



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133008 számú
Gyorséttermi eladó
szakmai képzés

Képzési programja

1. verzió

Vonatkozó jogszabályok:
2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
2013. évi LXXVII. törvény
11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

Készült: 2023. október 30.

Szakmai vezető neve: Gulácsi Levente

Szakmai vezető aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.
Adószám: 19056982-2-04
Engedélyszám: E/2020/000114
Banksz.: OTP: 11733003-20001120

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Kisné Gáti Andrea

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2021/000172

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 10133008 számú Gyorséttermi eladó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó 2023.10.16.-án kiadott programkövetelmény alapján.



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

A képzés megnevezése	Gyorséttermi eladó
A képzés során megszerezhető kompetencia	<p>A képzés célja olyan szakemberek képzése, akik a gyorséttermi egységekben, felügyeletet mellett, képesek a szakmai követelményekben megfogalmazott feladatok ellátására.</p> <p>Munkájukkal folyamatosan segítik az étteremben dolgozó munkavállalókat az étterem céljainak elérésében.</p> <p>A képzéssel olyan szakembereket szeretnénk képezni, akik a gyorséttermi vendéglátás minden területén maximális tudással tudják elősegíteni a legmagasabb szintű kiszolgálás, minőség és tisztaság megvalósulását, valamint a maximális vendéglégedettség elérését. A képzés segíti az egységesen magas színvonal biztosítására gyorséttermi vendéglátás területén.</p>
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Alapfokú iskolai végzettség és- Egészségügyi alkalmassági követelmény: foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat, 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján- Egészségügyi Nyilatkozat és Vizsgálati Adatok formanyomtatvány (Egészségügyi kiskönyv) megléte- Felnőttképzési szerződés
A képzésben való részvétel feltételei	<p>A személyes jelenléte igénylő kontaktórákon vezetett, a képzésben részt vevő személy által aláírt jelenléti ívek, a személyes jelenléte nem igénylő kontaktórák és nem kontaktórák foglalkozások esetében a jelenléte, a képzési tevékenység teljesítését igazoló dokumentumok.</p> <p>Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a.</p> <p>Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.</p>
A képzés célja	<p>A képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti besorolási kód alapján: 1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.</p>
A képzés célcsoportja	<p>Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában a vendéglátásban, főleg gyorséttermekben szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.</p>



10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

A tervezett képzési idő	48 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésben való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	1. tananyagegység: Rendelés felvétel 2. tananyagegység: Speciális szituációk
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	1. tananyagegység: Rendelés felvétel célja: Szakszerűen felvegye a rendeléseket a kasszagépen. Magabiztosan beüssön minden rendelést a kasszagépbe, könnyen eligazodjon a kasszagép minden funkciójának kezelésében. Felelősségteljesen, biztonságosan alkalmazza a kasszagép kezelését. Az összeállított rendeléseket fizettesse, nyugtát adjon, számlát készítsen. Magabiztosan kezelje a különböző fizetőeszközöket, a bankkártyás terminálokat. Felelősséget vállaljon a fizetés pontosságáért és a fizetőeszközök megfelelő alkalmazásáért. Megfelelően kommunikáljon a vendégekkel és tájékoztatást adjon. Hatékonyan kommunikáljon a vendégekkel. Beszéde érthető, udvarias legyen. Megfelelően, hatékonyan kommunikáljon a munkatársaival. Beszéde érthető, udvarias legyen. Önállóan, felelősségteljesen kommunikáljon mind a vendégekkel, mind a munkatársaival. Szükség esetén segítséget kérjen. Előírás szerint végezze a házhozszállítással kapcsolatos procedúrákat. Pontosan, gyorsan gyűjtse össze a rendeléseket, megfelelően becsomagolja azokat és átadja a szolgáltató futárjának. Az autós kiszolgálással kapcsolatos procedúrákat előírás szerint végezze el. A rendelés felvételét, fizettetését, összegyűjtését és kiadását pontosan végezze. Vendégcentrikus, gyors és pontos legyen, környezetét és az általa használt gépeket tisztán tartsa. A tisztítószerekre és takarítóeszközök kezelésére és a takarítási procedúrákra vonatkozó szabályokat betartsa. Önállóan, odafigyeléssel végezze el a procedúrákat. A személyi higiéniára és a munkaruhára, megjelenésére vonatkozó előírásokat és a kézmosásra vonatkozó szabályokat betartsa. Megjelenésére és higiéniájára igényes legyen, a kézmosási procedúrát és annak időzítését pontosan betartsa. Munkája során betartsa az élelmiszerbiztonsági szabályokat, a tűzvédelmi, munkavédelmi és környezetvédelmi előírásokat. Önállóan tudja alkalmazni az előírt szabályokat. Kezelje az étteremben alkalmazott kedvezményeket. (pl.: kuponajánlatok, hűségprogram). Pontosan alkalmazza a kedvezményekkel kapcsolatos tevékenységeket. Önállóan és felelősségteljesen tudja alkalmazni a kedvezményeket. Törekedjen a vendégélmény megteremtésére. Magas színvonalon törekedjen a vendégek által megfogalmazott igények teljesítésére. Felelősséget érezzen a vendégélmény megteremtéséért.



