

# TÁJÉKOZTATÓ

## ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK

### Bajai Szakképzési Centrum Bányai Júlia Szakképző Iskola Baja

#### Tartalom

54 341 01 KERESKEDŐ .....	2
54 811 01 VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ .....	4
54 341 02 KERESKEDELMI KÉPVISELŐ .....	5
34 811 01 CUKRÁSZ .....	6
34 811 04 SZAKÁCS .....	7
34 811 03 PINCÉR.....	8
34 341 01 ELADÓ.....	9

# TÁJÉKOZTATÓ

## ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK

### 54 341 01 KERESKEDŐ

Képzési idő: 2 év



Különböző árucikkek beszerzésével és értékesítésével foglalkozik, ellátja az adott kiskereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat, irányítja, szervezi és ellenőrzi a kiskereskedelmi vállalkozás működését, ellátja a nyilvántartással és adatszolgáltatással kapcsolatos feladatokat.

A kereskedő szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást létrehozni/működtetni/megszüntetni
- irányítani, szervezni, ellenőrizni a kereskedelmi egység tevékenységét
- marketing tevékenységet végezni
- megszervezni és lebonyolítani a beszerzési tevékenységet
- megszervezni és lebonyolítani a készletezést, raktározást, nyilvántartani a készleteket
- gazdálkodni a készletekkel
- megszervezni és lebonyolítani az értékesítési tevékenységet
- ellátni a kereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat
- ellátni a nyilvántartási és adatszolgáltatási feladatokat
- felmérni és értékelni a piaci környezetet bolthálózat létrehozása szempontjából
- kiválasztani, kialakítani a legkedvezőbb kondíciójú üzlethelyiségeket
- kialakítani a bolthálózat szabályai szerint az üzlet külső/belső arculatát, választékát
- biztosítani a személyi és tárgyi feltételeket



Betölthető foglalkozások: Kereskedő; Vezető eladó;  
Kereskedelmi tevékenységet folytató egység vezetője

**Betölthető munkakörök:** Ajándékkereskedő; Állatkereskedő;  
Autókereskedő; Bébi és gyermekruha kereskedő; Bútor- és  
lakástextilkereskedő; Cipőkereskedő; Divatáru kereskedő;  
Dohánybazárkereskedő; Édesség kereskedő; Élelmiszer- és vegyiáru-

# **TÁJÉKOZTATÓ**

## **ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK**

kereskedő; Fodrász cikk kereskedő; Galériatulajdonos, kereskedő; Gumiabroncs kereskedő; Halkereskedő; Használtautó kereskedő; Használtcikk-kereskedő; Használtruha-kereskedő; Háztartásfelszerelés-kereskedő; Híradástechnikai- és elektronikaicikk-kereskedő; Hírlapárus, trafikos; Hús és élelmiszerkereskedő; Járműalkatrész kereskedő; Játékkereskedő; Könyvkereskedő; Kötöttáru kereskedő; Kultúrcikk-kereskedő; Méteráru konfekciókereskedő; Műanyagáru kereskedő; Műkereskedő; Műszaki bizományi kereskedő; Műszaki- és elektronikaicikk kereskedő; Papír- és írószer kereskedő; Rádiótelefon kereskedő; Régiségkereskedő; Sportszer- és játékkereskedő; Szerencsejáték kereskedő; Színesfém-kereskedő; Takarmány- és tápkereskedő; Tüzelő- és építőanyag-kereskedő; Vas- és műszaki kereskedő; Vegyes iparcikk kereskedő; Villamossági cikk kereskedő; Virágkereskedő; Áruházi osztályvezető; Áruházi részlegvezető; Szupermarket részlegvezető; Boltvezető

# TÁJÉKOZTATÓ

## ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK

### 54 811 01 VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ

**Képzési idő: 2 év**

A Vendéglátásszervező a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkezik. 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. Gondoskodik a vendéglátó egységekben a biztonsági-, munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi, higiénia, élelmiszerbiztonsági előírások betartásáról.

