

SZAKKÉPZÉS 4.0

Tájékoztató a 2021-2022. tanévre általános iskolásoknak

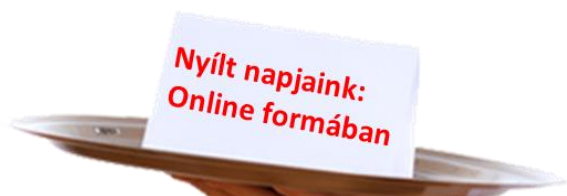


KESZTHELY

MEGÚJULTUNK!

Technikum (Szakgimnázium):

- Vendégtéri szaktechnikus
- Szakács szaktechnikus
- Cukrász szaktechnikus
- Turisztikai technikus
- Fitness-wellness instruktork



Szakképző (Szakközépiskola):

- Pincér – vendégtéri szakember
- Szakács
- Cukrász

Várunk Téged is!

A karrier a VSZK-ban kezdődik!



Zalaegerszegi Szakképzési Centrum
**Keszthelyi Vendéglátó Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium**

www.kvszk.hu

OM azonosító: 203067

Telephely kód: 019

Az egyik legrégebbi és napjainkig az egyik legeredményesebb vendéglátó iskolában arra helyezzük a hangsúlyt, hogy tanulóink a lehető legszélesebb körű szakmai tapasztalatot szerezzék meg a képzés során. Ezt segítik kiváló szakoktatóink, a mai gasztronómiai életet meghatározó gyakorlati helyeink is. A turisztika tagozatunk belépőt jelent a turizmus bármely területére, a rendezvényszervezéstől a szállodai recepción és értékesítésen át az utazási irodákig. A Keszthelyi VSZK hagyományőrzése és sokszínűsége a biztosíték arra, hogy tőlünk kikerülve tárt karokkal várják majd tanulóinkat a turizmus-vendéglátásban.

Légy tagja Te is ennek a nagyszerű közösségnek, mindannak, amit a VSZK, mint szakképzési brand képvisel.



TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

Aki szeretné felfedezni a világot, utazni, új kultúrákat megismerni és emberekkel foglalkozni, továbbá érdeklődik a gasztronómia iránt, annak a turizmus-vendéglátás ágazatban való továbbtanulás kiváló lehetőséget biztosít.

Tanulmányok során a hagyományos magyar vendégszeretet fogalmát tartalommal töltik meg, ugyanakkor az üzleti tevékenység alapjait is elsajátíthatják.

A turizmus és vendéglátás területén a tanulók korszerű, piacképes tudás birtokába jutnak, átfogó elméleti és gyakorlati ismereteket szereznek egyrészt iskolai, másrészt munkahelyi környezetben, nyelvet tanulnak, emellett belekóstolnak a gasztroturizmus, aktív turizmus és a kreatív turizmus világába is.

A végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátítják el

„**A kiválóság nem örökletes.
A minőség nem veled született.
Csak akkor lehetsz
a legjobb, ha a legjobbakkal
veszed fel versenyt.**”

Gundel Károly

**Választható képzések
és szakmairányok
5 éves technikumi
képzésben:**

- **Cukrász szaktechnikus**
- **Szakács szaktechnikus**
- **Vendégtéri szaktechnikus**
- **Turisztikai technikus**
Szakmairányai:
Turisztikai szervező
Idegenvezető

**Választható képzések
3 éves szakképző-
iskolai képzésben:**

- **Cukrász**
- **Szakács**
- **Pincér – vendégtéri szakember**

Cukrász szaktechnikus

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus - vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
- A szakma belső kódja: 1013

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges



A szakképzettséggel rendelkező:

- cukrászvállalkozások üzemeltetéséhez szükséges vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatot lát el;
- irányítja, szervezi, ellenőrzi - tulajdonosként, alkalmazottként - az árubeszerzési, a raktározási, a termelési, az értékesítési, kiszállítási tevékenységeket;
- közvetlenül kijelöli a feladatokat, elkészíti a munkaidő-beosztást, betanítja és felügyeli a cukrászat személyzetét, összehangolja, irányítja, a munkavállalók tevékenységét, ellenőrzi a végzett munka minőségét;
- ismeri és képes alkalmazni a szakterülete idegen nyelvi szókincsét;

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

A cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. Kialakítja az egység üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését.

