

# VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ-VENDÉGLŐS MESTERVIZSGA KÖVETELMÉNYEI

## I. A vendéglátásszervező-vendéglős mestervizsgára jelentkezés feltételei

### 1. A vendéglátásszervező-vendéglős mestervizsgához szükséges szakképesítési feltételek

A vendéglátásszervező-vendéglős mestervizsgára jelentkezéshez az alábbi szakképesítések (szakmák), szakképzettségek egyikével kell rendelkeznie a mesterjelöltnek.

A szakképesítés (szakma), szakképzettség	
megnevezése	azonosító száma
Vendéglátásszervező-vendéglős	54 811 01
Közgazdász turizmus-vendéglátás szakon (BA)	
Vendéglátás turizmus alapszak (BA)	
Üzleti szakoktató vendéglátás szakirány (BA)	
Vendéglátó szakmenedzser	55 812 01 0010 55 02

Megjegyzés: Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd, valamint jogutód szakképesítések (szakmák), szakképzettségek is.

### 2. A vendéglátásszervező-vendéglős mestervizsgára jelentkezéshez szükséges szakmai gyakorlat

A szakma munkaterületén a szakirányú képesítés megszerzését követően az alábbiakban meghatározott szakmai gyakorlat igazolása szükséges.

A szakmai gyakorlat	
szakiránya	időtartama (év)
Vendéglátásszervező-vendéglős	5 év
Közgazdász turizmus-vendéglátás szakon	3 év
Vendéglátás turizmus alapszak (BA)	5 év
Üzleti szakoktató vendéglátás szakirány	3 év
Vendéglátó szakmenedzser	5 év

Megjegyzés: A szakmai gyakorlat részidőkből is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet egy évnél rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó igazolt szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi.

A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, illetve a sor- vagy tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje.

## II. A vendéglátásszervező-vendéglős mester munkaterülete, a mestercímhez kapcsolódó tevékenységek

### 1. A vendéglátásszervező-vendéglős mester munkaterületének leírása

A vendéglátásszervező-vendéglős mester vendéglátó vállalkozást alapít, működtet Munkájának stratégiai vonatkozásaiban közép és hosszú távú üzleti terveket készít vállalkozásának fejlesztésére, stabil működésére és folyamatos megújulására Az üzlet napi munkáját, a fő- és mellékfolyamatokat az üzlet teljes működésére vonatkozó rálátással szervezi és ellenőrzi, anyagi felelősséggel járó döntéseket hoz Irányítja és ellenőrzi a részlegvezetők munkáját Az üzemeltetés során beavatkozik a vendéglátó beszerzés, termelés, értékesítés, szolgáltatás, elszámoltatás folyamataiba a szakmai színvonal, a gazdaságosság, az üzleti minőségbiztosítási folyamatok megtartása, betartása érdekében Jó kapcsolatot ápol, közvetlen kapcsolatot tart a vendégekkel és szakmai partnerekkel, idegen nyelven is Meghatározó módon részt vesz az üzleti arculat kialakításában, az üzleti marketing tervezésében, működtetésében Szakmailag folyamatosan képezi magát Magas szinten alkalmazza a klasszikus és a modern gasztronómia eredményeit, vívmányait, ápolja és továbbfejleszti a hazai gasztronómia értékeit Aktívan részt vesz a szakmai utánpótlás képzésében, nevelésében A vendéglátó üzletek színvonalas és gazdaságos működtetése érdekében bekapcsolódik a területi turisztikai szervezet, szervezetek (pl: TDM, turisztikai egyesületek) munkájába, kiegészítő turisztikai szolgáltatásokat tervez és szervez Aktívan részt vesz a szakmai közéletben

### 2. A vendéglátásszervező-vendéglős mesterképzéssel rokon mesterképzések

<b>A vendéglátásszervező-vendéglős mesterképzéssel rokon mesterképzés(ek) megnevezése</b>
-

## III. Szakmai követelmények

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

<b>Vendéglátásszervező-vendéglős megnevezésű mesterképzés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
001-11-1	Pedagógiai ismeretek
002-11-1	Vállalkozási ismeretek
148-12	Vendéglátó üzlet létrehozása, üzleti tevékenység beindítása
149-12	Vendéglátó üzletek üzemeltetése, minőségbiztosítása
150-12	Választék összeállítás, rendezvényszervezés
151-12	Szállásnyújtási és turisztikai szolgáltatások
152-12	Vendéglátó üzleti marketing és kommunikáció
153-12	Gasztronómiai feladatok

## **A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

### **001-11-1 Pedagógiai ismeretek**

## **A szakmai követelménymodul tartalma:**

### **Feladatprofil:**

Ismeri és tudatosan kezeli a gyermek fejlődési fázisait, megismerési és kommunikációs szerepeit a tanulóképzésben

Ismeri és alkalmazza a szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságait  
Tudatosan kezeli a szakképzés és pedagógiája (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatát

A pedagógiai célokat és azok eléréshez szükséges feladatrendszert egymáshoz illeszti, megtervezi a szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatát

Kezeli a mai kor értékeit, értékviselkedését, és a mai kor társadalmi értékeit

Ismeri a pozitív jövőképpel rendelkező életpályát, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságait

Megvalósítja az élményközpontú gyakorlati képzést és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációját

Ismeri és tudatosan használja a pedagógiai eszközöket a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben

Tudatosan használja a munkáltató foglalkozásokat a tanulóképzésben

Megvalósítja a célorientált munkavégzésre törekvést

Megvalósítja a hatékony és erőforrás-takarékos feladatvégzést

Megvalósítja a munkavégzési önállóságot

Kialakítja a szakmai problémamegoldás képességét

Formálja a minőségi munkavégzés és az önellenőrző felelősségvállalás képességét

Kreatívan megvalósítja a szakmai problémamegoldást (szükség esetén csapatmunkában)

