



# ÉLELMEZÉSI MENEDZSER

---

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humán erőforrás-fejlesztési Operatív Program  
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



# ÉLELMEZÉSI MENEDZSER

## **Feladatok és tevékenységek**

Nagyobb csoportok folyamatos étkeztetése külön szakma. Angolul catering-nek nevezik azt a területet, amely közétkeztetéssel foglalkozik. Sok közös vonás van a család ételmezése és több száz ember ellátása között, például, fokozott figyelmet szentelnek az egészséges táplálkozásnak. Nehéz az emberek ízlését eltalálni, a kedvükben járni, egészséges és ízletes ételeket biztosítani, még hozzá úgy, hogy mindez a költségvetésbe is beleférjen, és kivitelezhető legyen.

Ezeket a nehézségeket a kórházakban, katonai egységnél, vállalatoknál, az étkezési menedzser oldja meg.

## **Melyek a jellemző feladatok, tevékenységek ebben a szakmában?**

Ebben a szakmában a feladatok változatosak, és nagyon sok tényező befolyásolja a munkát, kezdve az emberi tényezőtől egészen az időjárásig. Például, ha nem főz ízletesen a szakács, akkor a többi tényező akár kiváló is lehet, a fogyasztók nem lesznek elégedettek, vagy ha rossz az időjárás és kevés a gyümölcs, akkor drágább is, így kevesebb jut az asztalra. Az ételmezési menedzser elsősorban megtervezi az ételmezést az adott egység számára, ez az igények felmérésére alapozva történik. Biztosítja a munkához szükséges személyi és tárgyi feltételeket, így a beszerzésektől egészen a maradékok elszállításáig akad szerveznivaló bőven. Kiválasztja a szállítókat, gondoskodik a raktári készlet biztosításáról, a nyersanyagok előkészítéséről. Megteremti az ételmezés humán, tárgyi, műszaki feltételeit és hatékony felhasználásukat, irányítja a különböző beszállítók, alkalmazottak működését, a fogyasztók napirendjét összehangolja, ellenőrzi egyrészt a minőséget, másrészt a munkafolyamatot magát, például a főzés, és a kiszolgálás felügyelete is az ő felelősségi körébe tartozik. Sok az adminisztráció a munkában, nyilván kell tartani a szavatossági időket, garanciákat, szervizelést, a rendeléseket és kifizetéseket. Ha állami fenntartású intézményben dolgozik, a közbeszerzések lebonyolításáért is felel. A leltározás, a minőségügyi és a munkavédelmi feladatok ismétlődően végzendők.

Általában középvezetői szinten dolgozik az ételmezési menedzser. Ez azt jelenti, hogy mind a vezetőség, mind a fogyasztók elvárásaira érzékenynek kell lennie. Gyakran ellátja a munkatársak kiválasztásával és beilleszkedésének segítségével kapcsolatos teendőket is.

### **Milyen anyagokkal, eszközökkel kell dolgoznia?**

Nem nehéz kitalálni, hogy ebben a munkakörben ételmezési nyersanyagokkal, élelmiszerekkel, ételekkel foglalkoznak. Az alapanyagok feldolgozásához szükséges eszközök egyaránt jelentik a szállítás, mozgatás és a tárolás eszközeit: tálcákat, szállító kocsikat, hűtőket, és a főző, melegítő eszközöket. Sok különböző gép is létezik a konyhai műveletek segítésére. Ezek kiválasztása, beszerzése, karbantartása azt jelenti, hogy tájékozódni kell az újabb és újabb lehetőségekről, garancia és szerviz feltételekről. A munkatárgyak másik csoportját a csomagolóeszközök jelentik, ezek kosarak, dobozok és más csomagoló anyagok. Végül a fertőtlenítő és tisztítószeres biztosításáról is gondoskodnia kell. Az adminisztráció fő eszköze a számítógép és a nyilvántartást segítő szoftverek.

### **Hol végzi a munkáját?**

Az ételmezési menedzserképzéssel sokféle munkahely betölthető, például bölcsőde, óvoda, oktatási intézmény, gyermekotthon, kollégium, szociális-és gondozási központok, szociális-és népkonyhák, munkahelyi és üzemi étkeztetés vagy fegyveres testületek, vendéglátás, szállodák. Az ételmezési menedzser változatos helyeken fordul meg. Az új beszerzési források felkutatását folyamatosan végzi, így a beszállítókhöz is elmegy.

A raktárak jelentik a munka másik helyszínét. Beszerzéseiről nyilvántartást vezet, ütemezés szerint leltároz. A főzőtérben is ellenőrzi a munkafolyamatokat, valamint a tisztaságot, a higiéniai feltételek betartását. Itt meleg van, és erős szagok is előfordulnak.

Sok más partnerhez is elmegy, a munkahely sajátosságai szerint, például munkaerő-közvetítőkhöz, reklámügynökséghez stb.