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

	<p>2. tananyagegység: Speciális szituációk célja: Szakszerűen állítson össze rendeléseket. Körültekintően járjon el a rendelések pontos összeállítása érdekében. Önállóan és pontosan állítson össze rendeléseket. Magabiztosan kezelje a kasszagépet, pontosan, precízen rögzítse a rendeléseket. Magabiztosan alkalmazza a pénzkezelés szabályait, beleértve a hamis pénz kezelésének szabályait. Önállóan tudja kezelni a kasszagépet és alkalmazni a pénzkezelést, beleértve a hamis pénzkezelés szabályait. Kezelje a vendégek visszajelzéseit. Magas színvonalon kommunikáljon a vendégekkel, jó probléma megoldási készséggel rendelkezzen. Amikor szükséges azonnal segítséget kérjen felettesétől. Felelősségteljesen kezelje a vendégek visszajelzéseit.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendelés felvétel tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A rendelésvétel szabályai és a kasszagép kezelése.- A pénzkezelés szabályai, az elfogadott fizetőeszközök. A számlaadásra és áfás számla készítésére vonatkozó szabályok.- A vendégekkel történő kommunikáció és udvariasság szabályai.- Az alapvető kommunikációs elvárások, normák.- A házhozszállítás adminisztrációs, termék összegyűjtési, csomagolási és átadási gyakorlatai.- Az autós kiszolgálás egyes állomásaihoz tartozó gyakorlatok.- A takarításra vonatkozó szabályok. A tisztítószeres és takarítóeszközök használata és az ütemezett feladatokon kívül, takarítással kapcsolatos tevékenységek, illetve azok elvégzése.- A megjelenésre, személyi higiéniára, kézmosásra vonatkozó előírások.- Az étterem élelmiszerbiztonsági előírásai.- A tűzvédelmi, munkavédelmi és környezetvédelmi előírások.- Az étteremben érvényben lévő kedvezményrel kapcsolatos aktivitások.- A vendégélményre és a jó vendéglátásra vonatkozó iránymutatások. <p>2. tananyagegység: Speciális szituációk tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A gyorsétterem által kínált termékek (italok, ételek, egyéb termékek), a termékek pontos összetétele.- A kasszagép kezelés előírásai, szabályai. A pénzkezelés előírásai, szabályai, hamis pénz kezelése, hamis pénz felismerése, megfelelő intézkedés.- A panaszkezelés lépései, segítség kérése.- Ételallergiás vendég tájékoztatása, az allergén információkra vonatkozó tájékoztatás szabályai.



10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

<p>A képzés tananyagegységeinek óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendelés felvétel óraszám: 30 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Speciális szituációk óraszám: 18 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendelés felvétel megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>2. tananyagegység: Speciális szituációk megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendelés felvétel megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

