

---

## HÁMORI ANTAL\*

---

### Az egyes vendéglátóipari munkakörök betöltéséhez szükséges alkalmassági-képesítési feltételek jogi szabályozása (fogyasztóvédelmi jogi aspektusok)

**Legal regulation of the aptitude and qualification conditions of the occupation of sphere activities in the catering industry (aspects of the law of consumer protection)**

In the article we introduce some significant provisions of the current legislation on the protection of consumers. Besides, the moral and professional aspects of the rules of the pursuits and qualifications come into prominence. The article introduces the duties and expectations of considerable importance defined in the legal description of the particular departments related to the professional requirements and qualifications. For instance, in the case of „master level” the possession of some basic social values, such as honesty, honour, responsibility, precision, reliability, and the ability of educating for the love of trade and the developing of trade-consciousness are requirements of high importance.

Az egyes vendéglátóipari munkakörök betöltéséhez, a vendéglátó tevékenységek (foglalkozások) gyakorlásához szükséges alkalmassági-képesítési feltételek szabályozása, jogszabályban való meghatározása a vendéglátás igazgatásának egyik speciális funkciója, nevezetesen a „vendéglátás szabályozása és ellenőrzése” körébe tartozik, s tekintettel arra, hogy ezen alkalmassági-képesítési feltételek szabályozásának célja közvetetten (és többek között) a vendégek érdekeinek (pl. a megfelelő kiszolgáláshoz fűződő érdekek) a védelme, e minőségében közvetetten a vendéglátás fogyasztóvédelmi jogi szabályozásának is funkciója. Az alábbiakban e joganyag hatályos részéből kerül ismertetésre néhány, a fogyasztóvédelem szempontjából kiemelkedő jelentőséggel bíró rendelkezés.

A vonatkozó tevékenységek és szakképesítések, amely szakképesítések nélkül e tevékenységek nem végezhetőek,<sup>1</sup> különösen a következők: 1. cukrászati termékek készítése – cukrász;<sup>2</sup> 2. meleg- és hidegkonyhai ételek készítése (kivétel: palacsinta, lángos, hamburger, hot-dog, melegszendvics, hurka, kolbász,

---

\* BGF KVIFK Vendéglátóipari Intézet, főiskolai adjunktus.

<sup>1</sup> L. 5/1997. (III. 5.) IKIM r. 2. § és Melléklet, az OKJ szerint [l. 7/1993. (XII. 30.) MüM r. Melléklet]. Vö. pl. 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM r. 11. §, 36. § (3) bek., 6-7. sz. melléklet, 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM r. 24-26. §§, 3. sz. melléklet.

<sup>2</sup> Vö. 18/1995. (VI. 6.) IKM r. Melléklet, „Cukrász” II. 2. L. 31/1996. (VI. 19.) IKM r. Melléklet 12. „Cukrász” III. 3. 1. („A vevők kulturált kiszolgálása”).

pecsenye sütése, illetve készítése) – szakács;<sup>1</sup> 3. vendéglátó értékesítő tevékenység – pincér;<sup>2</sup> 4. konyhamészárosi tevékenység – hús- és hentesáru eladó;<sup>3</sup> további szakképesítések:<sup>4</sup> 5. gyorsétkeztetési-vendéglátó eladó (szakmunkás szakképesítés); 6. diétás szakács (középfokú szakképesítés; a szakképesítéssel betölthető további, rokon munkakör, foglalkozás: közétkeztetési szakács); 7. mixer (barman; középfokú szakképesítés); 8. vendéglátó-üzletvezető (középfokú szakképesítés; a szakképesítéssel betölthető további, rokon munkakörök, foglalkozások: egyéb vendéglátóipari foglalkozások); 9. vendéglátó menedzser (felsőfokú szakképesítés; a szakképesítéssel betölthető további, rokon munkakörök, foglalkozások: vendéglátó kisservezet vezetője, vendéglátó tevékenységet folytató részegység vezetője, kereskedelmi és vendéglátóipari tevékenységet folytató részegység közvetlen termelésirányítója); 10. vendéglátó szakmenedzser (akkreditált felsőfokú szakképesítés; a szakképesítéssel betölthető munkakörök, foglalkozások: vendéglátó szakmenedzser, menedzserasszisztens – felső vezető melletti szinten, vendéglátó tevékenységet folytató részegység vezetője, a szakképesítéssel betölthető további, rokon munkakörök, foglalkozások: vendéglátóipari alkalmazott, vendéglátó kisservezet vezetője, kereskedelmi és vendéglátó tevékenységet folytató részegység közvetlen termelésirányítója, szállodai portás, egyéb vendéglátóipari foglalkozások); 11. vendéglátó(ipari) eladó (a szakképesítéssel betölthető munkakörök, foglalkozások: felszolgáló, vendéglátóipari eladó);<sup>5</sup> 12. vendéglátó technikus;<sup>6</sup> és 13. vendéglős.<sup>7</sup>

