



# FALUSI VENDÉGLÁTÓ

---

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humán erőforrás-fejlesztési Operatív Program  
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



# FALUSI VENDÉGLÁTÓ

## Feladatok és tevékenységek

Az utóbbi két évszázad építészeti fejlődése a városiasodás irányába mutatott, melynek eredményeképpen Európa szinte összes országában a városlakók száma növekedett. Lassan már azok a gyerekek is felnőtté váltak, akik még életük egy meghatározó szakaszát nem városokban töltötték. Ha a városlakók száma növekedett, akkor a falusi lakosság száma csökkent, amely mögött a fokozott iparosodás, valamint a mezőgazdasági termékek egy részének feleslegessé válása húzódik meg. Azonban olvasmányainkból, televíziós élményeinkből következően a csendet, a nyugalmat, a falusi életformához kötjük. Sokszor hajlandóak vagyunk elfelejteni, különösen távfűtött lakásaink melegéből, hogy milyen sok fizikai munkával jár egy önálló ház felfűtése vagy egy olyan háztartás vezetése, ahol hetekre előre kell gondoskodni az alapanyagokról, mert a széles árukínálattal rendelkező boltok messze vannak. Talán éppen ezért, mert kevés tapasztalatunk van a falusi életformáról, talán azért, mert a szép természeti környezet vonzó számunkra egyre nagyobb érdeklődéssel fordulunk a hazai vagy a külföldi falvak, tájak felé. Ez az emberek sokaságában meglévő érdeklődés kialakított egy új szakmát, a falusi vendéglátó foglalkozást. Míg azelőtt gyakran nagymamánkhöz vagy más idősebb családtagjainkhoz utaztunk nyaranta, ma már ezt a szolgáltatást is sokszor meg kell vennünk. A tapasztalat azt mutatja, hogy évről, évre egyre többen keresnek fel szép fekvésű kisebb településeket vagy érdekes ételeikről, szokásaikról híres tájegységeket. Így a falusi turizmus, mely ezt az igényt elégíti ki, új távlatokat nyit a magyar falvak számára is.

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

Vendéglátás, mint foglalkozás igen hosszú múltra visszatekintő tevékenység, amelyről köztudott, hogy igen összetett, változatos feladatokat foglal magába. A falusi vendéglátás még ennél is összetettebb tevékenységet takar, hiszen a személyek fogadása meghatározott környezeti feltételekhez van kötve. Legfontosabb feladata tehát a falusi vendéglátónak, hogy a (nagy)városi ember számára elérhetetlen és érdekes látnivalókat biztosítson a

természetes környezetben. Többnyire a szálláshelyül szolgáló ház, ami a falusi turizmus alapját adja. Azonban a ház elhelyezkedése, illetve a házhoz tartozó kert, földek, istállók és állatállomány a vonzó a vendégek részére. Kiemelkedő feladata, hogy ezt a környezetet felépítse, gondozza, karbantartsa és működtesse. Ha arra gondolunk, hogy az állatok ellátása milyen mértékben köti helyhez az állattartót, akkor fontosnak kell vélnünk azt is, hogy emellett még vendégek fogadására is képes. Továbbá előnye, hogy sokféle fajta állattal rendelkezik, hiszen azok, akik falun töltik szabadságukat, sokszor kisgyermekes családok. Számukra fontos, hogy a gyermekek minél több élő állattal ismerkedjenek meg. A haszonállatok mellett lényeges lehet a szamarak, pónilovak vagy lovak tartása is, hiszen ezeket az állatokat jól fel lehet használni a szabadidő eltöltésében. A falusi vendéglátók számára jelentős feladat a kert, illetve esetleg az erdő vagy a szántó gondozása. A vendégek szép kertben, virágok közt érzik jól magukat, azonban ez gyomlálással, locsolással, stb. jár. Különleges élményt nyújt a gyermekek és felnőttek számára, hogy termő fákról szedhetnek gyümölcsöt az idénynek megfelelően, ehhez azonban a fákat, metszeni, permetezni kell. A szemnek nagyon szép látványt jelenthet a zöld fű a fák között, illetve a ház körül, azonban ennek gondozása is jelentős fizikai munkát igényel.

A hívogató környezet mellett a legnagyobb vonzerőt a kényelmes szálláshelyek biztosítása jelenti, sok esetben ehhez régi stílusú bútort utánzó berendezést kell biztosítani, míg a tisztálkodási lehetőségeknek például fürdőszobának és ezzel együtt melegvíz hálózatnak is igen korszerűnek kell lennie. A szobák és a ház takarítása, az ágynemű váltása szinte napi feladata a falusi vendéglátónak. Sok esetben nemcsak a szállást, hanem az étkezést is biztosítják a szállóvendégeknek, ez a bevásárlástól a főzésig, a tálalástól a mosogatásig igen jelentős házimunkát jelent. Ha a vendégek szórakozását is biztosítani kívánják, akkor néha népzenei esteket is rendeznek, amelyhez a hagyományos kerti sütések is, mint például nyílt parázon sült húsok, illetve kemencében sült kenyér is hozzá tartoznak. A feladatokat látva megfogalmazhatjuk, hogy a falusi vendéglátó igen összetett, sokrétű és sokféle feladatot lát el, azért hogy a vendégei visszatérjenek hozzá. Mint minden kereskedelmi, vendéglátó-ipari szakmához, a falusi vendéglátáshoz is hozzátartozik az adminisztráció. Ez a számlák megírását, bevételek, kiadások, ráfordítások nyilvántartását is jelenti. A falusi vendéglátásra is vonatkoznak a közegészségügyi előírások, így esetleges ellenőrzésekre is fel kell készülnie.