### **Munkája során kikkel kerül kapcsolatba, kikkel van dolga?**

A munka változatosságát az is biztosítja, hogy sok, igen különböző emberrel kerül kapcsolatba az ételmezési menedzser és számos, emberekhez kapcsolódó problémát kell megoldania. Először is szoros együttműködésben dolgozik az intézmény vezetőségével. A rendelkezésre álló pénzügyi kereteket, az elvárásokat, valamint a munka tárgyi- és személyi feltételeit velük együtt határozza meg.

Napi kapcsolatban van azokkal a munkatársakkal, akiknek a tevékenységét irányítja. Előfordul, hogy konfliktusok rendezésében kell részt vennie, motiválnia kell a dolgozókat, gondoskodnia a megfelelő munkakörülményekről. Az új munkatársak kiválasztásában is részt vesz.

Az intézményben dolgozó más kollegákkal is napi szinten tartja a kapcsolatot. Ilyen például egy kórházban a dietetikus, az adminisztratív személyzet, a karbantartók. Külső partnerekkel is kapcsolatba lép, amikor a beszerzéseket, szervizmunkát, javításokat intézi.

A napjainkban egyre népszerűbb - az ebédet házhoz szállító - intézmények esetében a marketingmunkában is részt vesz, mind a piaci igények feltérképezésében, mind a reklámkampányok szervezésében.

## **Követelmények**

### **Milyen fizikai igénybevétellel, megterheléssel jár a munkavégzés?**

Az ételmezési menedzser közepesen nehéz fizikai munkát végez, belső és külső, időnként változó munkahelyen. A tevékenység lehetőséget ad a mozgásra (járálásra, állásra), de a feladatok másik része irodai, többnyire számítógéppel végzett ülőmunkát igényel, például, amikor számítógépes étlaptervezést végez.

Nem a fizikai igénybevétel jelentős ezen a munkahelyen, hanem a felelősség nagy. Az étkeztetésben komoly veszélyforrások vannak. Például egyes élelmiszerek gyors romlása, vagy nem megfelelő minőségű alapanyagok beszerzése tömeges megbetegedésekhez, akár tragédiákhoz is vezethet.

### **Milyen környezeti ártalmakkal, hátrányokkal járhat a szakma gyakorlása?**

Az élelmezési menedzserek rendszerint nincsenek veszélyes vagy egészségtelen munkafeltételeknek kitéve, de ha például kórházakban dolgoznak, akár a levegőn keresztül, akár más úton, a fertőzés lehetősége fennáll. A nagy felelősség miatt és a fokozott szellemi terhelés miatt a túlfáradás, kiégés is megjelenhet.

### **Milyen egészségügyi követelményeket támaszt ez a szakma?**

Fontos tudni, hogy minden foglalkozásnak szigorú egészségügyi alkalmassági feltételei vannak.

A fontosabb szempontok közül néhányat kiemelünk, tájékoztató jelleggel:

- ép hallás,
- karok, kezek, ujjak fokozott használata,
- jó látás,
- jó íz-érzék,
- jó beszélőképesség,
- együttműködés,
- fokozott figyelem.

### **Milyen egyéb tulajdonságok megléte kedvező ebben a szakmában?**

Talán nem hangsúlyoztuk eléggé, hogy ez a szakma olyan embert kíván, aki hajlandó nagy felelősséget vállalni. A hibák következményeképpen kivizsgálásokra, jogi eljárásokra kerülhet sor. Ismerni kell a hivatás gyakorlásához szükséges büntetőjogi alapfogalmakat, illetve a közegészségügy elleni bűncselekmények (visszaélés ártalmas közfogyasztási cikkel, veszélyes hulladék jogellenes elhelyezése, járványügyi szabályszegés) lényegét. Nagyon fontos a jó szervezési készség, hiszen nem csak a saját, de a többiek munkáját is szervezi. Képesnek kell lennie gyors döntések meghozatalára és hatékony problémamegoldásra. Amikor több száz ember napi élelmezését kell megoldani, nem sok idő van a töprengésre. A rugalmasság is fontos tulajdonság, gyakran borulhatnak az eredeti tervek.

Mivel a rendeletek és jogszabályok változnak és a táplálkozással kapcsolatban is gyakran jelennek meg új ismeretek, ebben a foglalkozásban nyitott személyiség előnyös.

### **Milyen tantárgyakban kell jó eredményt elérni ehhez a szakmához?**

Bár lehet, hogy első látásra nem nyilvánvaló, de ez a foglalkozás sok számolással jár, különösen a gazdálkodás, tervezés és költségvetés műveletei. Ezért fontos, hogy a matematikával ne álljon hadilábon az, aki ezzel szeretne foglalkozni. A biológia sem hanyagolható el, ismerni kell a táplálkozás és a betegségek összefüggéseit, de a növények és az állati eredetű táplálékok sajátosságait, az élelmiszerek kezelésének higiéniai és más feltételeit is. A számítástechnikai eszközöket is naponta használja, ebben is jónak kell lenni. Az ajánlatok kérése, a közbeszerzések tervezése, a dokumentáció elkészítése és a levelezés pedig feltételezi a magyar és néha egy idegen nyelv használatát. A gépek és felszerelések működésének megértése, pedig a fizikához kötődik. Nem maga javítja meg őket, de azért nem árt, ha érti a főbb működési elveket.

