



# GYORSÉTERMI ELADÓ

---

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humán erőforrás-fejlesztési Operatív Program  
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



# GYORSÉTTERMI ELADÓ

## Feladatok és tevékenységek

A gyorsaság a hírközlésben és a közlekedésben a XX. század vívmánya. Ezek a tények az élet minden területét felgyorsították. Ma már az egész világon ismert az Egyesült Államokban elterjedt mondás „Az idő pénz”. Ennek a szemléletnek igyekeznek megfelelni azok a szolgáltatások, amelyek ennek a „gyorsasági” igénynek a kielégítésére törekednek. A világ első gyorséttermeit az USA-ban nyitották meg, nagy forgalmú helyeken. Ilyenek voltak a vasútállomások, repülőterek, de különösen az autópályák csomópontjai. A gyorsétterem alapelve, hogy a vendég minimális idő alatt tudjon ízletes ételhez, italhoz jutni, lehetőleg kényelmes körülmények között. Ennek értelmében speciális ételféleségeket találtak ki, amelyek közül a legismertebb és tegyük hozzá a legkedveltebb, a mindenki által ismert hamburger. A gyorsétterem legfőbb célkitűzése, hogy a napnak bármely időszakában, azonos minőségben, azonos színvonalon tudja kiszolgálni a vendégeket. A gyorsétteremben való étkezés ma már egy sajátos életforma, amely jelképe is lehet felgyorsult világunknak.

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

A gyorséttermi eladó rendelkezésére álló étel és italféleségeket igen rövid idő alatt (1-2 perc) a vevő rendelése alapján tálcára készíti. A rendelés alapján számlát készít és a vevő által megkapott ételekhez és italokhoz mellékel. Gondoskodik arról, hogy a kínálati listán megjelent választék mindig rendelkezésre álljon, tehát az egyszerű ételeket elkészíti. Fontos, hogy a keze ügyében legyenek a szükséges kellékek, pl.: szalvéták, szívószálak, esetleg evőeszközök.

Gondoskodik a felszolgálatás higiénikus, rendezett feltételeiről és a keletkezett hulladékot a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően konténerekbe szelektíven (üveg, műanyag, papír stb.) gyűjti. A nyitás előtt, illetve zárás után vagy megadott időben gondoskodik a kiszolgálás gördülékenységét biztosító feltételek kialakításáról. Mivel az étellel és itallal kerül kapcsolatba, így alapvető követelmény a személyi higiénia maximális betartása.

Nemcsak az amerikai típusú éttermekben, hanem számtalan más vendéglátó-ipari egységben dolgozhat a gyorséttermi eladó, ahol feladatai bővülnek, így felelős lehet az árukészletért is, lehet, hogy árubeszerzést is végez és ehhez árrendelést kell összeállítania. Szakosítottan kell az árut raktározni. Egyszerű ételekhez a nyersanyagot elő kell készíteni, pl.: szeletelés, tisztítás. Feladata a terítés, az asztalok tisztántartása, a vendégek kiszolgálása. Kávét, illetve kávé különlegességeket is tudnia kell készíteni. A cukrászati részlegben csomagolja a süteményeket, tortákat stb. A gyorséttermi eladónak a napi forgalommal is el kell számolnia és egyszerű számlát a vendég számára ki kell állítania.

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

A gyorséttermi eladó az étterem árulistáján szereplő étel és italféleségeket különböző formában (pl.: előre elkészített csomagban vagy saját maga által kimérve, illetve adagolva) kezeli, illetve felszolgálja, szükség esetén tárolja. Ez azt is jelenti, hogy a különböző felszolgálást segítő eszközökkel újra feltölti a különböző tartókat, pl.: ital-automatákat vagy más eszközök, pl. tálcák, poharak tartó edényeit. Szükség szerint használ tisztítóeszközöket és egyéb higiénés célokat szolgáló anyagokat.

