Képzési profilok

A szakképzési rendelkezés keretein belül a németországi Szövetségi Szakképzési Intézet minden szakképzésről nyilvánosságra hozott egy rövid leírást, ún. szakképzési profilt, melyeket az alábbiakban részletezünk.

A szakmai képesítések európai kereteken belüli átláthatóságának érdekében ezen profilokat angol és francia nyelven is feltüntetik a németországi Kereskedelmi és Iparkamara által kiadott bizonyítványokon.

Vendéglátóipari szakember

Képzés időtartama: 2 év. A képzés helyszínei a gyakorlati hely és a szakiskola.
Munkakör: A vendéglátóipar szakember főként a(z)

- étterem
- büfé
- gazdasági szolgáltatások
- konyha
- raktár

területén tevékenykedik illetve látja el a vendégeket.
Szakmai készségek: A vendéglátóipari szakember

- elkészít egyszerűbb ételeket és tálalja őket,
- ételeket és italokat szervíroz,
- italokat mér ki, forrázással készülő illetve forró italokat készít,
- vendégszobákat készít elő,
- raktározza az árukat és felügyeli a készleteket,
- adminisztratív tevékenységet végez,
- közreműködik az értékesítési akciókban,
- fogadja a foglalásokat.
- fogadja és ellátja a vendégeket.

Éttermi dolgozó
Képzés időtartama: 3 év. A képzés helyszínei a gyakorlati hely és a szakiskola.
Munkakör: Az éttermi dolgozók a szolgáltatások terén tevékenykednek, önállóan elvezetnek egy kiszolgáló pultot, illetve közreműködnek rendezvények és ünnepélyek megszervezésében.
Szakmai készségek: Az éttermi dolgozó

- fogadja és ellátja a vendégeket,
- tájékoztatja a vendégeket az ételkínálatról és az egyes ételekhez illő italokról,
- ételeket és italokat ad el,
- ételeket és italokat prezentál illetve szervíroz szem előtt tartva a különböző felszolgálási módokat,
- ételeket és italokat készít el a vendégek asztalánál,
- rendezvényeket és ünnepélyeket tervez meg és részt vesz azok lebonyolításában,
- megszervezi a kiszolgálást,
- elszámolásokat állít ki.

Hotelalkalmazott
Képzés időtartama: 3 év. A képzés helyszínei a gyakorlati hely és a szakiskola.
Munkakör: A hotelalkalmazott tervezi illetve szervezi meg a lényegesebb munkafolyamatokat a

hotelen belül. Főként az alábbi területeken tevékenykedik:

- recepció
- reklám és eladásösztönzés
- gazdasági szolgáltatások

Szakmai készségek: A hotelalkalmazott

- fogadja és tájékoztatja a vendégeket,
- levelezést folytat a vendégekkel,
- ajánlatokat számít illetve dolgoz ki,
- kiállítja a vendégek számláit,
- kezeli a hotel kasszáját,
- marketingintézkedéseket dolgoz ki illetve kivitelez,
- figyelemmel kíséri a marketingtevékenység eredményeit,
- ellenőrzi és előkészíti a vendégszobákat,
- összeállítja a szakterület specifikus személyzet időbeosztását,
- ételeket és italokat szervíroz.

Szállodai gazdasági munkatárs

Képzés időtartama: 3 év. A képzés helyszínei a gyakorlati hely és a szakiskola.

Munkakör: A szállodai gazdasági munkatárs irányítja a hotelüzemeltetéshez illetve a hotelszervezethez kapcsolódó kereskedelmi folyamatokat, szem előtt tartva a vállalati célkitűzéseket. A gazdasági előírásokat követve koordinálja az operatív területek működését. Feladata a kereskedelmi folyamatok irányítása és ellenőrzése, főként a számvitel és emberi erőforrások területén.

Szakmai készségek: A szállodai gazdasági munkatárs

- számlákat állít ki és kezeli a fizetési forgalmat,
- kiértékeli a vállalati mutatókat illetve vállalati statisztikákat vezet,
- kiszámítja a kiadásokat és a bevételeket,
- eladási árakat számít ki,
- beszerzési folyamatokat dolgoz ki,
- megtervezi a személyzet összetételét és kezeli a személyügyi folyamatokat,
- levelezéseket folytat
- kommunikál a vendégekkel, informálja, tanácsokkal látja el őket.

Rendszergasztronómiai szakember

Képzés időtartama: 3 év. A képzés helyszínei a gyakorlati hely és a szakiskola.

Munkakör: A rendszergasztronómiai szakember standardizált, központilag irányított gasztronómiai koncepciót valósít meg egy adott vendéglátóipari egységben.

Szakmai készségek: A rendszergasztronómiai szakember

- ellátja a vendégeket, információt nyújt nekik,
- termékeket prezentál illetve értékesít,
- biztosítja a minőségi standardok betartását,
- megszervezi a munkafolyamatokat,
- megtervezi a személyzet időbeosztását és kezeli a személyügyi folyamatokat,
- költségellenőrzést végez,
- kiértékeli a vállalati mutatókat,
- marketingintézkedéseket foganatosít.