Képes a szakmai és együttműködési önfejlődésre

Tudatosan kezeli a nevelés és személyes példamutatás jelentőségét és szerepét

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

A gyermek fejlődési fázisainak, megismerési és kommunikációs szerepeinek tudatos kezelésének ismerete a tanulóképzésben

A szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságainak ismerete és alkalmazása

A szakképzés és pedagógiájának (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatának tudatos kezelése

A pedagógiai célok és azok eléréshez szükséges feladatrendszer illesztésének ismerete

A szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatának megtervezési ismerete

A mai kor értékei, értékviselkedése, és a mai kor társadalmi értékeinek ismerete

A pozitív jövőképpel rendelkező életpálya, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságainak ismerete

Az élményközpontú gyakorlati képzés és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációs megvalósításának ismerete

A pedagógiai eszközök és tudatos használatuk ismerete a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben

A munkáltató foglalkozások tudatos használatának ismerete a tanulóképzésben

A célorientált munkavégzésre törekvés szerepének ismerete

A hatékony és erőforrás-takarékos feladatvégzés szerepének ismerete

A munkavégzési önállóság szerepének ismerete

A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási ismerete  
A minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességének formálási ismeretei  
A szakmai problémamegoldás (szükség esetén csapatmunkában történő) kreatív módszereinek ismerete  
A szakmai és együttműködési önfejlődés nyitottságának ismeretei  
A nevelés és személyes példamutatás jelentőségének és szerepének ismeretei

*szakmai készségek:*

Köznyelvi beszédképesség  
Mennyiségérzék  
Szakmai nyelvű beszédképesség  
Olvasott szakmai szöveg megértése  
Elemi számolási készség  
Tervezési készség a feladatok megtervezéséhez, illesztéséhez  
Tervezési készség a szakmai gyakorlat megtervezéséhez  
Tervezési készség az életpálya tervezéshez és életvezetéshez  
Az élményközpontú gyakorlati képzés vezetésének készsége  
Motivációs készség  
A gyermek tanulásának segítése  
A pedagógiai módszerek használata  
Pedagógiai beszédképesség  
A szakképzési eszközök használata  
A gyakorlati képzés módszertana  
Oktatási eszközök használata  
A valós vállalkozási környezetben történő gyakorlati eszközhasználat  
A munkáltató foglalkozások használatának készsége  
A célorientált munkavégzés készsége  
A feladatok erőforrás-takarékos végzésének készsége  
Az önálló munkavégzés készsége  
A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási készsége  
A minőségi munkavégzés készsége  
A szakmai probléma-megoldási készsége  
Fejlődési készség szakmai és együttműködés területein  
A személyes példamutatás készsége

*Személyes kompetenciák:*

Empátia  
Pozitív elvárások attitűdje  
Pozitív jövőkép kialakításának képessége  
Példamutatás a szakmai rutin területén  
Példamutatás a célorientált munkavégzés területén  
Példamutatás a szakmai problémamegoldás területén  
Példamutatás a minőségi munkavégzés területén  
Példamutatás a szakmai és együttműködési önfejlődés területén

*Társas kompetenciák:*

Kommunikációs nyitottság  
Együttműködési képesség

Módszerkompetenciák:

- Történeti áttekintő képesség
- Módszertani strukturálás képessége
- A szakmai gyakorlat pedagógiai megtervezésének képessége
- Az élményközpontú gyakorlati képzés megvalósításának képessége
- A pedagógiai eszközök tudatos használatának képessége a tanulóképzésben
- A célorientált munkavégzés elsajátításának képessége
- A hatékonyság és az erőforrás-takarékosság elsajátításának képessége
- A munkavégzési önállóság elsajátításának képessége
- A szakmai problémamegoldás elsajátításának képessége
- A minőségi munkavégzés elsajátításának képessége
- A szakmai és együttműködési önfejlődés elsajátításának képessége
- A nevelés és személyes példamutatás képessége

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**002-11-1 Vállalkozási ismeretek**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Jogi ismeretek:

Tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, amely alapján képes elvégezni az alábbi feladatokat:

- Elvállalja a vállalkozások alapításával kapcsolatos általános feladatokat
- Intézi a működési engedélyek beszerzését
- Jogi tanácsadást igényel, konkrét igényt fogalmaz meg
- Ellátja a vállalkozások megszűnésével kapcsolatos általános feladatokat
- Munkajogi szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Vállalkozói szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat

Marketing ismeretek:

Tisztában van a vállalkozások piaci környezetével és ezek hatásaival. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Üzleti tervet készít
- Elvégzi a saját iparágának bemutatását és elemzését
- Meghatározza és kidolgozza a marketing-mix elemeit
- PR és kommunikációs tevékenységet végez

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

Ismeri az alapvető adó- és pénzügyi szabályokat, valamint a gazdaság működési elveit.

Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Kitölti az adónyomtatványokat
- Főbb vonalakban ismeri az egyes adó- és kamatszámítási módszereket
- Ismeri a vállalkozások éves beszámolójának főbb egységeit és ezek lényeges elemeit, valamint ezen adatokból tájékozódni tud és következtetéseket von le
- Kialakítja és működteti a vállalkozás szervezetét
- Pénzügyi tervet készít
- Rezsioradíjat számol

## **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

Jogi ismeretek:

- A gazdálkodás, vállalkozás fogalma, jellemzői
- Egyéni vállalkozás
- Egyéni cég
- Gazdasági társaságok csoportosítása
- Gazdasági társaságok működésének szabályai
- Vállalkozási formák közötti választás szempontjai
- Vállalkozások átalakítása és megszüntetése
- Kötelmi jog elemei (szerződések)

Marketing ismeretek:

- A vállalkozás makro- és mikrokörnyezete (gazdasági, politikai, jogi, marketing)
- Piacgazdaság, piac
- A vállalkozások erőforrásai
- A vállalkozások reálszférája
- A vállalkozás személyi feltételei
- A vállalkozás beindításának alapfeltételei
- Az elképzelés, az ötlet próbája
- A vállalkozás beindításához szükséges eszközök listájának összeállítása és a munkaerő szükséglet felmérése
- A vállalkozás székhelyének, telephelyének megválasztása, belső kialakítása
- Kommunikáció és információátvitel