<sup>1</sup> Vö. 18/1995. (VI. 6.) IKM r. Melléklet, „Szakács” II. 2. [Vö. 5.) gyorsétkeztetési-vendéglátó eladó: ad „kivétel.”] L. 31/1996. (VI. 19.) IKM r. Melléklet 29. „szakács” („mesterszint”) III. A), („... legyen képes: ... Megkövetelni a minőséget, a rendet és a higiénéit.”), III. C), („... ismerje és alkalmazza: ... Az ételmiszer-egészségügyi és higiénés szabályokat.”), IV. [„Ismerje ... a fogyasztóvédelem rendelkezéseit”, az „... erkölcsi, etikai és protokolláris szabályokat”, „a jó minőségű áruhoz, szolgáltatáshoz való jogot”, „a fegyelmezett, biztonságos, egészséget és környezetet nem veszélyeztető, minőségi munkára nevelés elvárásait”; „Legyen képes társadalmi alapértékeket (becsület, tisztesség, felelősség, pontosság, megbízhatóság stb.) közvetíteni.”, „A szakma szeretetére, a szakmai öntudat erősítésére neveljen.”].

<sup>2</sup> Szakképesítésként elfogadható a szakiránynak megfelelő egyéb szakképesítés vagy magasabb szintű szakirányú szakmai végzettség is [5/1997. (III. 5.) IKIM r. melléklet]. Vö. 18/1995. (VI. 6.) IKM r. Melléklet, „Pincér” II. 1-2., „Vendéglátó eladó” II. 1-2. L. 31/1996. (VI. 19.) IKM r. Melléklet 28. „Pincér” („mesterszint”) II. 1., 2., II. 3. I), III. B), C) és IV. [„... a pincérmesternek ismernie kell: ... az erkölcsi, etikai és protokolláris szabályok elvárásait, ...”; „Ismerje ... a fogyasztóvédelem rendelkezéseit”, az „... erkölcsi, etikai és protokolláris szabályokat”, „a jó minőségű áruhoz, szolgáltatáshoz való jogot”, „a fegyelmezett, biztonságos, egészséget és környezetet nem veszélyeztető, minőségi munkára nevelés elvárásait”; „Legyen képes társadalmi alapértékeket (becsület, tisztesség, felelősség, pontosság, megbízhatóság stb.) közvetíteni.”, „A szakma szeretetére, a szakmai öntudat erősítésére neveljen.”].

<sup>3</sup> Ua. Vö. 18/1995. (VI. 6.) IKM r. Melléklet.

<sup>4</sup> L. 18/1995. (VI. 6.) IKM r. Melléklet. [A számozás szerinti sorrend a két rendelet – 5/1997. (III. 5.) IKIM r. és 18/1995. (VI. 6.) IKM r. – szerinti sorrendet követi.]

<sup>5</sup> L. 18/1988. (VIII. 26.) MM r. 1. sz. melléklet, „Vendéglátóipari eladó”.

<sup>6</sup> Vö. uo. „Vendéglátó technikus” II. 1-2.