	<p>2. tananyagegység: Speciális szituációk megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás
<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendelés felvétel beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>2. tananyagegység: Speciális szituációk beszámítható óraszám: 1 óra</p>
<p>A maximális csoportlétszám</p>	<p>30 fő</p>
<p>A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírás</p>	
<p>Előzetes tudásmérés</p>	<p>Annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni. Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és/vagy gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként. Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg” „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 51%-ot elérő eredmény.</p>
<p>Képzés közbeni értékelés TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendelés felvétel teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>2. tananyagegység: Speciális szituációk teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendelés felvétel elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>2. tananyagegység: Speciális szituációk elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.			
<p>Résztvevő záró értékelése</p> <p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése, mely 1 részből áll: Projektfeladat A vizsgatevékenység megnevezése: Gyorséttermi eladó gyakorlat A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: Komplett gyorséttermi eladói feladat bemutatása a rendelésvételtől a rendelés átadásáig.) A rendelés felvételének bemutatása, kommunikáció a vendéggel</p> <ul style="list-style-type: none">- A gyorsételek, saláták, italok, és desszertek összekészítése- Fizettetés bemutatása- A rendelés ellenőrzése, megfelelő átadása. <p>1 db speciális szituáció véletlenszerű választása:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Hamis pénz kezelése<input type="checkbox"/> Termékösszetételre vonatkozó ismeretek<input type="checkbox"/> Konkrét vendégpanasz<input type="checkbox"/> Ételallergiás vendég tájékoztatása <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 20 perc A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 100 % 60 %: Komplett gyorséttermi eladói feladat bemutatása a rendelésvételtől a rendelés átadásáig.) 40%: 1 db speciális szituáció véletlenszerű választása A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.</p> <p>A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:</p> <table border="1" data-bbox="593 1962 1471 2072"><tr><th data-bbox="593 1962 885 2072">A vizsgarészhez tartozó feladatok</th><th data-bbox="885 1962 1177 2072">Értékelési szempontok</th><th data-bbox="1177 1962 1471 2072">Elérhető százalék</th></tr></table>	A vizsgarészhez tartozó feladatok	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
A vizsgarészhez tartozó feladatok	Értékelési szempontok	Elérhető százalék		



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

Komplett gyorséttermi eladói feladat		
A rendelés felvételének bemutatása, kommunikáció a vendéggel	Barátságos köszöntés, kasszagép megfelelő használata, ajánlási formák megfelelő alkalmazása, rendelés összegzése, fizetendő összeg közlése	60 %
A gyorsételek, saláták, italok, és desszertek összekészítése	Termékek megfelelő beazonosítása, megfelelő tálcára helyezés a szükséges kiegészítőkkel és ételmszerbiztonsági előírások figyelembevételével	
Fizettetés bemutatása	Megfelelő eszközhasználat (készpénz vagy bankkártyás fizetés), nyugta átadás	
A rendelés ellenőrzése, megfelelő átadása	Pontosság ellenőrzése, hiánytalan átadás, barátságos elköszönés	
Speciális szituáció		
Hamis pénz kezelése	Hamis pénz felismerése, megfelelő intézkedés	40 %
Termékösszetételre vonatkozó ismeretek	Az adott termékek pontos összetételének ismertetése	
Konkrét vendégpanasz	A vendégpanasz kezelés lépéseinek megfelelő gyakorlati	



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület

Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="600 387 887 427"></td> <td data-bbox="903 387 1174 427">megvalósítás</td> <td data-bbox="1190 387 1471 427"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 427 887 685">Ételallergiás vendég tájékoztatása</td> <td data-bbox="903 427 1174 685">Az allergéninformációkra vonatkozó tájékoztatás szabályainak betartása</td> <td data-bbox="1190 427 1471 685"></td> </tr> </table>		megvalósítás		Ételallergiás vendég tájékoztatása	Az allergéninformációkra vonatkozó tájékoztatás szabályainak betartása	
	megvalósítás						
Ételallergiás vendég tájékoztatása	Az allergéninformációkra vonatkozó tájékoztatás szabályainak betartása						
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>A szakmai képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Gyorséttermi eladó Tanúsítvány, melynek birtokában képesítő vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes képesítő vizsga esetén képesítő bizonyítvány szerezhető.</p> <p>1. tananyagegység: Rendelés felvétel végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátó szakos közgazdász vagy Vendéglátó szakos üzemgazdász vagy - Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú vendéglátó végzettség vagy - Szakirányú vendéglátó végzettség: Vendéglátós és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>2. tananyagegység: Speciális szituációk végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátó szakos közgazdász vagy Vendéglátó szakos üzemgazdász vagy - Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú vendéglátó végzettség vagy - Szakirányú vendéglátó végzettség: Vendéglátós és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat 						
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendelés felvétel végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tálcsák, kiegészítők - Ételek, italok, desszertek felszolgáláshoz szükséges eszközök - Gépek, berendezések (pl.: italkészítő gép, kávégép, fagyigép, melegentartó berendezések) - Mosogatók, kézmosó és hozzájuk tartozó kiegészítők - Hűtőszekrények, mélyhűtők - Jég-készítő gép - Mérleg - Pénztárgép és hozzá csatlakozó printer és printerszalag - Bankkártya terminál - Hűtővitrin (süteményekhez, salátákhoz) 						





ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

	<p>2. tananyagegység: Speciális szituációk végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tálcák, kiegészítők- Ételek, italok, desszertek felszolgáláshoz szükséges eszközök- Gépek, berendezések (pl.: italkészítő gép, kávégép, fagyigép, melegentartó berendezések)- Mosogatók, kézmosó és hozzájuk tartozó kiegészítők- Hűtőszekrények, mélyhűtők- Jég-készítő gép- Mérleg- Pénztárgép és hozzá csatlakozó printer és printerszalag- Bankkártya terminál- Hűtővitrin (süteményekhez, salátákhoz)
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja	A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.
A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsga.	<p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként -a 2019. évi LXXX. törvény szerinti- akkreditált vizsgaközpont szervezhet.</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.</p> <p>A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a https://szakkepesesites.ikk.hu/ weblapon érhető el a programkövetelmények menüpont alatt.</p>

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2023.10.30.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Kisné Gáti Andrea
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2021/000172
Felnőttképzési szakértő aláírása: (papíralapú képzési program esetében)	
<p>A képzési program előzetes minősítését követően a felnőttképzési szakértő a képzési programmal kapcsolatban további - a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő - megállapításokat nem tehet.</p> <p>Az előzetesen minősített képzési programot a felnőttképző képviselőjére jogosult személynek - a</p>	



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület

Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133008 Gyorséttermi eladó szakmai képzés programja

képzési program utolsó oldalán - alá kell írnia.

A felnőttképzési szakértő a vizsgálatot követő megállapításait tartalmazó szakértői véleményt írásban közli a felnőttképzővel.

A felnőttképző az előzetes minősítés alapját képező, szakértői véleményt a képzési programhoz mellékeli.

A képzés program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeztetnie a módosított képzési program előzetes minősítését.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.
Adószám: 19056982-2-04
Engedélyszám: E/2020/000114
Banksz.: OTP: 11733003-20001120

(2)

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített képzési program előzetes minősítéséről

Szakértő adatai	
Szakértő neve:	Kisné Gáti Andrea
A felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2021/000172
A felnőttképzési szakértő szakterületei KEOR alapján besorolás:	011 - Oktatás 041 - Üzleti ismeretek és ügyvitel 049 - Üzleti ismeretek, ügyvitel és jog, m.n.s. 092 - Szociális gondoskodás 101 - Személyi szolgáltatások 102 - Közegészségügyi és foglalkozás-egészségügyi szolgáltatások 104 - Szállítási szolgáltatások
Minősítés helye:	Budapest
Minősítés időpontja:	2023.10.30.
Felnőttképző	
neve	ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
székhelye:	5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.
engedélyszáma:	E/2020/000114
Kapcsolattartás:	e-mail: gulacsi@alfakepzo.hu
képviselőre jogosult személy:	Gulácsi Levente szakmai vezető
Szakképesítés	
megnevezése:	10133008 számú Gyorséttermi eladó
besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	1013
Az előzetes minősítés összegzése	
<p>A képzési programot – a jogszabályi előírások szerint - átvizsgáltam, és a rendelkezéseimre álló dokumentumok és információk alapján megállapítom, hogy megfelel a jogszabályi követelményeknek, illetve a 10133008 számú Gyorséttermi eladó megnevezésű szakmai képzést megalapozó programkövetelményekben meghatározottaknak.</p>	
Az előzetes minősítés indokolása	
<p>A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzési törvénynek, továbbá a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>A képzési program koherenciája megfelelő.</p> <p>Egyéb megállapítások:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A 12 oldalból álló képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva; - a képzési program utolsó oldalán feltüntetésre került az előzetes minősítés ténye, helye és időpontja, továbbá a felnőttképzési szakértő nyilvántartásában szereplő nyilvántartási száma; - a papíralapú képzési program mindegyik oldalán szerepel a szakértő szignója, amelynek utolsó oldalát a szakértő aláírásával látta el. <p>A szakértő felhívta a Felnőttképző figyelmét arra, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az előzetesen minősített képzési programot a Felnőttképző képviselőjére jogosult személynek a képzési program utolsó oldalán alá kell írnia; • A Felnőttképzőnek az előzetes minősítés alapját képező szakértői véleményt – a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 18. § (5) értelmében – mellékelni kell a képzési programhoz; • A képzési program módosítása esetén a Felnőttképzőnek el kell végeznie a módosított képzési program előzetes minősítését. 	



.....
Szakértő aláírása