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

- A vállalkozás finanszírozása, pénzügyi terv készítése
- A munkaviszony létrehozásával és megszüntetésével kapcsolatos feladatok
- Számviteli rendszer kialakítása
- A vállalkozás felelősségi rendszere
- Az üzleti terv készítésének esetei és célközönsége
- Az üzleti terv felépítése és részei
- A vállalkozások beszámolási kötelezettségei
- A mérleg és az eredménykimutatás szerepe, tartalma
- A vállalkozás belső és külső finanszírozási forrásai, a vállalkozás fizetőképessége
- Hitelezés és támogatás
- Biztosítás, áru- és vagyonvédelem az üzleti életben
- Adózás és társadalombiztosítás
- A munkaszervezés alapjai
- Az ellenőrzés alapelvei

*szakmai készségek:*

- Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- Kézírás
- Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- Köznyelvi beszédképesség
- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Szakmai nyelvű beszédképesség  
Telefonálási technikák  
Számítástechnikai ismeretek

**Személyes kompetenciák:**

Tisztesség, felelősségtudat  
Megbízhatóság  
Döntésképeség  
Fejlődőképesség, önfejlesztés  
Szervezőképesség  
Önállóság  
Kitartás  
Rugalmasság  
Elhivatottság, elkötelezettség  
Kockázatvállalás

**Társas kompetenciák:**

Kapcsolatteremtő készség  
Határozottság  
Kommunikációs készség  
Konfliktusmegoldó képesség  
Irányítási készség  
Kompromisszum készség

**Módszerkompetenciák:**

Logikus gondolkodás  
Tervezés  
Áttekintő és rendszerező képesség  
Kreativitás, ötletgazdagság  
Új ötletek, megoldások kipróbálása  
Nytott hozzáállás  
Eredményorientáltság  
Hibakeresés (diagnosztizálás)

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**148-12 Vendéglátó üzlet létrehozása, üzleti tevékenység beindítása**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Megtervezi, megszervezi a vendéglátó egység létrehozásához szükséges lépéseket  
Megvalósíthatósági tanulmányt készít, készíttet  
Beruházási tervet, költségvetést készít, készíttet  
Előzetes egyeztetést folytat a tevékenységében érintett önkormányzati és hatósági szervekkel  
Üzleti tervet készít, készíttet  
Felméri a belső és külső forrásokat, hitelfelvételről tárgyal  
Beruházási döntés-előkészítést végez, részt vesz a döntés folyamatában  
Részt vesz, illetve tervezői, kivitelezői tárgyalásokat folytat  
A szakmai követelményeket érvényesíti az építészeti tervezésben és az engedélyeztetési eljárásokban  
Folyamatosan nyomon követi a beruházás folyamatát

A vendéglátás gépészeti, berendezési, felszerelési beszállítóitól árajánlatokat kér, azokat döntésre előkészíti, részt vesz a döntésben  
Részt vesz az üzlet külső és belső arculatának (design) megalkotásában  
Meghatározza az üzleti munkafolyamokat, ezekhez kidolgozza a szervezési javaslatát  
Megtervezi a szükséges munkaköröket és a szervezeti felépítést, majd ezek alapján létszámtervet, munkaköri leírásokat készít  
Munkaerőt toboroz, kiválasztást végez, végeztet  
Kidolgozza, kidolgoztatja a dolgozók bérezési, érdekeltségi rendszerét  
Előkészíti az üzlet nyitását  
Felveszi a kapcsolatot a beszállítói és az értékesítő partnerekkel, tárgyalásokat folytat, szerződéseket köt  
Megtervezi az üzlet likviditását, cash flow-ját  
Megszervezi az üzlet tényleges megnyitásának lépéseit (pre, soft, grand opening)

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

A beruházás, az átépítés, a rekonstrukció fogalma, lehetőségei  
Építési hatósági eljárások folyamata  
A közületi energiavételezési lehetőségek, fogyasztói szerződések tartalma  
A tervezési, kivitelezési folyamatok  
Megvalósíthatósági tanulmány tartalma  
Beruházási tervek tartalma  
Gazdasági kockázatok formái, az értékelés szempontjai  
Az üzleti terv fogalma, tartalma  
Vállalkozási tervezés (missziós, stratégiai, operatív)  
Külső és belső források  
A banki hitelezés folyamata  
Megtérülési idő számítása  
A beruházás folyamata  
Épületgépészeti és vendéglátó gépek fajtái  
A klasszikus, a népi és a modern építészeti, belsőépítészeti stílusok  
Az ergonómia szerepe és gyakorlati feladatai  
A vendéglátó üzlet nyitásának jogszabályi előírásai és gyakorlati feladatai  
A vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételei  
Munkáltatói és munkavállalói jogok  
A munka- és üzemszervezés feladatai, folyamata  
A beszerzés szempontjai, lehetőségei, gyakorlati feladatai  
A kötelmi jog tartalma, előírásai  
Likviditás, cash-flow elemzése  
Az üzlet tényleges megnyitásának lépései

*szakmai készségek:*

Műszaki és pénzügyi dokumentációk értelmezése  
Információforrások kezelése  
Tárgyalási technikák alkalmazása  
Számítógép használat

Személyes kompetenciák:

Szervezőkészség



Stressztűrő képesség  
Döntéskéesség

Társas kompetenciák:

Irányítási készség  
Kapcsolatfenntartó készség  
Meggyőzőkészség

Módszerkompetenciák:

Absztrakt (elméleti) gondolkodás  
Rendszerező képesség  
Ismeretek helyén való alkalmazása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:  
149-12 Vendéglátó üzletek üzemeltetése, minőségbiztosítása**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Betartja és betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, biztonsági és vagyonvédelmi, higiéniai előírásokat, valamint HACCP szabályokat

