

Vendégtéri szaktechnikus

Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja annak üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését, amelyek vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó szervezőképesség, kreativitás, együttműködőképesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- alkalmazza a működési szabályokat;
- üzleti levelezést folytat;
- kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze;
- figyelemmel kíséri az árukészletet;
- megkötö a szállítási szerződéseket, megrendeléseket készít;
- kapcsolatot tart a szállítókkal;
- figyelemmel kíséri az üzleti gazdálkodást;
- biztosítja az üzemeltetés tárgyi feltételeit;
- kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot;
- ajánlatot készít megrendelők részére;
- rendezvényeket tervez, szervez és lebonyolít;
- áruk beszerzése és árképzés;
- nyilvántartja a készletszinteket és pénzügyi tranzakciókat;
- tárgyal az ügyfelekkel;
- kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli a felszolgáló- és konyhai személyzetet;
- nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik érdeklődnek a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika iránt, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatása felé.