Kompetenciaelvárás

Jó kommunikációs készség, problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség, nagy terhelhetőség.



- bemutatja, népszerűsíti (reklámozza) az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketing-stratégiát, a cégarculatot;
- megtervezi az egység működését, üzleti tervet készít;
- termelő és értékesítő tevékenységet végez, részt vesz a cukrászati készítmények elkészítésében.

Azoknak a fiataloknak ajánlott, akik szeretnek alkotni, érdekli őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. Azoknak is ajánlott, akik szakirányú felsőfokú tanulmányokat szeretnének folytatni a későbbiekben.

Szakács szaktechnikus

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- A szakma belső kódja: 1012

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges



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

A szakács szaktechnikus a vendéglátóipar termelési és irányítási területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán az egység vezetéséért felelős szakember, magas szaktudással. Közép- és felsővezetői feladatokat lát el olyan munkakörökben is, mint például a főszakács helyettes, főszakács, generál főszakács, élelmezésvezető helyettes, élelmezésvezető. A szakács az egyik legregébbi szakma. A napi szükséglet kielégítése mellett kulináris élményt is nyújt.

A szakács szaktechnikus a különböző rendezvények fő koordinátora a catering tekintetében. Szaktudásával segíti, irányítja a zökkenőmentes és a vendégek meglegedésére végzett munkát.

Kompetenciaelvárás

Remek ízérvék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség.

A szakképzettséggel rendelkező

- vezetőszakács helyettes pozícióban végrehajtja, illetve végrehajtja a meghatározott feladatokat;
- vezetőszakács pozícióban végrehajtja az általa meghatározott feladatokat és ellenőrzi is azokat;
- előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket felügyel, szükség esetén korrigáltat;
- árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva;
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;
- irányítja és összehangolja a segédszemélyzet munkáját;
- megérti és felhasználja a technológiai műveletek leírásait idegen nyelven.

A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, jó perspektívát és változatos feladatokat kínál.

Remek választás azok számára is, akik nyitottak szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatására.

Vendégtéri szaktechnikus

5 ÉVES KÉPZÉS

- A szakma alapadatai:**
- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
 - A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus
 - A szakma belső kódja: 1011

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

- Iskolai előképzettség:**
- Alapfokú iskolai végzettség

- Alkalmassági követelmények:**
- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges:

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 vendéglátói-pari szolgáltatásokat nyújtanak.

- Kompetenciaelvárás**
- Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő-képesség.



- A szakképzettséggel rendelkező:**
- alkalmazza a működési szabályokat;
 - üzleti levelezést folytat;
 - kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze;
 - figyelemmel kíséri az árukészletet;
 - megköti 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.

Turisztikai technikus

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Turisztikai technikus
- A szakma belső kódja: 1014
- A szakma szakmairányai: Idegenvezető, Turisztikai szervező

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

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

Választható szakmairányok: Idegenvezető szakmairány, Turisztikai szervező szakmairány.

Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegenvezetési, értékesítési, ügyintézői, információs munkát, miközben magas szinten kommunikál a vendégekkel, partnerekkel, munkatársakkal.