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

Az eszközök, amellyel dolgozik, több csoportra bontható. Az egyik csoportba a mezőgazdasági munkához tartozó, egyszerű szerszámoktól, mint például ásó, kapa, gereblye, a kerti traktorig, a kapálógépig vagy a fűrészgépig terjedhet.

A másik csoportot a háztartásvezetéshez kapcsolódó eszközök jelentik, ide tartoznak a tűzhelyek (hagyományos fatüzelésűtől a villanytűzhelyig), mosogatógépek, kis háztartási eszközök, főzőedények, takarítóeszközök stb. A falusi vendéglátó élő állatokat gondoz, az ahhoz kapcsolódó eszközök elsősorban az etetéshez, illetve a tisztántartáshoz kapcsolódnak, így vasvilla, daráló, stb., valamint az emberekkel való foglalkozás megkívánja a megfelelő szókincset és az udvariasságot is.

Sokféle anyagot használ munkája során, mind az emberek, mind az állatok gondozásához szükséges táplálkozási alapanyagokat, a takarító, tisztító tevékenységhez kapcsolódó vegyszereket. Gyakran használ szállítóeszközt, személyautó, teherautó stb.

### **Hol végzi a munkáját?**

A szakma művelése nyári hónapokban, szabadban és zárt környezetben egyaránt történhet, téli időszakban gyakoribbak a zárt helyen történő tevékenységek. A több szálláshellyel rendelkező falusi vendéglátók kialakíthatnak egy kisebb alapterületű irodát az adminisztrációs tevékenységükhöz.

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

Kapcsolataiban jelentős a vendégkör. Különböző életkorú műveltségű vendégekkel és gyerekekkel kerülhet kapcsolatba.

Néha csak egy – két napot tart az együttműködés, kedvezőbb az a kapcsolat, ahol visszatérő vagy hosszabb időtartamban vannak a vendégek a házban. Együtt kell működnie a hatóságokkal, például az önkormányzattal, utazási irodákkal, egészségügyi szolgálatokkal, tehát sokféle hivatalos kapcsolatot kell kiépítenie. Nagyobb forgalom esetén beszállítókkal, karbantartókkal is kapcsolatba kerülhet.

## **Követelmények**

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

Igen sokféle fizikai igénybevétel jellemzi a foglalkozást. A járás, állás, hajolás napi rendszerességgel ismétlődő terhelés. Emellett jelentős a felhasználandó anyagok mozgatása, emelés, cipekedés közepesen nehéz fizikai munka, amely erős éghajlati terheléssel is párosul.

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

A vendéglátás szellemi tevékenység is, hiszen a vendégekkel való kapcsolattartás, az igényeik kiszolgálása stressz helyzetet teremt. Ezért jelentős az idegrendszeri megterhelés, amelyet hasonló fizikai igénybevétel egészít ki, így a kezek, lábak túlzott igénybevétele miatt ízületi bántalmak alakulhatnak ki, a hőmérsékleti különbségek reumatikus betegségeket okozhatnak. A széles vendégkör fertőzésveszélyt is jelent. A háztartási balesetek is veszélyeztető tényezők.

### **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:

- jó látás,
- ép színlátás,
- teljes látótér és térlátás,
- ép hallás,
- jó egyensúlyérzék,
- jó beszélőképesség,
- karok, kezek, ujjak fokozott használata,
- fokozott figyelem,

- együttműködés.

A foglalkozás gyakorlása során felmerülő kockázati tényezők:

- kézi anyagmozgással járó fizikai munka,
- tartós állómunka, gyaloglás.

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

A türelem, a kedvesség olyan tulajdonságok, amelyek elengedhetetlenek a szakma művelésekor. Ehhez fokozott tisztaságigénynek kell társulnia. A falusi vendéglátónak szeretnie és tudnia kell főzni, amely kezűgyességet, ötletgazdagságot kíván. A vendéglátó szakmák alapkövetelménye a jó kommunikációs képesség, amely nemcsak a nyelvi kifejezőképességet, hanem az emberek iránti nyitottságot is feltételezi. A szervezőképesség előnyös a szakma sikeres művelésében.

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

A szakma elsősorban gyakorlatorientált feladatokban igényel kiemelkedő teljesítményt, például technika. Jó fizikai állóképesség miatt a testnevelés tárgyban is átlagos szintet kell elérni. A matematika tárgyon belül az egyszerű számítási feladatokban kiváló szintet kell elérnie.