Szakács

Képzés időtartama: 3 év. A képzés helyszínei a gyakorlati hely és a szakiskola.

Munkakör: A szakács ételeket készít, megtervezi a menükínálatot, illetve prezentálja a termékeket.
Szakmai készségek: A szakács

- tökéletesen ismeri a munka- és konyhatechnikai eljárásokat, betartja a higiéniai előírásokat,
- szem előtt tartja a táplálkozásfiziológiai, takarékossági és ökológiai szempontokat,
- leveseket és szószokat készít,
- ételeket készít halakból, kagylókból és rákokból,
- feldolgozza a húsokat, belsőségeket, ételeket készít vad- és szárnyashúsból,
- ételeket készít növényi élelmiszerekből, köreteket készít,
- édességeket készít, ételeket készít tojásból és tejtermékekből,
- előételeket készít, hideg- és melegtálakat állít össze,
- tökéletesen ismeri a kalkuláció alapjait,
- kidolgozza a menüajánlatokat és informálja a vendégeket.

A szakképzések jogi alapjai

A szakképzési szerződés, mint minden egyéb, partnerek között megkötésre kerülő szerződés (pl. munkaszerződés, bérleti szerződés, adásvételi szerződés) meghatározott helyet foglal el a Német Szövetségi Köztársaság jogrendszerében.
Ahhoz hogy egy ilyen szerződést helyesen értelmezzünk, ismernünk kell annak lényeges jogi alapjait.
A legmagasabb szintű jogi alapelv az alkotmány, a **»Német Szövetségi Köztársaság alaptörvénye«**. Ez tartalmazza a polgárok sérthetetlen alapjogait, melyek főként az emberi méltóságra, a személyes szabadságra és a törvény előtti egyenlőségre vonatkoznak. Ezen alapjogok egyike a következőképpen hangzik: minden német állampolgárnak joga van a foglalkozás, a munkahely és az oktatási intézmény szabad megválasztásához.
Az alaptörvény rendelkezik továbbá arról is, hogy a szövetségi köztársaság politikai struktúráját tekintve szövetségi állam. Az egyes szövetségi tartományok saját hatáskörrel bírnak, melyek ez alapján saját alkotmánnyal rendelkeznek. A tartományok egyik leglényegesebb hatásköre a kultúra területére vonatkozó hatáskör (a tartományok kulturális illetékessége), amely magába foglalja az oktatásügy egészét is.
Törvények szabályozzák a jog egyes területeit. A szövetségi törvényeket (pl. a szakképzésről szóló törvényt) a Német Szövetségi Köztársaság parlamentjének alsóháza (Bundestag), míg a tartományi törvényeket (pl. az iskolákra vonatkozó törvényeket) az egyes szövetségi tartományok parlamentjei alkotják.
Rendeleteket kibocsáthat a Szövetség illetve a tartomány illetékes minisztériuma is törvényi felhatalmazás alapján (pl. a Szövetségi Gazdasági Minisztérium oktatási rendeletei, az illetékes tartományi minisztériumok iskolákra vonatkozó rendeletei).
Jogszabályokat a közjogi testületek bocsátanak ki, melyeket erre törvény hatalmaz fel (pl. a Kereskedelmi és Iparkamara vizsgáztatásra vonatkozó rendeletei).
A törvények, rendeletek és jogszabályok által szabályozott jog egészét **törvényi jognak** nevezzük. A törvényi jogot az egyes, viszonylag ritka esetek során alkalmazott, többéves gyakorlat eredményeként kialakuló **szokásjog**, valamint a **bírói jog** egészíti ki. Utóbbi a bírói ítélethozatal révén képes áthidalni a fennálló joghézagokat és mint ilyen, rendelkezik a kétes ügyekben.
Minden egyéb szabályozás, melyekre a fent nevezett jogforrások nem terjednek ki, a felek közötti szabad megállapodás részét képezik, megalkotva így a **megegyezésen alapuló jog** fogalmát.
A szerződésekben (pl. a munkaszerződésekben, az adásvételi szerződésekben vagy a bérleti szerződésekben) szereplő minden megegyezésnek a törvényi jog »szellemében« kell megszületnie. Amennyiben annak ellentmondanak, úgy a megegyezések hatályukat vesztik.
A szakképzési szerződés tartalmát legnagyobb mértékben a törvényi jog (a szakképzésről szóló törvény) határozza meg. Csak kevés szabályozás képezi szabad megegyezés tárgyát, mint például az

oktatás megkezdésének napja.

Magán- és közjog

A magánjog a magánszemélyek közötti jogviszonyokat szabályozza. A főbb jogforrások a polgári törvénykönyv, a kereskedelmi törvénykönyv és egyéb vonatkozó törvények.

A közjog a közérdek érvényesülését szolgálja és az állam és polgárai közötti viszonyban megvalósuló fölé- és alárendeltség jellemzi. A közjog jellegzetes területei a közigazgatási jog és a büntetőjog.