkamegosztáson alapuló tevékenység.

A konkrét manuális tevékenységeken keresztül ismerjék fel, hogy melyik az a munkakör, amelyhez a legjobban vonzódnak, ennek eredményeképpen legyen megalapozott a szakmaválasztásuk.

## 9. évfolyam

### Belépő tevékenységformák

A tanulók legyenek képesek a pontos, megbízható munkavégzésre, figyelemösszpontosításra. Fejlesszék megfigyelőképességüket, emlékezőképességüket és ezek alapján a kreativitásukat. Az előre kialakított megfigyelési szempontok alapján tudjanak szelektálni a tapasztalt információk között és ezek felhasználásával törekedjenek önálló, kreatív feladatmegoldásra. Információk gyűjtése, értelmezése, következtetések megfogalmazása. Tájékozódás kézikönyvekben, a nyomtatott és elektronikus információhordozókon és a szakmai folyóiratokban.

### Szakmai tanulmányi kirándulások, bemutatók

Témakörök	Tartalmak
<b>Üzletlátogatások</b>	Különböző vendéglátóipari gazdálkodó szervezetek meglátogatása, konzultációk. Felkészülés a gyakorlóhely látogatására, megfigyelési szempontok kialakítása: az ott dolgozók tevékenysége, munkafolyamatok, műveletek, a munkakörülmények, a munkavédelmi előírások, a munkakörök betöltéséhez szükséges iskolai végzettségek, a továbbképzési lehetőségek. A megfigyelési szempontok alapján ismerkedés a választott szakképesítés tevékenységeivel.
<b>Szakmai kiállítások, vásárok</b>	HOVENTA, UKBA, UTAZÁS kiállítás.
<b>Szakmai versenyek, kiállítások</b>	Országos tanulóversenyek. Helyi szakmai versenyek, bemutatók.
<b>Szakmai bemutató</b>	Az egyes szakmák neves szakembereinek bemutatója: artisztikai bemutató, karamelldíszek készítése, marcipánfigurák készítése.

### A továbbhaladás feltételei

Alakuljon ki a tanulóknak az önmaguk és a környezetük iránti igényesség. Legyenek képesek információk alapján jelenségek, törvényszerűségek felismerésére, a tendenciák megfogalmazására. Legyenek képesek a különböző munkaformák gyakorlására (egyéni, páros, csoportmunka). Tudjanak információkat gyűjteni kiadványok, szakmai folyóiratok, elektronikus ismerethordozó eszközök segítségével. Legyenek képesek elkészíteni egyszerűbb rajzokat, ismerjék meg a vendéglátó tevékenység általános feltételeit.

## 10. évfolyam

### Belépő tevékenységformák

A korábban szerzett ismeretek, információk alapján az üzleti és az üzemi helyiségek konkrét megismerése a tanegységeken keresztül. Az üzemi helyiségek fajtáinak, kapcsolódási rendszerének a megismertetése az ételkészítési higiéniai előírások függvényében. Az egyes üzleti helyiségek belső kiképzése, berendezési és felszerelési tárgyainak bemutatása, megismertetése. A gépek és készülékek alkatrészei, funkciójuk, működésük, kezelésük elsajátítása. A gépek, berendezések karbantartásának, a hibák megelőzésének fontosságát a megértés szintjén kell bemutatni és hangsúlyozni. Megtanítani a tanulókat az üzemi veszélyek megelőzésére, az esetlegesen bekövetkező balesetek szakszerű kezelésére. A termelés és értékesítés alapműveleteinek, előkészítő tevékenységeinek a megismertetése, bemutatása és gyakoroltatása a tanulókkal.