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

Aki ezt a szakmát választja, annak elsősorban érdeklődnie kell az emberek problémái iránt és segítséget kell tudni nyújtania minden váratlan helyzetben. Fontos, hogy szeressen gondoskodni mások kényelméről és a munkavégzés során okozzon örömet számára, más emberek meglegedettsége. Emellett érdeklődjön a gazdasági és piaci viszonyok iránt is, különösen, ha az idegenforgalomban is dolgozik.

A falusi vendéglátó **szakképesítés célja** olyan szakemberek képzése, akik hazai és külföldi turistáknak biztosítanak szállást és igény szerint étkezést kertes lakóházakban. Étkeztetéshez felhasználják konyhakertjükben és gazdaságukban termesztett zöldségeket,

gyümölcsöket és tenyésztett háziállatokat. A szűkebb lakóhelyük és tájegységük nevezetességei, kirándulóhelyei ismeretében programot ajánlanak és egyéb turisztikai információkat adnak a vendégek részére. Népszerűsítik tájegysége kulturális értékeit, különös tekintettel a népszokásokra, hagyományokra, népi kismesterségekre.

### **Előképzettség**

A képzés nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapképzésű iskolai végzettségre épül. Szakmai előképzettség nem szükséges.

### **Képzési idő**

A szakképesítés tanfolyami úton megszerezhető. Szakmai alapképzés időtartama fél év. A képzés 60 százalékában gyakorlati oktatás folyik.

A szakképzés elméleti és gyakorlati tárgyai

Falusi vendéglátó szakmai ismeretek, Idegenforgalmi ismeretek, Vendéglátó ismeretek, Gasztronómiai ismeretek, Jogi és adózási ismeretek, Marketing, Ételkészítési ismeretek, Szálláshelyi ismeretek, Mezőgazdasági ismeretek, Idegen nyelv.

A szakképesítés vizsgakövetelménye

A szakmai vizsga gyakorlati és szóbeli részekből tevődik össze.

A gyakorlati vizsga ételkészítési és felszolgálási gyakorlatból és mezőgazdasági (kertészet és állattartás) gyakorlatból áll. Az ételkészítési gyakorlaton a vizsgázók meghatározott tétel sor szerinti ételeket készítenek és ezek felszolgálását végzik. A tételnek felismerő és munkáltató jellegű feladatot is tartalmaznak.

A szóbeli vizsgán Turizmus és vendéglátó ismeretekből és Gazdálkodási és vállalkozási ismeretekből kell számot adniuk a vizsgázóknak. Ezen belül a szóbeli vizsga tartalma: A falusi vendéglátás helye, szerepe; a falusi vendéglátás által létrehozott szolgáltatás (termék) jellemzői, összetevői, közgazdasági környezete; a termékkel kapcsolatos marketing feladatok; a falusi vendéglátás környezeti, építészeti elvárásai; környezettudatos háztartásvezetés és gazdálkodás; a turisták igényei, a különböző vallási, étkezési stb. szokások, a vendégekkel történő kommunikáció szabályai; falu és az azt körülvevő kistérség természeti adottságai és egyéb idegenforgalmi nevezetességei; a térségre vonatkozó, a turisták számára fontos információk; falusi vendéglátásra vonatkozó

szabályok; a munkaszervezés hatékonyságnövelő és költségkímélő lehetőségei; tevékenysége végzéséhez szükséges gazdaságossági, jövedelmezőségi és egyéb számítások.

Mentesül az adott vizsgarészben, illetőleg tantárgyban a szakmai vizsga letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott helyezést, teljesítményt, szintet eléri.

A szakképesítés OKJ azonosító száma: 31 7822 01

#### *Kapcsolódó foglalkozások*

Gyorsétkeztetési eladó,  
Felszolgáló, pincér,

Eladó,  
Pultos.

#### **A szakképesítéssel betölthető munkakörök**

Vendégfogadás,  
Vendéglátó, vendéglős,  
Fogadás,

Háziasszony,  
Szobaasszony,  
Panziós.

#### **Továbbképzési, szakmai lehetőségek**

A vendéglátás és idegenforgalom szakirányban, iskolarendszerű képzésben lehetőség van középfokú kereskedelmi és idegenforgalmi szakképesítést szerezni. A terület iránt érdeklődők érettségi után idegenforgalom és szálloda valamint idegenforgalmi szakmenedzser szakon folytathatják felsőfokú tanulmányaikat.

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 találhatók. 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 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.

A falusi vendéglátó foglalkozást bemutató **pályaismertető film** elérhető az Állami Foglalkoztatási Szolgálat [www.afsz.hu](http://www.afsz.hu), valamint a Nemzeti Pályainformációs Központ [www.npk.hu](http://www.npk.hu), továbbá az e-pálya [www.epalya.hu](http://www.epalya.hu) internetes elérhetőségeken.

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.