<sup>7</sup> L. 31/1996. (VI. 19.) IKM r. Melléklet 27. „Vendéglős-fogadós” („mesterszint”) I. 1., II. 2. D), E), III. C), IV. [„Ismerje ... a fogyasztóvédelem rendelkezéseit”, az „... erkölcsi, etikai és

A jogi szabályozás a „szakács”, a „pincér” és a „vendéglős-fogadós” „mesterszint”-je esetében megköveteli azt is, hogy az illető személy ismerje a fogyasztóvédelem rendelkezéseit, az erkölcsi, etikai és protokolláris szabályokat, a jó minőségű áruhoz, szolgáltatáshoz való jogot, a fegyelmezett, biztonságos, egészséget és környezetet nem veszélyeztető, minőségi munkára nevelés elvárásait, és legyen képes társadalmi alapértékeket (pl. becsület, tisztesség, felelősség, pontosság, megbízhatóság) közvetíteni, továbbá a szakma szeretetére, a szakmai öntudat erősítésére neveljen.

Az egyes munkaterületek (rövid, jellemző) leírásában, a végezhető tevékenységek összességében, illetve a szakképesítés (vagy mesterképzés<sup>1</sup>) szakmai követelményeiben a legfontosabb feladatok (illetve a főbb tevékenységi körök), követelmények között szerepelnek például: a számla szabályszerű kiállítása, a számlaadási kötelezettség teljesítése (pincér, gyorsétkeztetési-vendéglátó eladó, mixer, vendéglátóipari eladó, vendéglátó technikus); figyelmet kell fordítani a vendégek igényeire, panaszaira (vendéglátó szakmenedzser, vendéglátó technikus, vendéglős); az üzlet színvonalas működésének biztosítása az „osztályba” (a hatályos megfogalmazásban: kategóriába<sup>2</sup>) sorolás szabályainak megfelelően (cukrász, szakács, pincér, vendéglátóipari eladó, vendéglős); a vendég által igényelt, illetve ajánlott termék felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon kell biztosítani, az udvarias és szakszerű felszolgálás (és ajánlás) előírásai szerint (pincér, vendéglátóipari eladó, vendéglátó technikus); kapcsolatteremtés és -tartás a vendégekkel, a vendégcentrikus szemléletmód alapelveinek figyelembevételével és azok érvényesítése – „vendégcentrikus, etikus, kulturált magatartás tanúsítása” (pincér, vendéglátóipari eladó, vendéglátó technikus); a reklamációk, panaszok, minőségi kifogások elintézése (szükség esetén továbbítása), a vásárlók könyvére vonatkozó előírások betartása (pincér, vendéglátóipari eladó, vendéglátó technikus, vendéglős); a vendég búcsúztatása, tájékozódás az étkezés élményéről, elköszönés magyar és idegen nyelven, a távozáshoz kapcsolódó udvariassági szabályok betartásával (pincér, vendéglátóipari eladó).

A szakmai vizsga céljaként van meghatározva például annak megállapítása, hogy a vizsgázó: elsajátította-e a vendégcentrikus gondolkodásmódot (gyorsétkeztetési-vendéglátó eladó); kialakult-e benne a vendégekkel való kulturált kapcsolattartás képessége, elsajátította-e a szakmai etika, etikett és protokoll előírásait (mixer).

A vizsgázónak tudnia kell alkalmazni például a reklamációk, panaszok, minőségi kifogások elintézési módjait, lehetőségeit (gyorsétkeztetési-vendéglátó eladó). A vizsgázónak ismernie kell például a vendégpanaszok kezelésének

---

protokolláris szabályokat”, „a jó minőségű áruhoz, szolgáltatáshoz való jogot”, „a fegyelmezett, biztonságos, egészséget és környezetet nem veszélyeztető, minőségi munkára nevelés elvárásait”; „Legyen képes társadalmi alapértékeket (becsület, tisztesség, felelősség, pontosság, megbízhatóság stb.) közvetíteni.”, „A szakma szeretetére, a szakmai öntudat erősítésére neveljen.”; 18/1986. (VIII. 26.) MM r. 1. sz. melléklet, „Vendéglős”-].

<sup>1</sup> L. 31/1996. (VI. 19.) IKM r.

<sup>2</sup> L. 43/1998. (VI. 24.) IKIM r.

módját, a panaszok intézésénél alkalmazott jogszabályokat (vendéglátó-üzletvezető).