Megkötö a szükséges üzemeltetési szerződéseket (energiavételezési, hulladékkezelési, foglalkozás-egészségügyi, gázmesteri)

Részt vesz a vállalkozás minőségbiztosítási rendszereinek kialakításában, bevezetésében, és működtetésében (pl.: HACCP, ISO, TQM)

Meghatározza az üzlet jövedelmezőségi tervét, megvalósulását folyamatosan elemzi

Elemzi az üzlet árbevételi-, árrés- és költségmutatóit, szükség szerint javító mechanizmusokat iktat be

Kidolgozza a dolgozók anyagi felelősségi és érdekeltségi rendszerét, meghatározza a termelékenység szinteket

Rendelkezik a pénzügyi folyamatokról, ellenőrzi a be és kifizetések rendjét, a banki kapcsolatokat

Gondoskodik az üzleti informatikai és más IKT rendszereinek (kártyaleolvasó terminálok, Wifi szolgáltatás, e-bank stb.) kiépítéséről és működtetéséről

Szerződéseket köt az aktuális cafeteria eszközök elfogadására

Versenyezteti a beszállítókat a minőség, az árak, és a fizetési határidők tekintetében a vállalkozás (üzlet) gazdasági érdekeinek megfelelően

Meghatározza a készletnagyságot, a forgási sebességet folyamatosan elemzi

Folyamatosan ellenőrzi az üzlet rendelési, áruátvételi, raktározási, előkészítési, termelési, értékesítési és szolgáltatási munkafolyamatait, szükség esetén operatíván beleavatkozik

Részt vállal a tanulóképzésből, megszervezi a tanulószervezővel és együttműködési megállapodással rendelkező tanulók hatékony foglalkoztatását, kijelöli a tanulófelelősöket

Javaslatot tesz az üzleti nyereség felhasználásáról, a visszaforgatás arányáról.

Veszteség esetén vészforgatókönyvet készít, átszervezi az üzlet munkáját, illetve javaslatot tesz az átszervezésre

Gondoskodik a gépek, berendezések szakszerű kezeléséről, folyamatos karbantartásáról

Gondoskodik az üzletben a fogyasztói jogok érvényesítéséről

Belső ellenőrzéseket végez, naprakészen várja a hatósági ellenőrzéseket, és közreműködik bennük

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

Az üzletek üzemeltetésére vonatkozó jogszabályok  
Tűzrendészeti, környezetvédelmi, munkavédelmi, szabályok  
Élelmiszerbiztonsági szabályok (GHP, GMP)  
A szerződések jogi szabályozása  
Minőségbiztosítási feladatok  
Jövedelmezőség fogalma és elemzésének lehetőségei  
Munkajog, Munka Törvénykönyve  
Üzleti pénzügyi folyamatok  
Informatikai rendszerek fajtái  
Cafeteria fogalma és eszközei  
Készletgazdálkodás feladatai és elemzésének lehetőségei  
Az üzleti főfolyamatok és mellékfolyamatok  
A tanulók munkahelyi foglalkoztatásának szabályai  
Eredmény meghatározása, eredményértékelés  
A nyereség felhasználása  
A vendéglátás gépei és berendezései, karbantartásuk  
Fogyasztóvédelem fogalma, feladatai  
Belső ellenőrzés lehetőségei  
A hatóságok feladatai, a hatósági ellenőrzések szabályai

*szakmai készségek:*

Jogszabályi nyelvezet értése  
Üzleti informatikai programok használata  
Logikai összefüggések megértése

*Személyes kompetenciák:*

Elhivatottság elkötelezettség  
Megbízhatóság  
Precizitás

*Társas kompetenciák:*

Motiváló készség  
Visszacsatolási készség  
Fogalmazó készség

*Módszerkompetenciák:*

Hibakeresés (diagnosztizálás)  
Problémaelemzés, feltárás  
Problémamegoldás, hibaelhárítás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**150-12 Választék összeállítás, rendezvényszervezés**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Az üzletpolitikai elképzelések és a piacfigyelés alapján munkatársaival meghatározza az üzleti választék jellegét (tájegységi- magyaros, standard nemzetközi, fúziós stb.)  
Meghatározza az áru- és szolgáltatásválaszték szélességét, mélységét  
A választék összeállításánál figyelembe veszi a helyi sajátosságokat, a szezonalitást, a napszakokat, és a piaci visszajelzéseket

A választék meghatározásánál alkalmazza a táplálkozástudományi ismereteket  
A választékban érvényesíti a nemek és a korosztályok eltérő igényeit  
Figyelembe veszi a vallási szokásokat, alkalmakat, a családi és nemzeti ünnepek hagyományait  
A választék összeállításánál érvényre juttatja a magyar és regionális gasztronómia értékeit, valamint a modern trendeket  
Szem előtt tartja a speciális étkezési szokásokat, a különböző diétákat (vegetarianizmus, fogyókúrák, egészségmegőrző diéták, gyermekek, idősek étkezése)  
Érvényre juttatja az ételek és italok harmóniáját  
Különböző étlapokat (napi, heti, állandó, speciális, table d'hôte) készít, szerkeszt magyar és idegen nyelveken  
Különböző alkalmakra menüajánlatokat, menüsorokat állít össze  
Részt vesz a rendezvények szervezésében, lebonyolításában  
Elkészíti az üzleten belüli és kívüli rendezvények ajánlatait, kalkulációit  
Rendezvényekhez forgatókönyvet, diszpozíciót és check listeket készít  
Szerződéseket, megállapodásokat köt a rendezvények kiegészítő tevékenységeit ellátó külső partnerekkel  
A rendezvényekhez utókalkulációt, szakmai és gazdasági értékelést készít