Az étkezéshez szükséges szinte összes alapanyaggal és nyersanyaggal dolgozik, a húsféleségektől a fűszerekig, a zöldségféléktől a süteményekig. A főzéshez szükséges eszközöket, háztartási gépeket is használ, valamint csomagoló anyagokat, számlagépet és nyomtatványt.

### **Hol végzi a munkáját?**

Munkáját többnyire a vendégfogadásra alkalmas helyiségben végzi, amely sokszor egységesített formában működik bármely városban. Ennek a helyiségnek igen fontos jellemzője a gyakorlatias berendezés, az egyszerű kényelem és a tisztántarthatóság, illetve a könnyen átlátható szervezettség. A gyorséttermek mindig megfelelően világítottak, kellemes a klímájuk. A gyorséttermek vendégköre szinte valamennyi társadalmi réteget képviseli. Ennek megfelelően udvarias, megnyerő magatartást kell tanúsítania. A gyorsétteremben dolgozók sokszor egy légtérben főznek, sütnek a vendégekkel. Ennek

előnye, hogy a vendég látja az étel elkészítését is. Sok helyen önkiszolgálással történik az étkezés, ekkor a gyorséttermi eladó munkaterülete csak a pult mögötti rész.

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

A gyorséttermeket a „siető” embereknek találták ki, ezért a legtöbb ember, aki a gyorsétteremben étkezik, gyorsan akarja a szolgáltatást igénybe venni. Ez azt jelenti, hogy fiatalok, idősek, egyedülállóak vagy csoportok egyaránt előfordulhatnak, tehát széles társadalmi réteggel találkozhat az eladó.

A forgalom miatt fontos a jó együttműködés, barátságos, nyílt magatartás. Természetesen egy gyorséttermi eladó többedmagával dolgozik, így a munkatársaival is jó kapcsolatban kell lennie. Azzal is számolni kell, hogy a gyorsétteremben ún. többműszakos, tehát napi 18-24 órás munkaidő szokásos, így pl.: műszakonként napközben vagy éjjel más-más vevőkör jelenhet meg. Munkája során az étterem vezetője a közvetlen felettese, aki ellenőrzi, de a felügyeleti szervek munkájához kapcsolódóan a hatóság képviselőivel is találkozhat.

### **Követelmények**

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

A gyorséttermi eladó munkája közepesen nehéz fizikai munkát jelent. A munka túlnyomó részét álló helyzetben végzi, amelynek legfontosabb jellemzője, hogy viszonylag kis területen belül kell sokat mozogni. Mindezt természetesen a hely jellegének megfelelően gyorsan, célszerűen, szabályozott fordulatokkal kell végeznie. A gyorséttermi eladói munkakör éppen ezért állóképességet, megfelelő fizikai kondíciót kíván. Megterhelést okozhat a pára, illetve a szagok elviselése, pl. olajszag, valamint a pszichés terhelés, pl. a vevőkkel való folyamatos kapcsolattartás.

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

Jó higiénés viszonyok mellett a balesetveszély állandó, pl. forró ételek stb. A légúti megbetegedés, allergia mellett a lábak folyamatos terhelése is hátrányt jelent.

### **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 hallás,
- jó beszélőképesség,
- karok, kezek, ujjak fokozott használata,
- fokozott figyelem,
- együttműködés.

A foglalkozás gyakorlása során felmerülő kockázati tényezők:

- tartós állómunka.

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

Az eladó munkájából adódóan bizalmat kell, hogy ébresszen a vevőben. Ezért a szívélyes, megnyerő magatartás, az udvarias viselkedés nagyon kedvező egy ilyen tevékenységnél. Mindez fegyelmezettséggel és rendszerességgel is kell, hogy társuljon. Jó arányérzék, pl. adagok kimérése, becslés és számolási képesség is előnyös.

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

A gyorséttermi eladói munkakörhöz minden olyan tantárgyban való eredményesség előnynek számít, amelyik az általános értelmességet jelzi, illetve azt fejleszti. Ezek lehetnek, például: a matematika épp úgy, mint a különböző nyelvek. Általában

nyelvismeret jelentős előnyként értékelhető. A fizikai állóképességet a testnevelésben (sportban) nyújtott jó teljesítmény megalapozhatja.