A vizsgázónak képesnek kell lennie például: a vendég igényeinek szakszerű kielégítésére (mixer); a szakmai és üzleti kapcsolatok során az (elvárható – a szakmában és az üzleti életben) etikett és protokolláris szabályok alkalmazására (pincér, vendéglátó-üzletvezető, vendéglátó menedzser, vendéglátó szakmenedzser, vendéglős). A „Pincér ismeretek” és az „Eladói ismeretek” vizsgatárgy tartalma (többek között): a vendégekkel szembeni viselkedés, megjelenés, öltözködés (pincér, vendéglátóipari eladó).

Hangsúlyozandó, hogy valamennyi esetben irányadók a vonatkozó, általános követelmények (pl. a „*vendégcentrikus, etikus, kulturált magatartás tanúsítása*”); az egyes szakképesítésekkel kapcsolatos munkaterületek leírása, a szakképesítések szakmai követelményei – a jogszabályban – *nem kimerítőek* (l. pl. „rövid jellemző leírás”, „legfontosabb feladatok”, „főbb tevékenységi körök” megfogalmazás). Az előzőekben említett felsorolás – a jogszabályban foglaltak körében maradván – ezt tükrözi; ami nem jelenti azt, hogy az ott nem nevesített követelmények, feladatok nem lehetnek e szakképesítések szempontjából jogilag is relevánsak.<sup>1</sup> Több mint figyelemre méltó az a jogszabályi rész, amely „*a vendég, a másik ember és az egészség feltétlen tisztelete*”, „*alakuljon ki a vendég tisztelete, megbecsülése*”, „*vendégszeretet*” követelményéről szól.<sup>2</sup>

Az említett szakképesítések ismeretanyaga a fentiekben túl is számos, fogyasztóvédelmi szempontból releváns követelményt (feltételt) tartalmaz. Gondoljunk például a rendkívül fontos közegészségügyi, higiénés előírásokra (közigazgatási jogi normákra),<sup>3</sup> valamint a vendéglátó tevékenységek (szolgáltatások) szakszerűségének biztosítására szolgáló szakmai szabályokra.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> A témához l. még pl. 18/1986. (VIII. 26.) MM r. 1. sz. melléklet; 7/1999. (II. 1.) OM r. 3. sz. melléklet; 4/1996. (I. 18.) Korm. r.; 100/1997. (VI. 13.) Korm. r. 2. sz. melléklet, Második Rész, II.; 15/1969. (XI. 25.) BkM r.

<sup>2</sup> L. 28/2000. (IX. 21.) OM r.

<sup>3</sup> L. pl. 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM r., 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM r., 9/1985. (X. 23.) EüM-BkM r., 4/1998. (XI. 11.) EüM r., 16/1982. (XII. 30.) EüM r., 41/1997. (V. 28.) FM r., 77/2002. (VIII. 23.) FVM-ESzCsM r., 201/2001. (X. 25.) Korm. r., 1/1986. (II. 21.) EVM-EüM r., 5/1990. (II. 28.) SZEM r. Részletesen l. Hámori Antal: A vendéglátás fogyasztóvédelmi jogi szabályozása. Bp., 2003. 70-78. p.

<sup>4</sup> A vendéglátó tevékenységek (szolgáltatások) szakszerűségének biztosítására szolgáló szakmai szabályok (szokások) jogi normákba foglalásához l. Hámori Antal: ua. 54. és 211-212. p. [Vö. pl. 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM r. 10. § (2) bek. d) pont, 43/1998. (VI. 24.) IKIM r. melléklet, 45/1998. (VI. 24.) IKIM r. 2. sz. melléklet I. pont.]. A vendéglátó tevékenységek gyakorlásához szükséges alkalmassági-képesítési feltételek jogszabályban való meghatározásához l. pl. 4/1996. (I. 18.) Korm. r. [vö. 209/1999. (XII. 26.) Korm. r., 120/2000. (VII. 7.) Korm. r.], 77/2002. (IV. 13.) Korm. r., 5/1997. (III. 5.) IKIM r., 31/1996. (VI. 19.) IKM r., 18/1995. (VI. 6.) IKM r., 18/1986. (VIII. 26.) MM r., 12/1996. (XII. 29.) MüM r., 7/1993. (XII. 30.) MüM r., 40/2002. (V. 24.) OM r., 19/2000. (VII. 26.) OM r., 7/1999. (II. 1.) OM r., 130/1995. (X. 26.) Korm. r., 100/1997. (VI. 13.) Korm. r., 15/1969. (XI. 25.) BkM r., 27/1996. (X. 4.) FM r., 64/1994. (XII. 15.) FM r., 43/2001. (XII. 18.) EüM r., 3/1988. (III. 5.) KeM r., 16/1994. (VII. 8.) MKM r., 26/2002. (V. 17.) OM r., 28/2000. (IX. 21.) OM r., 14/2000. (VI. 28.) OM r., 1/2000. (I. 14.) OM r., 6/1999. (II. 1.) OM r., 1/1996. (I. 9.)