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

- Az üzleti választék tartalma
- A választék szélessége, mélysége
- A korszerű táplálkozás ismervei
- Speciális és diétás étkezési szokások
- Vallási és etnikai étel- és italfogyasztási szabályok
- Ételismeret
- Italismeret
- Italok ajánlásának szabályai
- Az étlapok fajtái
- Árajánlatok készítésének formai és tartalmi követelményei
- Az étlapírás szabályai, étlapírás idegen nyelveken
- Értékesítési rendszerek, értékesítési formák ismerete
- Rendezvények szervezése, lebonyolítása
- Forgatókönyvek, diszpozíciók, check listek készítési szabályai
- Általános etikett és protokoll szabályok
- Diplomáciai protokoll szabályok
- A vendéglátás speciális protokolláris szabályai
- A szerződések formái, tartalma
- A rendezvényekhez kapcsolódó gazdasági számítások, elemzések módjai

*szakmai készségek:*

- Idegen nyelvű íráskészség
- Szövegszerkesztés (ECDL 3. m.)
- Szakmai nyelvű íráskészség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Kézügyesség

Pontosság

Társas kompetenciák:

Udvariasság  
Kapcsolatteremtő készség  
Határozottság

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség  
Módszeres munkavégzés  
Kreativitás, ötletgazdagság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**151-12 Szállásnyújtási és turisztikai szolgáltatások**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Megismeri és alkalmazza a panziókra, fogadókra, kisszállodákra vonatkozó speciális jogi és szakmai szabályrendszert  
Megismeri és alkalmazza a vonatkozó építészeti, műszaki szabályokat  
Számításokat végez a szállásnyújtási, és a hozzá kapcsolódó szolgáltatások üzemeltetési költségeire, azok megtérülésére  
Kialakítja, kialakíttatja a szállásnyújtási szolgáltatás szervezeti felépítését, meghatározza a munkafolyamatokat, munkaköröket  
Bekapcsolódik értékesítési hálózatokba, kiajánlásokat készít, készíttet  
Koordinálja és ellenőrzi a szálláshely szolgáltatás, és az ahhoz kapcsolódó vendéglátó értékesítő tevékenység kapcsolatrendszerét  
Részt vesz a turisztikai vonzerő és fogadóképesség kialakításában  
Ismeri szűkebb és tágabb környezete hagyományait, sajátosságait, műveli, tanítja azokat  
Közvetíti a helyi és az országos turisztikai értékeket  
Megszervezi és megszervezteti a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét  
A regionális és helyi turisztikai lehetőségek ismeretében egyedi kínálatot készít, készíttet  
Részt vesz a helyi TDM szervezésében, bekapcsolódik működésébe  
Bekapcsolódik a közös tematikus kínálatnyújtásba  
Kooperál a szektor többi vállalkozásával, a nagy horderejű rendezvények fesztiválok közös szervezésére, lebonyolítására

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

Szálláshelyek létesítésére vonatkozó jogszabályok  
A vendégszobák, és más közösségi és szolgáltató terek kialakítási és berendezési lehetőségei  
A szálláshely üzemeltetési alapismeretei  
Szálláshelyi munkakörök, munkaszervezés  
Front office, back office, housekeeping alapismeretek (recepció, szobafőnöki feladatokkal; szállodai ügyvitellel, szállodai takarítással, üzemeltetéssel kapcsolatos alapismeretek)  
Szállásnyújtáshoz és kiegészítő szolgáltatásaihoz kapcsolódó műszaki alapismeretek  
Szállásnyújtáshoz kapcsolódó alapvető gazdasági számítások ismerete  
A turizmus fogalma, formái  
A turisztikai szolgáltatások formái

A szolgáltatásokkal szemben támasztott követelmények  
Turisztikai vonzerő  
Turisztikai fogadóképesség  
TDM fogalma, tartalma  
Helyi, regionális, és országos turisztikai vonzerők  
Nagyrendezvények szervezési alapismeretei

*szakmai készségek:*

Idegen nyelvű beszédképesség  
Idegen nyelvű írásképesség  
Szakmai szoftverek használata

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat  
Terhelhetőség  
Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

Empatikus készség  
Prezentációs készség  
Rivalizáló készség

Módszerkompetenciák:

Eredményorientáltság  
Helyzetfelismerés  
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**152-12 Vendéglátó üzleti marketing és kommunikáció**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Jó kapcsolatot ápol, személyes kapcsolatot tart a vendégekkel, idegen nyelven is  
Folyamatos kapcsolatot tart fenn a szakmai partnerekkel, a helyi önkormányzattal, és más helyi szervezetekkel, szervekkel  
Az üzleten belül tudatos kommunikációt folytat a munkatársakkal, vezetőtársakkal, tulajdonosokkal  
Célravezető tárgyalási stratégiákat alkalmaz  
Betartatja a vendéglátással kapcsolatos általános és speciális magatartási, etikai normákat  
Követi a vendégkapcsolatok alakulását, irányítja a törzsvendégprogramokat  
Piackutatást-, elemzést végez, végeztet  
Rendszerezi a piaci információkat, megállapítja, értékeli a vállalkozás erős és gyenge pontjait, a lehetőségeit és kockázatait, és ezek figyelembe vételével alakítja, alakíttatja ki a marketing stratégiát  
Kialakítja a vállalkozás, az üzlet arculatát  
Menedzseli a vállalkozás társadalmi felelősségvállalási programjait  
Közreműködik a médiával történő kapcsolattartás kialakításában és fenntartásában  
Szervezi és irányítja az éttermi, a rendezvény és egyéb kapcsolódó szolgáltatások kijánlását, értékesítését  
Részt vesz a vállalkozás, üzlet honlapjának tervezésében, meghatározza tartalmát, funkcióit, az on-line rendelési, foglalási és más interaktív lehetőségeket