#### Gasztronómiai alapgyakorlatok

Témakörök	Tartalmak
<b>A tankonyha üzemi helyiségei, kapcsolati rendszerük, az áru útja</b>	Gazdasági bejárat. Áruátvevő helyiség. Raktárak. Előkészítők. Főzőkonyha. Hidegkonyha. Cukrászműhely.
<b>A gazdasági és személyzeti bejárat</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Gépismeret. Berendezésismeret. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>Az áruátvevő helyiség</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgya. Gépismeret. Berendezésismeret. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>A földesáruraktár</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Gépismeret. Berendezésismeret. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>A szárazáruraktár</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Gépismeret. Berendezésismeret. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>A hűtőkamra</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Gépismeret. Berendezésismeret. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>A tojásraktár</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Berendezésismeret. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>Az italraktár</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Gépismeret. Berendezésismeret. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>Textilraktár Fogyóeszköz raktár Bútorraktár Vegyiaru-, segédanyagraktár Szárázaru-előkészítő</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>Földesáru-előkészítő</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Gépismeret. Berendezésismeret. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>Hús-előkészítő</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Gépismeret. Berendezésismeret. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>Tojásmosó</b>	Kiképzése. Berendezése, felszerelése.
<b>A konyha és kapcsolt részei</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Gépismeret. Berendezésismeret. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.

<b>A cukrászműhely és kapcsolt részei: tészta-összeállító; sütőtér; kikészítőtér; készáru-raktár; expedíció</b>	Kiképzése. Berendezési tárgyai. Felszerelési tárgyai. Gépismertet. Berendezésmertet. Baleseti lehetőségek és megelőzésük.
<b>Előkészítő műveletek</b>	
<b>Nyersanyagok kiválasztása</b>	Fajta. Nagyságrend, azonos méret. Mennyiség.
<b>Tisztítás</b>	Mosás (felületi). Héjrészek eltávolítása; hámozás, dió-mandulatörés. Kopasztás. Pikkelyezés. Tojás feltörése.
<b>Húsbontás</b>	Vágóállatok bontása. Szárnyasok bontása. Hal bontása.
<b>Darabolás, szeletelés</b>	Vágóállatok húsának szeletelése. Zöldségfélék darabolása. Gyümölcsök darabolása.
<b>Válogatás</b>	Bab, lencse, rizs.
<b>Elegyítés</b>	Alaptészták összeállítása (gyúrt; omlós; hajtogatott; kevert).
<b>Lazítási módok</b>	Kémiai, biológiai, mechanikai.
<b>Formázás</b>	Alak, nagyságrend.
<b>Hőbehatási eljárások</b>	Főzés. Párolás. Sütés (száraz, nedves). Pirítás. Forrázás.
<b>Kivonatok készítése</b>	Fűszerkivonat, redukció, kulőr, dresszingek.
<b>Töltelékek, bevonóanyagok</b>	Olajos magvakból készíthetők. Húsos töltelékek. Egyéb töltelékek.
<b>Sűrítési eljárások</b>	Lisztszórás. Rántás fajták. Lisztes vajjal. Saját anyagával.
<b>Tanéterem és kapcsolt részei</b>	Bejárat. Előtér. Ruhatár. WC-k. Office
<b>Az étterem</b>	Kiképzése. Berendezése. Felszerelési tárgyak. Baleset-elhárítás.
<b>Az étterem eszközei</b>	Fém. Porcelán. Üvegneműek. Egyéb.
<b>Az eszközök kezelése</b>	Tisztítás. Mosás. Törölgetés.
<b>Eszközfogási gyakorlatok</b>	Tálcataartás. Tányérok pakolása. Poharak szállítása. Szervírozás gyakorlása.
<b>Nyitás előtti teendők</b>	Mise en Place.

### A továbbhaladás feltételei

A tanulók ismerjék a termelőüzemek, az értékesítő üzletek kiképzésének előírásait, az egyes üzemi, üzleti helyiségek helyes kapcsolati rendszerét. Legyenek tisztában az egyes helyiségek belső kiképzésével, berendezési és felszerelési tárgyaival. Ismerjék a különböző gépek, berendezések és készülékek funkcióját, szerkezeti elemeiket. Tudják a gépek, berendezések helyes kezelését, használatát, a baleset-elhárítás szabályait. Rendelkezzenek olyan manuális készségekkel, amelyek birtokában el tudják végezni az áruk átvételével, raktározásával, előkészítésével kapcsolatos feladatokat. Legyenek képesek az alapvető konyha-, cukrásztechnológiai műveletek elvégzésére. Rendelkezzenek fejlett esztétikai érzéssel, szépérzéssel az éttermi munkában. Ismerjék a különböző éttermi berendezések, eszközök helyes kezelésének, előkészítésének és használatának szabályait. Rendelkezzenek az önálló munkavégzés mellett a munkamegosztáson alapuló szervezett üzemi együttműködés képességével.