Idegenvezető szakmairány:

Az idegenvezető a külföldi és belföldi turistáknak bemutatja az adott ország természeti és kulturális értékeit, társadalmi, gazdasági és politikai helyzetét. A megrendelő igényei szerint tárlatvezetést végez, túrákat vezet, szórakoztató programokon vesz részt. Magas szintű magyar és idegen nyelv tudásával segíti a turistákat programjaik alatt, egyes esetekben tolmácsol. Munkáját gyalogosan, illetve többfajta közlekedési eszközön végzi. Minden tevékenységéhez alaposan felkészül a desztinációból, attrakciókból és programokból, széleskörű műveltségét folyamatosan fejleszti. Telepített idegenvezetőként fogadja a turistákat és ott tartózkodásuk ideje alatt fakultatív programokat ajánl, szervez és lebonyolít le. Az idegenvezető az út során felelős a csoportért és az utazókért, rendkívüli eseményeket szakszerűen, a szabályok betartásával kezel, jegyzőkönyvet készít. Az egész túra alatt kapcsolatot tart az utazás szervezőjével, partnerekkel és szolgáltatókkal. Munkájának célja, hogy a rábízott turistákat élményekkel teli, tartalmában az elvárásoknak megfelelő utazáson kísérje, vezesse. Az utazás, illetve programok alatt szakmailag helyesen kezeli a különböző utas típusokat, nyitott, elfogadó, udvarias és toleráns magatartásával törekszik a kellemes hangulat kialakítására és fenntartására. Az utazással kapcsolatos elő és utómunkálatokat elvégzi: információkat gyűjt, szelektál, rendszerez a csomagtúrához, az utazás után idegenvezetői jelentést ír, elszámol a rábízott pénzeszközökkel, egyéb javakkal, tapasztalatait, ötleteit megosztja az utazás szervezőjével. Öltözete, megjelenése mindig az út jellegéhez és az időjárási viszonyokhoz igazodik, személyi higiénája kifogástalan.

Turisztikai szervező szakmairány:

A turisztikai szervező több területen találkozik a turistával. Utazási irodában információt nyújt, útitervet készít, menetjegyet, szállást foglal, és csoportos utazást szervez. Marketing és értékesítési tevékenységet végez, külföldi és belföldi partnerekkel kapcsolatot tart, be- és kiutazásokat szervez, értékesít. Információkat gyűjt különféle közlekedési eszközökről és szálláshelyekről, ügyfelei igényeinek felmérése után tájékoztatást nyújt utazásuk lebonyolításával kapcsolatban. Útiterveket állít össze, menetjegyeket, vouchereket állít ki. A turista ott tartózkodásának ideje alatt bemutatja az adott desztináció turisztikai palettáját, segít a turista tájékoztatásában, programjainak szervezésében. Széleskörű és naprakész tudással rendelkezik szakterületén. A turista rajta keresztül ismeri meg az adott desztinációt, hagyományait, gasztronómiáját, kultúráját. A turisztikai szervező kiválóan kommunikál magyar és idegen nyelven is. Könnyen alakít ki emberi kapcsolatokat, konfliktushelyzeteket jól kezel.

Kompetenciaelvárás:

Jó kommunikáció szóban és írásban, érdeklődő, nyitott, vállalkozó szellemű beállítottság, szervező-, kezdeményező- és együttműködőképesség, nyelvérzék.

A szakképzettséggel rendelkező:

- széleskörű szakmai tudással és általános műveltséggel rendelkezik;
- ismeri és betartja a protokoll és az etikett szabályait;
- magas szinten kommunikál szóban és írásban, magyar és idegen nyelven, információt nyújt;
- tisztában van az idegenforgalom szerkezetével, fontosságával, hogy jelentős mértékben járul hozzá a gazdaság élénkítéséhez;
- ismeri a vonatkozó törvényeket, az írott és íratlan szabályokat, képes követni a változásokat;
- kezeli a digitális technikát, ismeri a szakmai szoftvereket;
- átlátja a turisztikai vállalkozásban előforduló munkafolyamatokat;
- utasítások, iránymutatás alapján, később önállóan képes a szállodai, irodai, utazási irodai területen a szervezői, ügyintézői, referensi, tájékoztatási, hostess és idegenvezetői munka elvégzésére, tapasztalatszerzés után vezetővé tud válni.