Szervezi, ellenőrzi a vállalkozás reklám és PR tevékenységét

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

- A vállalkozás külső és belső érintettjei
- A vendéggel kapcsolatos kommunikáció céljai, módjai, lehetőségei
- Az államigazgatási szervekkel, a politikai, társadalmi és szakmai érintettekkel kapcsolatos kommunikáció céljai, módjai, lehetőségei
- Üzleten belüli kapcsolat és kommunikáció céljai, módjai, lehetőségei
- A tárgyalási stratégiák formái
- A törzsvendégprogramok fajtái
- Piackutatás, piacelemzés módszerei
- Vendégelégedettség mérése, minőségmenedzsment
- Az üzleti marketingstratégia fogalma, részei
- SWOT-analízis
- Az üzleti marketingmix elemei (4P, 7P)
- A szolgáltatásmarketing sajátosságai
- Az e-marketing
- Hagyományos és új típusú reklámeszközök, ár-érték arányok
- Üzleti illemkódex

*szakmai készségek:*

- Információ és kommunikáció (ECDL 7. m.)
- Szakmai nyelvi íráskészség
- Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Mozgáskoordináció
- Rugalmasság

Társas kompetenciák:

- Kommunikációs rugalmasság
- Adekvát metakommunikáció
- Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

- Információgyűjtés
- Következtetési képesség
- Körültekintés, elővigyázatosság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**153-12 Gasztronómiai feladatok**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Munkájában alkalmazza a magyar gasztronómia történelmi értékeit, az egyes történelmi korokhoz kapcsolódó étkezési szokásokat
- Az üzlet választékában hitelesen jeleníti meg és népszerűsíti a jellegzetesen magyar, és az egyes tájegységekre jellemző ételeket és italokat

A külföldi vendégeknek hitelesen mutatja be a hazai gasztronómiát  
Az üzlet választékába beépíti a környező nemzetek és a hazánkban élő népcsoportok gasztronómiáját  
Figyelemmel kíséri és alkalmazza a különböző nemzetek gasztronómiájának értékeit  
Tematikus, nemzeti és régiós gasztronómiai rendezvényeket szervez  
Nyomon követi és felhasználja az üzleti munka szervezésében a hazai és nemzetközi minősítési rendszerek szempontjait (védnöki táblák, Michelin, Gault Millau stb.)  
Folyamatosan fejleszti szakmai ismereteit, részt vesz hazai és nemzetközi kiállításokon, versenyeken  
Figyelemmel kíséri és beépíti az üzleti tevékenységbe a konyhatechnológia legújabb vívmányait (sous-vide, pacojet stb.)  
Nyomon követi és alkalmazza a modern értékesítési formákat (fine dining, all inclusive stb.)  
Aktívan részt vesz a szakmai gasztronómiai szervezetek munkájában  
Részt vesz a vendéglátós szakiskolai és szakközépiskolai tanulók gyakorlati képzésében  
Közreműködik a vendéglátós tanulók szintvizsgára, gyakorlati záróvizsgára és szakmai versenyekre történő felkészítésében  
Segíti a szakoktatók gyakorlati ismereteinek bővítését, megújítását.  
Felkérésre vizsgáztatási tevékenységet, szakmai zsűrizési tevékenységet lát el gasztronómiai rendezvényeken

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

A hazai gasztronómia kialakulása, változásai (fúziói) a történelmi események tükrében  
Napjaink magyar gasztronómiájának értékei  
A tájegységek gasztronómiai értékei  
A környező nemzetek, hazai népcsoportok autentikus étkezési, italfogyasztási szokásai  
A francia, az angolszász, az olasz, a spanyol, a görög, és más népek gasztronómiája  
A világ legismertebb konyhái, azok alapanyagai, fűszerei, technológiái (kínai, indiai, thai, japán, tex-mex)  
A világ legismertebb italai, italfogyasztási szokásai  
A konyhatechnológia új eszközei és megoldásai  
Új italkészítési technológiák  
Világtrendek az értékesítés terén  
A nemzetközi és hazai gasztronómiai szervezetek (WACS, IBA, MNGSZ stb.) munkája  
Vendéglátós képzések szakmai és vizsgakövetelményei, szintvizsga feladatok, szakmai záróvizsga gyakorlati feladatok  
A szakmai munka értékelésének módjai és lehetőségei  
Szakmai versenylehetőségek és versenyszabályzatok

*szakmai készségek:*

Idegen nyelvű szakmai szöveg megértése  
Szakmai nyelvű szöveg megértése  
Szakmai nyelvű beszéd-készség  
A világháló használata

Személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés  
Türelmesség

Társas kompetenciák:

Kezdeményezőkézség  
Tömör fogalmazás készsége  
Segítőkézség

Módszerkompetenciák:

Általános tanulóképesség  
Nyitott hozzáállás  
Lényegfelismerés (lényeglátás)

## **IV. Mestervizsgáztatási követelmények**

### **1. A mestervizsgára bocsátás feltételei**

A mestervizsgára bocsátás feltétele: mesterdolgozat készítése.

A dolgozat egy legalább 100 férőhelyes, melegkonyhás vendéglátó üzlet részletes bemutatása, vagy egy hasonló paraméterű üzlet létesítésének leírása. A dolgozat részletesen foglalkozzon az üzlet szakmai és gazdasági eredményeinek értékelésével, elemzések, értékelések készítésével. Térjen ki az üzlet építészeti jellemzőire, külső-belső stílusának leírására, a szervezeti felépítésre, a működtetett minőségbiztosítási folyamatokra, elszámoltatási és érdekeltségi rendszerekre. Jellemezze az üzleti kínálatot, választék összeállítás okait, az értékesítési csatornákat, és más üzleti marketingalkalmazásokat. Az általános összefoglaló értékelés után vonjon le következtetéseket, tegyen javaslatokat a további működtetésre.

A vizsgázó szabadon választhat az MKIK által kiadott mesterdolgozat témaköreiből.

A dolgozat formai követelményei: 15-20 A/4 oldal, fűzött, vagy kötött, normál margó, 1.5 sortávolság, Times New Roman betűtípus. A számítási táblázatok részei a dolgozatnak, a folyamatábrák, képek, felhasznált források jegyzéke mellékletként szerepeljen. A dolgozatot a szóbeli vizsga megkezdése előtt 15 nappal kell leadni.