A szakképesítés munkaterületének rövid leírás:

- 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
- vendégpanaszokat kezelni
- biztosítani a vállalkozás internetes jelenlétét
- szóbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- írásbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- termelő tevékenységet végezni
- értékesítő tevékenységet végezni

# TÁJÉKOZTATÓ

## ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK

### **54 341 02 KERESKEDELMI KÉPVISELŐ**

**Képzési idő: 2 év**

A szakképesítés munkaterületének rövid leírás:

- megtartja a jelenlegi, és felkutatja a potenciális vevőket
- árajánlatokat készít
- magas szinten ápolja a partner kapcsolatokat
- profin oldja meg a felmerülő problémákat
- adott földrajzi területen értékesíti a cég termékeit, rendeléseket vesz fel, tartja a kapcsolatot a meglévő ügyfélkörrel
- bemutatja a cég termékportfólióját
- ártárgyalásokat bonyolít le
- igyekszik megvalósítani a vállalat kereskedelmi céljait
- adott területen a képviseli az adott márkát
- bevezeti az új termékeket, termékcsaládokat
- ösztönzi a rendeléseket
- akciókat, promóciókat szervez és bonyolít le
- konzultációkat, tárgyalásokat szervez a termékeket felhasználó tervezőknek, beruházóknak

# TÁJÉKOZTATÓ

## ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK

### **34 811 01 CUKRÁSZ**

A cukrász szakember a cukrászatban, cukrászüzemben, fagylaltozóban a termelési tevékenységeket végzi, felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért.

A képzés lehetővé teszi a cukrász szakmához szükséges elméleti alapok elsajátítását, amely magában foglalja a különféle nyersanyagokat, alapl műveleteket, technológiákat és készítményeket. Az itt megszerzett tudás stabil alapot biztosít a gyakorlati munkához.

A képzés célja még az esztétikai érzék formálása különböző díszítési lehetőségeken keresztül. Színek alkalmazásának, összhangjának, harmóniájának, színkeverési lehetőségeinek megismerése. Sütemények, dísz torták, tányérdesszertek tervezésének rajzos elsajátítása.

# TÁJÉKOZTATÓ

## ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK

### 34 811 04 SZAKÁCS



A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon

történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó ipari egységekben, háztartásokban.

A képzés célja az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készmentartás, tálalás folyamatában.

- A saláták, öntetek, főzelékek, köretetek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.
- A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.
- A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek technológiáinak elméleti elsajátítása, technológia újdonságok bevezetésének elméleti megalapozása, kínálattervezés.



# TÁJÉKOZTATÓ

## ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK

### 34 811 03 PINCÉR



A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle

elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálás előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

A képzés célja az étrend és étlap összeállításához szükséges ital és étel ismeret megszerzése, vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése, az értékesítés elszámolása, üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása.

Fontos még a nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy tájegységekhez kötődő étkezési szokások, előírások megismerése, valamint az informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban





# TÁJÉKOZTATÓ

## ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK

### 34 341 01 ELADÓ

Az eladó képzés 3 képzési területet foglal magába:

1. A ruházati cikkek és a vegyesiparcikkek forgalmazása

- A Ruházati áruismeret elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók biztonsággal eligazodjanak a textilipari és a konfekcióipari termékek jellemzői között, legyenek képesek csoportosítani azokat és elméleti tájékoztatást nyújtani a vevőknek. A vegyes iparcikkek esetében a csoportosításon és a jellemzőkön túlmenően ismerjék a minőségi követelményeket és a hozzájuk tartozó felhasználói tapasztalatokat.

- Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegővásra.

2. Az élelmiszerek, vegyi áruk és gyógynövények forgalmazása

- Az Élelmiszer áruismeret elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók elsajátítsák az élelmiszerek jellemzőit, minőségi követelményeit, legyenek képesek csoportosítani azokat. Ismerjék az élelmiszerbiztonsági lánc folyamatait, tartsák be az élelmiszerbiztonsági előírásokat és tudják vezetni a kapcsolódó nyilvántartásokat. A gyógynövényeket képesek legyenek csoportosítani, ismerjék jellemzőiket és hatásukat. Legyenek képesek a vegyi áruk minőségi csoportosítására jellemzői alapján, legyenek tisztában a tárolási követelményekkel.

- Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi

# TÁJÉKOZTATÓ

## ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK

munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

### 3. A műszaki cikkek forgalmazása

- A Műszaki áruismeret elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók ismerjék a műszaki cikkek széles skáláját, jellemzőit, minőségi követelményeit és ezek alapján legyenek képesek csoportosítani azokat. Értsék és alkalmazzák a használati útmutatókat, biztonsággal tudjanak felhasználói tanácsokat adni a vevőknek, azonos termékkörön belül vásárlási javaslatokat nyújtani.
- Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmülethez szorosán kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.