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

A gyorséttermi eladó érdeklődésének tárgya alapvetően a vendég, tehát az ember, ezért minden olyan érdeklődés, amely pl.: a szociális érzékenységet, az emberi kapcsolatok kialakításában mutatott érdekeltséget segíti, előnyös lehet. E mellett a szabályok betartásának szükségességét is elfogadja és kedveli az utasítások szerinti ismétlődő munkafeladatokat.

### **Szakképzés**

A gyorséttermi eladó **képzés célja** olyan szakemberek képzése, akik vendéglátás gyorsétkeztetést bonyolító üzleteiben étellel és itallal szolgálják ki a vendégeket kultúrált, udvarias és szakértő módon. A gyorsétkeztetési eladó olyan ételeket és italokat értékesít, amelyek egy részét maga készíti el, a másik részét készen kapja.

### **Előképzettség**

A gyorsétkeztetési eladó szakképesítés alapfokú iskolai előképzettségre épül.

### **Képzési idő**

A képzés időtartama 1 év. Az elméleti és gyakorlati oktatás aránya a szakképesítés során 30- 70 százalék.

A szakképzés elméleti és gyakorlati tárgyai

Gazdálkodási ismeretek, Ételkészítési alapismeretek, Élelmiszer- és italismeret, Szakmai idegen nyelv, Gyorsétkeztetési eladói ismeretek, Gyorsétkeztetési eladói gyakorlatok, Szabadon választható kötelező szakmai tantárgyak: Informatikai ismeretek, Kommunikáció, Ember és környezete, Az iskola helyi tantárgyi programja.

A szakképesítés vizsgakövetelménye

A szakmai vizsga gyakorlati és szóbeli részből áll. A gyakorlati vizsgán a szakképesítés munkaterületére alapvetően jellemző munkafolyamatokat, munkaműveleteket átfogó munkafeladatot kell megoldani.

A gyakorlati vizsga munkafeladatát, a szakmai vizsgát szervező intézmény dolgozza ki és a szakmai vizsgát szervező intézmény vezetőjének javaslatára a vizsgabizottság elnöke hagyja jóvá. A vizsgabizottság által kiválasztott feladatnak az alábbi három fő területet kell felölelnie: étel- vagy italféleség elkészítése, az elkészített készítményekhez megfelelő terítés, az elkészített készítmények kiszolgálása, a munkafolyamathoz szükséges eszközök előkészítése, meghatározott termékek, termékcsoporthoz vizsgabizottság előtt történő csomagolása. Itt kerül sor a szakmai beszélgetésre is, amely nem részfeladat, de a vizsgafeladattal összefüggésben, a szakkifejezések alkalmazásával, a tanuló felkészültségéről való meggyőződés érdekében történik. Ez a beszélgetés terjedjen ki a vizsgafeladathoz kapcsolódó munka-, tűz- és balesetvédelmi ismeretekre is.

Szóbeli vizsgát gyorséttermi eladói ismeretek és élelmiszer- és italismeret tárgyakból kell tenni. A Gyorsétkeztetési eladói ismeretek vizsgatárgy tartalma: a gazdálkodási ismeretek tantárgy anyaga és a gyorsétkeztetési eladói ismeretek tantárgy anyaga. Az Élelmiszer- és italismeret vizsgatárgy tartalma: az élelmiszer- és italismeret tantárgy anyaga.

A szakmacsoporthoz tartozó szakmákból szerzett szakképesítés esetén a közös modulok, illetve tantárgyak tanulása alól a vizsga letételét követő 5 éven belül felmentés adható.

A szakképesítés OKJ azonosító száma: 31 7822 02

#### *Kapcsolódó foglalkozások*

Cukrász,

Felhasználó,

Vendéglátó, vendéglős.

Szakács,

Vendéglátó-ipari eladó,

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

Gyorséttermi menedzser,

Háttér kiszolgáló,

Melegételes.

Pultos,

Italos,

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 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.