Jogi és etikai alapismeretek alkalmazására is szüksége lehet, illetve ha már tanult marketinget, annak is nagy hasznát veszi.

### **Milyen érdeklődési kör a legelőnyösebb ebben a szakmában?**

Mivel emberekkel kell dolgoznia, fontos, hogy ne legyen közömbös az emberek iránt. Tudnia kell, hogyan lehet lelkesíteni, bevonni és hogyan lehet a nézetletéréseket, konfliktusokat kezelni. Azok választják a menedzser szakmákat, akik szeretnek másokat irányítani és ellenőrizni.

Fontos az is, hogy igénye legyen a jól szervezett munkavégzésre. Gyakran neki kell felállítania "menetrendet", kidolgoznia, mikor mi fog történni és milyen ritmusban. Bár önállóan végzi a munkáját, szigorúan ragaszkodnia kell a szabályokhoz.

Aki élelmezési területen dolgozik, valószínűleg szeret is ezzel foglalkozni, érdeklik a különböző népek konyhái, eszközei vagy az élelmiszerek sajátosságai, gyártási módjuk. Többnyire szeret utazgatni és újabb ízeket kipróbálni, újabb eljárásokat, szokásokat megismerni.

A szabályok követése nagyon fontos ebben a munkakörben. Nem lehet engedékenynek lenni, szigorúan meghatározott feltételeknek kell eleget tenni.

## **Szakképzés**

Az élelmezési menedzser képzés célja olyan szakemberek képzése, akik vezetői, szervezői, koordináló, ellenőrző feladatokat látnak el, különböző élelmezési feladatokat ellátó szervezeti és/vagy funkcionális egységekben (bölcsődék, óvodák, iskolák, kollégiumok, egyéb bentlakásos intézmények, vagy a vendéglátásban).

### **Előképzettség**

A képzésen való részvétel feltétele érettségi bizonyítvány, dietetikus, vagy élelmezésvezetői szakképesítés, valamint legalább 4 év szakmai gyakorlat.

### **Képzési idő**

A képzési idő 1200 óra. A képzés 50 százalékában gyakorlati képzés folyik.

A szakképzés elméleti és gyakorlati tárgyai

Táplálkozás-egészségügy, Népegészségügy, Minőségügy és minőségirányítás, Szervezési és vezetési ismeretek, teljesítményértékelés, Humánmenedzsment, Jogi és etikai ismeretek, Gazdálkodás, tervezés és költségvetés alapismeretek, Információs technikák, Informatikai ismeretek, Marketingmenedzsment.

A szakképesítés vizsgakövetelménye

A szakmai vizsga szakmai elméleti (írásbeli, szóbeli) és szakmai gyakorlati vizsgarészekből áll.

Ezen belül az írásbeli vizsga részét képezi szakdolgozat készítése és annak megvédése. A szóbeli vizsga tantárgyai: Táplálkozás-egészségügy, Szervezési és vezetési ismeretek, Gazdálkodás, tervezés, költségvetés.

Gyakorlati vizsga keretében étrendet kell tervezni megadott korcsoport részére számítógép segítségével.

A szakmai vizsga a teljes szakmai követelményeket átfogja, ezért felmentés a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló 26/2001. (VII. 27.) OM rendelet szerint adható.

Szakképesítés OKJ azonosító száma: 54 6601 01

### *Kapcsolódó foglalkozások*

Anyaggazdálkodó,

Készletező,

Eszközgazdálkodó,

Anyagnyilvántartó.

### **A szakképesítéssel betölthető munkakörök**

Élelmiszer beszerző,

Beszerzési menedzser,

Élelmezési menedzser,

Beszerzési főelőadó.

A szakmával kapcsolatos további információk részletesen a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet: [www.nive.hu](http://www.nive.hu) honlapján található, Szakképzési dokumentumok címszó alatt.

### **Szakmai gyakorlat és szakmai továbbképzés az Európai Unióban**

Az alábbi honlapon különböző nemzeti és nemzetközi oktatási-képzési pályázati programok találhatóak. Így többek között az Európai Bizottság Socrates oktatási, és Leonardo da Vinci szakképzési programjai, valamint a felsőoktatásban résztvevők közép-európai CEEPUS programja. A honlap információt nyújt a felsőoktatási rendszereket támogató Tempus III. és az Erasmus Mundus programokról, valamint az Európai Unió 6. Kutatási és Technológiafejlesztési Keretprogramjának lehetőségeiről.

Elérhetőség: [www.tka.hu](http://www.tka.hu)

### **Kereseti lehetőségek:**

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája).

Elérhetőség: [www.afsz.hu](http://www.afsz.hu)

**Elhelyezkedési lehetőségekről** tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a [www.afsz.hu](http://www.afsz.hu) internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal

Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Ez a kiadvány az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával 2005-ben készült. Aktualizálva 2008-ban. A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.