A dolgozat értékelése:

0 - 70% Nem felelt meg, 71 - 100% Megfelelt

### **2. A mestervizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai**

#### **Gyakorlati vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése:

- A) Egy rendezvény előkészítésének és lebonyolításának feladatai
- B) Étlap, vagy itallap, vagy árlap, vagy borlap szerkesztése

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgázó a vizsgát szervező kamara által összeállított tételsor feladatai alapján ad számot tudásáról. A tételsor tartalmazza a rendezvény jellegét (dísztékezés, gálavacsora, fogadás...stb), az alkalmat, napszakot, létszámot, esetleges speciális igényeket, és a rendezvény helyszínét.



A teljes körű ajánlatot 3 féle variációban; magyar és idegen nyelven, számítógépen készíti el az étel, italsorokra, és a kiegészítő szolgáltatásokra (vizsgarész ajánlott időtartama: 40 perc).

A vizsgabizottsággal, mint megrendelővel tárgyal, ismerteti az ajánlatokat.

A vizsgabizottság (vendégként) kérdéseket tesz fel az ajánlat összeállítás tartalmáról, a lebonyolítás mikéntjéről, technológiáról, és kiválaszt, illetve elfogad egyet, azaz megrendeli az egyik változatot (vizsgarész ajánlott időtartama: 20 perc).

A szóbeli megrendelés alapján a vizsgázó aláírásra előkészíti a vállalkozási szerződést.

A szerződés megkötése után elkészíti a diszpozíciókat, a teljes forgatókönyvet, meghatározza a lebonyolításhoz szükséges létszámigényt, teremterképet, ellenőrző listát, terítékrajzot vagy büféasztal tervet. A feladatmegoldás után a kinyomtatott anyagot átadja a vizsgabizottságnak értékelésre (vizsgarész ajánlott időtartama: 140 perc).

A vizsgázó a kamara által összeállított feladatsor alapján elkészíti egy meghatározott üzlettípus étlapját, vagy borlapját, vagy árlapját, vagy itallapját számítógépen, magyar és idegen nyelven (legalább egy A/4-es oldalon), kinyomtatja, és átadja értékelésre (vizsgarész ajánlott időtartama: 90 perc).

Megoldásait indokolja a vizsgabizottság előtt (vizsgarész ajánlott időtartama: 10 perc).

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelése:

0 - 60% Nem felelt meg, 61 - 100% Megfelelt

### **Írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: Gazdasági ismeretek, számítások, elemzések

A vizsgafeladat ismertetése: A központilag összeállított feladatlap a III. Szakmai követelmények fejezetben megadott gazdasági ismereteket, számítási, elemzési témaköröket tartalmazza

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

0 - 60% Nem felelt meg, 61 - 100% Megfelelt

### **Szóbeli vizsgatevékenység**

A) A vizsgafeladat megnevezése: a) Prezentáció (PPT)  
b) Válaszadás a központilag összeállított komplex szóbeli tételsor kérdéseire

A vizsgafeladat ismertetése: a) Összefoglaló prezentáció és értékelés bemutatása a mesterdolgozat témájáról  
b) A tételsor a III. Szakmai követelmények fejezetben megadott témakörökből a gyakorlati, és az írásbeli vizsgarészben nem érintett témakörök mindegyikét tartalmazza

A vizsgafeladat időtartama: a) Prezentáció 20 perc  
b) Válaszadás a központilag összeállított komplex szóbeli tételsor kérdéseire: 40 perc (ebből felkészülési idő 20 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

0 - 60% Nem felelt meg, 61 - 100% Megfelelt

B) A vizsgafeladat megnevezése:

Pedagógiai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok.

A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői.

A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc (ebből felkészülési idő: 45 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

0 - 60% Nem felelt meg, 61% - 100% Megfelelt

C) A vizsgafeladat megnevezése:

Vállalkozási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

Jogi ismeretek.

Marketing ismeretek.

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc (ebből felkészülési idő: 45 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

0 - 60% Nem felelt meg, 61% - 100% Megfelelt

### **3. A mestervizsga értékelése**

A jelölt mestervizsgája Megfelelt minősítésű, ha minden vizsgatevékenység esetében Megfelelt minősítést szerzett.

Sikertelen a mestervizsga, ha a vizsgázó egy vagy több vizsgatevékenység esetében Nem felelt meg minősítést szerzett.

A jelöltnek javítóvizsgát abból a vizsgatevékenységből kell tennie, amely esetében Nem felelt meg minősítést szerzett.

### **4. A mestervizsga egyes részei alóli felmentés feltételei**

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara egységes szerkezetbe foglalt Mestervizsga Szabályzata szerint felmentés adható a Vállalkozási ismeretek és a Pedagógiai ismeretek megnevezésű vizsgarész alól annak, aki felsőfokú szakirányú végzettséggel rendelkezik, vagy két éven belül más mesterképzésből sikeres mestervizsgát tett.

A mestervizsga követelményeiben nem szabályozott kérdésekben a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Mesterképzési és Mestervizsga szabályzatában foglaltak a mérvadók.