A szóban forgó alkalmassági-képesítési feltételeket meghatározó jogszabályok alkalmazása körében részben azokban az esetekben merül fel értelmezési probléma, amikor a vendéglátó tevékenység a „palacsinta, lángos, hamburger, hot-dog, melegszendvics, hurka, kolbász, pecsenye” sütésére, illetve készítésére terjed ki. Ezekben az esetekben nem szükséges a „szakács” szakképesítés, viszont rendelkezni kell a „gyorsétkeztetési-vendéglátó eladó” szakmunkás szakképesítéssel.<sup>1</sup> Egy másik, gyakori probléma, hogy a vendéglátó értékesítő (eladó) tevékenységet nem „pincér” szakképesítéssel, illetve a szakiránynak megfelelő egyéb szakképesítéssel, vagy magasabb szintű szakirányú szakmai végzettséggel végzik.<sup>2</sup>

A jogalkalmazási hiányosságok ellenére a fentiek alapján megállapítható, hogy a hatályos – szóban forgó – magyar szakképesítési jogi szabályozás fogyasztóvédelmi szempontból kiemelkedő jelentőséggel bír, és ez által a vendéglátás szakmai színvonalának garanciális feltételeként is funkcionál.

Véleményem szerint e jogi szabályozás fenntartása az Európai Unióhoz való csatlakozást követően is szükséges. A magyar vendéglátás szakmai színvonalának növelése e szabályozás érvényesítése és erősítése által valósítható meg. Azok a törekvések, amelyek ez ellen hatnak, a magyar vendéglátás és a fogyasztók kárára vannak; a saját, rövid távú gazdasági érdekeiket szolgálják. A magyar jogalkotónak az elmúlt években jó néhány alkalommal kellett ellenállnia a nyugati „szisztéma” nyomásainak, amelyek napjainkban időnként szintén megjelennek. A magyar vendéglátás jövőjének alakulása nagy mértékben attól függ, hogy a jogalkotó milyen mértékben képes továbbra is ellenállni a fejlett – számos erkölcsi és fogyasztóvédelmi normákat is magában foglaló – szakképesítési jogi szabályozása elleni támadásnak.

---

FM-NM-IKM r. 11. §, 36. § (3) bek., 6-7. sz. melléklet, 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM r. 24-26. §§, 3. sz. melléklet. Korábbi időszakra vonatkozó, (hatályon kívül helyezett) jogszabályokban meghatározott, vonatkozó képesítési feltételekhez l. pl. 2/1974. (II. 15.) BkM r.; 13/1978. (VII. 7.) BkM r.; 8/1979. (VI. 7.) BkM r., 9/1982. (V. 7.) BkM r., 4/1987. (VI. 28.) BkM r.; 4/1984. (VIII. 8.) BkM r. Továbbá: 8200-2/1953. (Eü. K. 7.) EüM utasítás, 8200-4/1954. (Eü. K. 14.) EüM utasítás, 8200-9/1954. (Eü. K. 21.) EüM utasítás, 129/1956. (Eü. K. 6.) KPM-EüM utasítás.

<sup>1</sup> L. 18/1995. (VI. 6.) IKM r. Melléklet, „Szakács” II. 2.

<sup>2</sup> L. 5/1997. (III. 5.) IKIM r. Melléklet. Vö. 18/1995. (VI. 6.) IKM r. Melléklet, „Pincér” II. 1-2., „Vendéglátó eladó” II. 1-2., 18/1986. (VIII. 26.) MM r. 1. sz. melléklet, „Vendéglátóipari eladó”.