


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) (magyar, angol és német nyelvű) megnevezése:	Élmezésvezető
	Food Service Manager
	Catering-Manager
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Novum7 Szolgáltató Kft. E/2022/000158
Szakértői megállapítások	
<p>1 A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</p> <p>2 A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3 A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2026. 04. 01.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádárné Mátraházi Noémi FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírás	

KÉPZÉSI PROGRAM

ÉLELMEZÉSVEZETŐ
FOOD SERVICE MANAGER
CATERING-MANAGER

PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10135003
A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2025. JÚLIUS 9.



A képzési program tartalma kizárólag a fejlécben szereplő képző tulajdonát képezi, minden módosítás, közzététel, terjesztés vagy kereskedelmi hasznosítás a képző kifejezett hozzájárulása nélkül a 1999. évi LXXVI. törvény a szerzői jogról és a Polgári Törvénykönyv megsértését jelenti.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program alapadatai

1.1.	Képzés megnevezése:	Élelmezésvezető
1.1.2.	Képzés angol nyelvű megnevezése: (Title of training)	Food Service Manager
1.1.3.	Képzés német nyelvű megnevezése: (Titel der Ausbildung)	Catering-Manager
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák az Élelmezésvezető szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
1.3.	A képzés célcsoportja:	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.4.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	<ul style="list-style-type: none">• Közétkeztetési üzemet működtet. Megszervezi és meghatározza a közétkeztetésben dolgozók munkáját, munkafolyamatait. HACCP rendszert működtet és ellenőriz.• A munkaterületéhez, a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódó nyilvántartásokat vezet, adminisztrációkat végez.• Feladatai végzése során biztonságos munkakörülményeket alakít ki.• Kiszámolja az ételek energia-, zsír-, telítettsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan és tápanyagszámítási szoftver segítségével.• Dönt a fogyasztói igényeknek megfelelően dietetikus által összeállított diétás étrend elkészítéséhez, szükséges alapanyagokról, gondoskodik az ételek előírás szerinti elkészítéséről.• Különböző gazdasági számításokat végez.• Irodai és szakmai szoftvereket használ.• Koordinálja az áruforgalmat és a termelést. Betartatja raktározásnál a FIFO elvet.• Meghatározza az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi és nyersanyagszükségletét.• Betanítja kollégáit a szükséges gépek és berendezések szakszerű és biztonságos használatára.• Az élelmezéssel kapcsolatos dokumentációkat vezet hagyományos és elektronikus módon. Kalkulációt és anyagnyilvántartó lapot tervez és készít.• Termelési, raktárkezelési és leltározási műveleteket koordinál és elkészíti a kapcsolódó dokumentációt.• Saját és munkatársai számára szakmai továbbképzési tervet készít.• Biztosítja az egység működéséhez szükséges létszámot, elvégzi a létszám- és bérigazdálkodással kapcsolatos számításokat. Gondoskodik a munkaerő-utánpótlásról.• Kapcsolatot tart a külső és belső gazdasági környezetével, kommunikációja során betartja a protokoll szabályrendszerét.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	Érettségi végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	<ul style="list-style-type: none"> • 510132306 Szakács szaktechnikus • 510132302 Cukrász szaktechnikus • 510132308 Vendégtéri szaktechnikus • 42 5 5129 169 0 28 Vendéglátó technikus • 52 7822 02 Vendéglátó technikus • 54 811 01 Vendéglátás-szervező • 52 811 01 Vendéglős • 54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős • 54 811 01 Vendéglátásszervező • 34 811 03 Pincér • 34 811 04 Szakács • 34 811 01 Cukrász • 33 7822 01 Pincér • 33 7826 02 Szakács • 33 7826 01 Cukrász • 54 3434 04 Vendéglátó menedzser • 52 7822 02 Vendéglátó technikus • 55 7822 01 Vendéglátó szakmenedzser • 33 811 02 1000 00 00 Pincér • 33 811 03 1000 00 00 Szakács • 33 811 01 1000 00 00 Cukrász • 42 2 5123 08 20 08 Pincér • 42 2 5124 08 20 09 Szakács • 42 2 5122 08 20 01 Cukrász • 42 9 5129 09 80 12 Vendéglátó menedzser • 42 5 3129 16 90 28 Vendéglátó technikus • 52 811 02 0000 00 01 Vendéglős • 52 811 02 0001 52 01 Vendéglátásszervező • 2101 Cukrász • 2103 Szakács • 2102 Felszolgáló • 4 1013 2305 Szakács • 54 541 02 Élelmiszeripari technikus • 4 1013 2301 Cukrász • 52 7822 03 Vendéglátó üzletvezető • 33 7822 02 Vendéglátó eladó • Vendéglátóipari szakközépiskolai érettségi • Vendéglátó és szálloda szakoktató • Vendéglátás szálloda szakos közgazdász • Közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon • Okleveles vendéglátóipari üzemgazdász • Élelmiszeripari mérnök • Élelmiszermérnök • Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök • Élelmiszerbiztosító agrármérnök
2.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	A 2.2. pontban felsorolt szakmai előképzettségek esetén pincér, szakács, cukrász munkakörben eltöltött összefüggő 1 év szakmai gyakorlat. A gyakorlati időbe nem számít bele: a GYED, GYES időszaka, a harminc napnál hosszabb ideig tartó fizetés nélküli szabadság időtartama, továbbá minden olyan időszak, amikor munkabér kifizetésére nem állt fenn jogosultság.