## V. Eszköz- és felszerelési jegyzék

<b>A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma</b>	<b>Vendéglátásszervező-vendéglős mester</b>
Éttermi berendezések, felszerelések, eszközök, bútorzat	X
A legkorszerűbb konyhatechnológiák bemutatására alkalmas gépek, berendezések	X
Általános vendéglátó üzleti gépek, berendezések	X
Irodatechnikai eszközök: számítógép, fax, nyomtató-fénymásoló	X
Szélessávú internet hozzáférés	X
Vendéglátós üzleti elszámoltatási program	X
A csoportlétszámmal egyező számú számítógép szövegszerkesztő programmal	X

## Felkészülést segítő ajánlott szakirodalom

### Napjaink kiadványai:

1. Alexandra étteremkalauz 2011 Alexandra Kiadó, Pécs 2011
2. Allen, Judy:- A rendezvényszervezés nagykönyve Akadémiai Kiadó, Budapest 2010
3. Bódiné Fekete Éva: A gasztronómia története Műszaki Könyvkiadó, Budapest 2007
4. Bucsics Imre- Gyurasza János: A vendégfogadás KIT Kft, Budapest 2002
5. Christian Callec: Borenciklopédia Gabó Könyvkiadó és Kereskedelmi Kft Budapest 2002
6. Dr. Dunszt Károly, Onódi Ferenc, Oriskó Ferenc, Török István János: Vendéglátó technológia Képzőművészeti Kiadó Budapest 2004.
7. Dr. Mészáros Gabriella - Dr. Rohály Gábor: Borkalauz 2010-2011 Akó kiadó Budapest 2011
8. Dr. Vadas Gábor: Szálláshelyek, Szállodák Képzőművészeti kiadó Budapest 2009
9. Dudásné Baricza Margit, Poós Ferencné: Vendéglátó gazdálkodás a modulrendszerű képzésben
10. KIT Kft. Budapest 2010
11. Dudásné Baricza Margit: Szakmai vizsgára felkészítő feladattár KIT Kft. Budapest 2010
12. Galla György (szerk.): Ételszótár - Étlapírás hét nyelven Mezőgazda Kiadó Budapest 2008
13. Gordon Ramsay: Háromcsillagos séf Alexandra Kiadó, Pécs 2008
14. Gordon Ramsay: Világkonyha Alexandra Kiadó, Pécs 2010
15. Görög Ibolya: Protokoll az ételtem, Athenaeum Könyvkiadó, Budapest, 2011.
16. Gulyás Judit és Szeleczy Ildikó: Európa asztalai, Vendégvárás Művészete E. Szentendre, 2004
17. Hetényi Károly: Konyhaművészeti lexikon I – III. (a mű eredeti címe: Richard Hering: Lexikon der Küche), Nyomda Ft./ Codex Print Kiadó, Budapest 2006-2008.
18. Holczhauer István: Kockázatértékelés, Környezet, Tűz, és Munkavédelmi Előírások KIT Kft Budapest 2008
19. Hutiray Judit: Turisztikai alapismeretek Képzőművészeti Kiadó, Budapest 2006
20. Ladoméry Cecília: Műszaki ismeretek II. Duál Kiadó Budapest 2003.
21. Larousse gasztronómiai lexikon Geopen Kiadó Budapest 2010
22. Mészáros Tibor – Voleszák Zoltán: Villásreggelitől a gálavacsoráig, Voleszák Zoltán, Sopron 2004.
23. Rubovszky András – Szigeti Andor – Walkó Miklós: A magyar vendéglátás és turizmus újkori története Szaktudás Kiadó Ház Budapest 2009
24. Taksonyi Ferenc: Műszaki ismeretek I. Duál Kiadó, Budapest 2003.
25. Varga Károly: Kreatív szakácsművészet, artisztika, zöldség-gyümölcs, Gourmet Séf – Mester Kft., Kecskemét 2006-2007.
26. Vaszari Tamás: Vendéglátás-marketing Gasztrotop Kft., Budapest 2008
27. Voleszák Zoltán: Felszolgálati ismeretek 2011. Voleszák Zoltán, Sopron 2011.
28. Voleszák Zoltán: Pincér kiskaté 2011 Voleszák Zoltán, Sopron 2011.

### Klasszikus kiadványok:

29. Balogh Ferenc: Vallási Ismeretek, Szakrális terek KIT Kft., Budapest 1991

30. Bódiné Fekete Éva: Nemzetek Konyhája, Molnár és Társa „2001” Nyomda és Kiadó Kft., Eger, 2001
31. Brillat Savarin: Az ízlés fiziológiája (Ambrus Zoltán és Ambrus Gizella fordítása); Múzsák, Budapest, 1986
32. Csáky Sándor: A XX. század szakácsművészete, Novorg Kerszi Szervező és Kiadó Kft., Budapest 1989.
34. Csizmadia László: A vendég előtti étel és ital készítés művészete, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest 1981.
35. Csizmadia László: Gasztronómiai lexikon, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest 1993.
36. Földes Jenő – Ravasz László: Cukrászat, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest 1961
37. Gundel Imre, Harmath Judit: A vendéglátás emlékei, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, 1982.
38. Jill Norman: Fűszerek nagy képeskönyve, Officia Nova, Budapest 1990.
39. Lukács István – Novák Ferenc – Nagy László: Mesterszakácsok receptkönyve, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest 1985.
40. Magyar Elek: Ínyencmester, Akkord Kiadó, Budapest 2000.
41. Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek, Műszaki Könyvkiadó, Budapest 2002.
42. Rákóczi János: Konyhaművészet, Niverva Kiadó, Budapest 1964.
43. Tárgyik S., Nagy: Hidegkonyhai szakácsművészet, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest 1983.

#### **Ajánlott szakmai folyóiratok:**

45. Chef & Pincér vendéglátóipari szaklap
46. Magyar Konyha
47. Vendég & Hotel
48. Vendéglátás
49. Gusto

#### **Ajánlott webes oldalak:**

50. [www.mngsz.hu](http://www.mngsz.hu)
51. [www.konyhamester.hu](http://www.konyhamester.hu)
52. [www.maresz.hu](http://www.maresz.hu)
53. [www.itthon.hu](http://www.itthon.hu)
54. [www.mindmegette.hu](http://www.mindmegette.hu)
55. [www.mkik.hu](http://www.mkik.hu)
56. [www.munka.hu](http://www.munka.hu)
57. [www.nive.hu](http://www.nive.hu)
58. [www.muszakikiado.hu/a\\_gasztronomia\\_tortenete](http://www.muszakikiado.hu/a_gasztronomia_tortenete)