Ajánlott azok számára, akik életpályájukat a turizmus, vendéglátás területén képzelik el, szívesen mutatják be Magyarországot és a nagyvilágot az érdeklődőknek magyar és idegen nyelven



Cukrász

3 ÉVES KÉPZÉS

- A szakma alapadatai:**
 - Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
 - A szakma megnevezése: Cukrász
 - A szakma belső kódja: 1023

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

- Iskolai előképzettség:**
 - Alapfokú iskolai végzettség

- Alkalmassági követelmények:**
 - Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A cukrász cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő, ügyel az ízbeli változatosságra, esztétikus megjelenítésre, a megrendelők igényeire.

- Kompetenciaelvárás**

Kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő, együttműködő képesség, jó szervezőkészség, nagy terhelhetőség.



- A szakképzettséggel rendelkező:**
 - felveszi a megrendeléseket;
 - kiválasztja a szükséges alapanyagokat;
 - kiszámítja és előkészíti az elkészítendő termékekhez a hozzávaló mennyiségeket;
 - elkészíti a tésztákat, töltelékeket, bevonatokat;
 - munkáját kézzel és gépekkel végzi, pl. gyúró-, keverő nyújtógépet használ;
 - sütési és főzési műveleteket végez;
 - kéziszerszámok segítségével a termékeket megadott méretűre alakítja, formázza, díszíti;
 - az összetettebb termékeknél, a kisült tésztákat krémekkel rétegezi, dermeszti, majd a terméket bevonja és díszíti;
 - alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánsága szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít;
 - fagylaltokat főz és fagyaszt;
 - csokoládéból bonbonokat, díszeket készít.



A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kezűgyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágynak.

Szakács

3 ÉVES KÉPZÉS

- A szakma alapadatai:**
 - Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
 - A szakma megnevezése: Szakács
 - A szakma belső kódja: 1022

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

- Iskolai előképzettség:**
 - Alapfokú iskolai végzettség

- Alkalmassági követelmények:**
 - Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. Színte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek, így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékelével és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkel. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll-, vagy a la carte szakácsként.



- Kompetenciaelvárás**

Remek ízérzék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó kommunikációs készség, a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat, jó problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség.

- A szakképzettséggel rendelkező:**
 - a vezetőszakács utasításait követve ételt készít, tálal, díszít a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikus-ság figyelembevételével;
 - előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket hajt végre;
 - árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva;
 - betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;
 - anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a rábízott javakért;
 - a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazza;
 - képes a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani.

Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágynak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

Pincér - vendégtéri szakember

3 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember
- A szakma belső kódja: 1021

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A pincér-vendégtéri szakember a vendéglátó egységekben fogadja az érkező vendégeket, igény szerint ételt és italt ajánl, majd felszolgálja a kiválasztott ételeket. Folyamatosan figyel vendégeire, kínál, utántölt, rendben tartja az asztalt. Számlát készít és lebonyolítja a fizettetést.

Kompetenciaelvárás

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.



A szakképzettséggel rendelkező:

- elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket;
- figyelemmel kíséri az árukészletet, részt vesz az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, tárolásában és dokumentálásában;
- ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének figyelembevételével, italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez;
- felveszi a rendelést;
- felszolgál; a különböző felszolgálási rendszerek és az egység igényeinek figyelembevételével előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához;

- barista, bartender, sommelier tevékenységet végez;
- figyelemmel kíséri a vendégek kéréseit, a vendégek étkezése során kommunikál, tájékozódik elégedettségükről;
- megszervezi a saját és beosztott munkatársai munkáját, ellenőrzi azt,
- kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert.

Azoknak a fiataloknak ajánljuk, akiket érdekel a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú tanulmányok folytatására.

Mások egészsége a mi hivatásunk. Fontos a szakmánk.

