

MUNKAKÖRI LEÍRÁS¹

A tanuló munkáltatója: Talent Ágazati Nonprofit Kft.

Közvetlen felettese: a gyakorlati képzőhely által kijelölt vezető munkavállaló

Az alábbi kompetenciák és tevékenységek az egyes szakmákhoz kapcsolódó általános leírást tartalmaznak. A tanuló a gyakorlata során a közvetlen felettese utasításait köteles követni, az általa kijelölt feladatokat elvégezni.

SZAKÁCS

A turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. Szinte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek, így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékeléssel és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkel. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen lát el feladatokat, mint például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll vagy a la carte szakácsként.

Kompetenciaelvárás

Remek ízérzék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, kiváló kommunikációs készség, a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat, problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség.

Munkakörhöz kapcsolódó főbb tevékenységek

- a vezetőszakács utasításait követve ételt készít, tálal, díszít a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikum figyelembevételével;
- előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket hajt végre;
- árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva;
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;
- anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a rábízott javakért;
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazza;
- képes a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani.

A szakmát azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni, folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágynak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

¹ A tanulóra értelemszerűen a Talent ÁKK-val kötött szakképzési munkaszerződésébe foglalt szakmája szerinti munkaköri leírás vonatkozik

CUKRÁSZ

A turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A cukrász tevékenysége során jeles alkalmak vagy hétköznapi megédesítése céljából cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. A cukrász tevékenység tehát egy alkotás, amely során nem csupán terméket gyárt, hanem élményt teremt.

Kompetenciaelvárás

Kézügyesség, esztétikai érzék, pontosság, jó ízérzékelés, kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő-, együttműködő képesség, rugalmas szervezőképesség, nagy terhelhetőség.

Munkakörhöz kapcsolódó főbb tevékenységek

- felveszi, rendszerezi a megrendeléseket;
- kiválasztja a szükséges alapanyagokat;
- kiszámítja a hozzávalók mennyiségét;
- árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ;
- szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket;
- betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásokat;
- csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel;
- őrzi a hagyományos cukrászati termékkészítés tradícióját, betartja a cukrászati termékek receptúráját, készítési módját;
- nemzetközi cukrászati- és az aktuális trendeknek megfelelő termékeket készít;
- alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánsága szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít;
- fagyaltokat főz és fagyaszt;
- csokoládéból bonbonokat, díszeket készít;
- folyamatosan képezi magát;
- idegennyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kezűgyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Képesek fejlődni és változatos munkára vágnak.

PINCÉR, VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

A turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A pincér-vendégtéri szakember a vendéglátó egységekben fogadja az érkező vendégeket, igény szerint ételt és italt ajánl, majd felszolgálja a kiválasztott ételeket. Folyamatosan figyel vendégeire, kínál, utántölt, rendben tartja az asztalt. Számlát készít és lebonyolítja a fizettetést.

Kompetenciaelvárás

Kiváló kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy

terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, szervezőkészség, együttműködő képesség.

Munkakörhöz kapcsolódó főbb tevékenységek

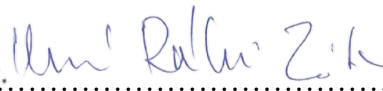
- elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket;
- figyelemmel kíséri az árukészletet, részt vesz az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, tárolásában és dokumentálásában;
- ismerteti a választékokat, ételeket ajánl az allergének figyelembevételével, italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez;
- felveszi a rendelést;
- felszolgál, a különböző felszolgálási rendszerek és az egység igényeinek figyelembevételével;
- előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat,
- majd szakszerűen kiviszi az ételleket, italokat a vendégek asztalához;
- barista, bartender, sommelier tevékenységet végez;
- figyelemmel kíséri a vendégek kéréseit, a vendégek étkezése során kommunikál, tájékozódik elégedettségükről;
- megszervezi a saját és beosztott munkatársai munkáját, ellenőrzi azt;
- kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akiket érdekel a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú tanulmányok folytatására.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kezűgyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Képesek fejlődni és változatos munkára vágyanak.

Budapest, 2024. február hó hó .1..... nap

Talent Ágazati
Képzőközpont Nonprofit Kft.
1132 Budapest, Váci út 16. fszt. 12.
Adószám: 27464315-2-41



Munkáltató

A munkaköri leírást átvettem:

.....
Tanuló

.....
Fiatal munkavállalónak minősülő tanuló
esetén törvényes képviselője