2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	szükséges
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	--
2.6.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	100
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	A felnőttképzési szerződésben rögzített érték szerint.

4. A képzés tananyagegységei

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése:	Óraszám:
4.1.	Élelmezésvezető	100

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Élelmezésvezető
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák az Élelmezésvezető szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórák, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek: távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám:	100
4.1.6.	Beszámítható óraszám: ¹	50

¹ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.

4.1.7.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none">• Az élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírások és alkalmazásuk, a munkaügyi szabályok.• A hatékony szervezési és vezetési módszerek.• A közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő, az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtái, és a vezetésükkel kapcsolatos előírások.• A munkavédelmi, biztonsági, tűzvédelmi, és egészségvédelmi szabályok.• A biztonságos munkavégzés feltételei.• Az élelmiszerek és ételek, szervezetre gyakorolt hatása az összetételük alapján.• A tápanyagtartalom számítási módja.• A diétás étrendek összeállításának általános szabályai, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagok.• Az étlaptervezés szabályai.• Az élelmezési szoftverek, gazdasági számítási módok.• Az általános irodai és szakmai szoftverek és alkalmazásuk.• A beszerzéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségek, a nyersanyagok tulajdonságai.• A minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályai, követelményei.• A FIFO elv.• Az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módja, az árubeszerzés lehetőségei és alternatívái.• Az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használata és működése.• Az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírások.• A raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmai és számításuk lehetséges módjai.• A szakmai továbbképzési lehetőségek, szakirodalmak, szakfolyóiratok.• Az álláskereső és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszere, a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismeretei, a bérekre vonatkozó törvényi szabályozás.• A viselkedésre és illemre vonatkozó szabályok, a protokolláris előírások, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírások és szokások.
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám: ² (fő)	40 fő
-----	---	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

(valamint, ha a képzés számonkérést tartalmaz, akkor a számonkérés módja, pótlás lehetősége és annak módja, továbbá a képzés befejezésének feltétele)

6.1. ³	<p>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés résztvevő kérésére biztosított.</p> <p>A képzésben résztvevő előrehaladását képzés közben fejlesztő értékelés keretében értékeljük. A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai lehetnek: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés, Feladatlap kitöltése, (ön)ellenőrző kérdések.</p> <p>A fejlesztő értékelés nem tartalmaz számonkérést, nem tartozik hozzá minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p> <p>A képzéshez számonkérés (teljesítményértékelés, vizsga) és minősítés nem kapcsolódik.</p>
-------------------	--

7. A képzés zárása

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele(i): <ul style="list-style-type: none">• a képzésen való részvétel - a képzésben résztvevővel kötött felnőttképzési szerződésben meghatározott hiányzás mértékének, illetve a megengedett hiányzás mértékének túllépése esetén a képzésben részt vevő személyt érintő következményeknek a figyelembevételével.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<ul style="list-style-type: none">• A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű oktató, vagy• felsőfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy• a képzési program tartalmához illeszkedő középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy• középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 5 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy
------	----------------------	---


² Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

³ A képzési program 6.1. pontjában a felnőttképző intézmény szervezésében megvalósuló értékelő rendszer kerül bemutatásra. A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben szabályozottak szerint, vizsgáztatási engedéllyel rendelkező akkreditált szakképzési vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a képzési program előzetes minősítésekor hatályos programkövetelményben érhető el.



		<ul style="list-style-type: none">• legalább 10 éves, a képzési program tartalmához illeszkedő szakmai tapasztalattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel vagy megállapodással.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none">• A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem és a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: (flipchart) tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék,• laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés. <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none">• intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési program megvalósításához szükséges szoftverek;• képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés. <p>Eszközjegyzék: A használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályokat a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet tartalmazza.</p>
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony, vagy más megállapodás alapján biztosítja.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</p>
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	Nem releváns.
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	Nem releváns.

9. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2026. 04. 01.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádárné Mátraházi Noémi
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	