**Választható képzések
5 éves technikai
képzésben:**

• **Fitness-wellness instruktork**

Fitness-wellness instruktork

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Sport
- A szakma megnevezése: Fitness-wellness instruktork
- A szakma belső kódja: 1015

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

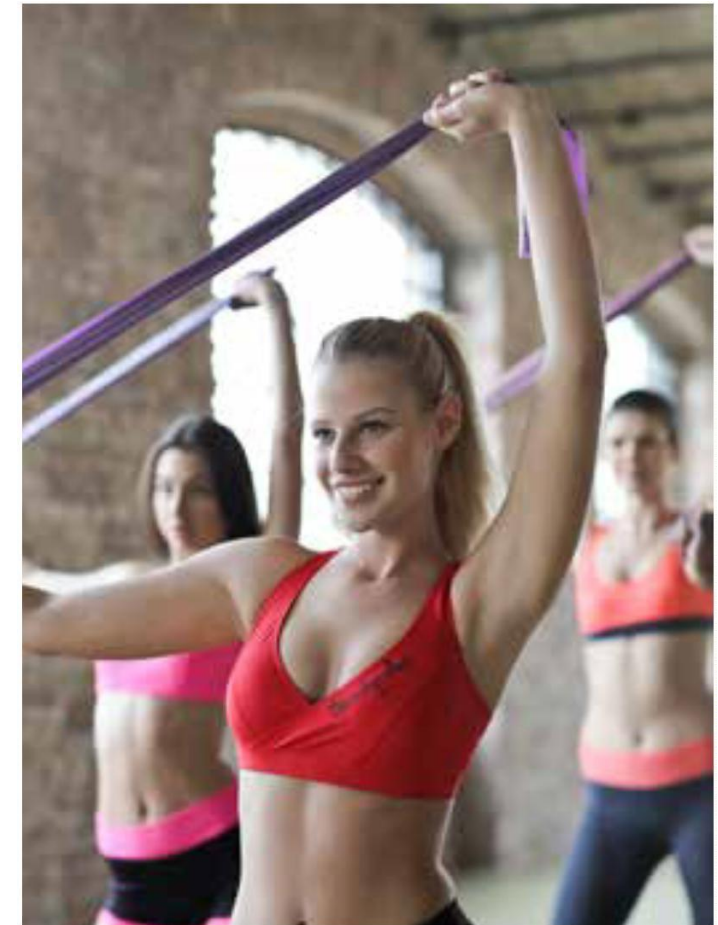
A pályaalkalmassági vizsgálat során a motoros képességek, valamint tetszőleges úszásnemben mélyvízi 50 m úszás felmérése történik.

Sport ágazat 5 éves képzése, amely érettségi és technikai szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A fitness-wellness instruktork a szabadidősport jellemző létesítményeiben tervez, szervez és vezet csoportos, illetve egyéni edzéseket. Tevékenysége elsősorban a lakosság fittségi állapotának javítására irányul. Komplex felkészültsége alapján alkalmas a legváltozatosabb mozgásprogramok oktatására.

Kompetenciaelvárás

Ügyes mozgás, sportolói jártasság, jó fizikum, jó ritmusérzék, jó kommunikációs készség, szakmai fejlődés irányítása.



A szakképzettséggel rendelkező:

- a fizikai aktivitás fontosságát terjeszti, az általa oktatott mozgásprogramokat népszerűsíti;
- változatos hangulatú, dinamikájú és edzés hatású zenei órafajtákat tart;
- képes csoportos és egyéni vízi edzésprogramokat vezetni;
- a csoport tudásszintjének megfelelő gyakorlatanyagot állít össze, a terhelésintenzitást megfelelő módon szabályozza;
- a gyakorlatokat bemutatja és megtanítja;
- a kellemes csoportlégkört megteremti, a csoporttagokat motiválja;
- életkori sajátosságoknak megfelelő és egyéb speciális csoportos foglalkozásokat tervez és vezet;
- a hibákat felismeri, kijavítja, a sérüléseket megelőzi;
- szükség esetén elsősegélynyújtási feladatokat lát el;
- az erőfejlesztő és kardio-gépeken végzett egyéni edzéseket szakszerűen felügyeli;
- kapcsolódó adminisztratív feladatokat lát el.

Ajánlott minden fiatal számára, akinek a sport, sportolás iránti elkötelezettsége oly mértékű, hogy szívesen választja ezt a területet hivatásául.