

KÉPZÉSI PROGRAM
(SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS)

PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

**MEGNEVEZÉSŰ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉSI
PROGRAM**

A SZAKMA AZONOSÍTÓ SZÁMA: 4 1013 23 04

Vonatkozó jogszabályok:

**2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet**

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

KÉPZÉSI PROGRAM

1. Alapadatok

A programtervezés alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.1.	Megnevezése:	Pincér – vendégtéri szakember
1.2.	Száma:	4 1013 23 04
1.3.	Ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
1.4.	Kapcsolódó részszakma	Pincérsegéd
1.5.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.6.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	4
1.7.	A szakma szakmairányai	-
1.8.	Ágazati alapoktatás megnevezése	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
1.9.	Szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók/képzésben részt vevő személyek maximális száma	
1.10.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama	nappali szakképző 10. évfolyam – 175 óra Felnőttek oktatása -... óra
A képzés célja:		
1.11.	<p>A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>A pincér-vendégtéri szakember szaktudásának köszönhetően a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatásokat képes ellátni.</p> <p>A vendégek által igényelt , illetve az ajánlott termékek felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle várható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és szakszerű kiszolgálás előírása szerint.</p> <p>Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.</p> <p>Átvesszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel.</p> <p>Elszámol a napi bevétellel.</p> <p>Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez.</p> <p>Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában.</p> <p>Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik.</p> <p>Ismeri a hazai és nemzetközi étel-és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal.</p> <p>Folyamatosan képezi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.</p> <p>.</p>	
A képzés célcsoportja:		
1.11.	<p>A képzési program elérhető minden olyan tanuló/képzésben résztvevő egyén számára, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.</p>	

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei	
2.1.	<p>Az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket ismeri és elvégzi. Képes beüzemelni és kezelni a vendéglátó üzlet gépeit.</p> <p>Képes a vendégteret előkészíteni a vendégek fogadására, ismeri a „mise en place”-t.</p> <p>Ismeri az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételét, tárolását és az árukészlet előírás szerinti dokumentálását.</p> <p>Képes kiállítani az értékesítéshez kapcsolódó megfelelő bizonylatokat és vételezési dokumentumokat, hagyományos és elektronikus formában is.</p> <p>Ismeri a vendégfogadás formáit.</p> <p>ismeri a rendelésvétel szabályait.</p> <p>ismeri a választékot, a választékközlés módszereit. képes ételeket ajánlani az allergének és az egészséges táplálkozás figyelembe vételével. Képes italokat ajánlani, azokat párosítani a vendég által rendelt ételekhez.</p> <p>Ismeri a különböző felszolgálati módokat. Képes előkészíteni a felszolgáláshoz szükséges eszközöket.</p> <p>Képes elkészíteni az italokat, szakszerűen kivinni az ételeket, italokat a vendég asztalához.</p> <p>Ismeri az italajánlás szabályait. Ismeri a barista, a bártender, a sommelier tevékenységet.</p> <p>Képes a vendég előtt ételt készíteni és felszolgálni azt.</p> <p>Képes a vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikálni.</p> <p>Ismeri az igény- és elégedettségmérés módszereit. Képes megkérdezni a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.</p> <p>Képes rendet tartani üzemelés közben, a munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.</p> <p>Ismeri a különböző rendezvényeket.</p> <p>Képes irányítani a beosztott munkatársait, megtervezni a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak megvalósítása során.</p> <p>A számlakiállítást, pénztárgép kezelést, éttermi szoftvert, fizettetést, a számlák iktatását, megőrzését ismeri.</p> <p>Képes elszámolni a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.</p> <p>Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi-, az ételbiztonsági előírásokat.</p> <p>ismeri a leltározás folyamatát, képes a feladatban részt venni.</p> <p>Képes a vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálni az árakat, a készlet-és elszámoltatási számításokat elvégezni. Az ételek és italok adagjainak kiszámolásához szükséges veszteség és tömegszámításokat ismeri.</p>

3. A szakmai oktatásba történő belépés feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai előképzettség:	nem szükséges
3.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	<p>10. évfolyam: Étel- és italismeret – 558 óra Vendégtéri ismeretek – 72 óra Összesen: 630 óra (heti 17,5 óra)</p> <p>11. évfolyam: Étel- és italismeret– 465 óra Vendégtéri ismeretek – 62 óra értékesítési ismeretek – 15,5 óra Összesen: 542,5 óra (heti 17,5 óra)</p>
3.4.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges
3.5.	Pályaalkalmassági vizsgálat	szükséges
3.6.	Sikeres ágazati alapvizsga	Szükséges
3.7.	Egyéb feltételek:	-

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

4.1.	Személyi feltételek	Szakirányú oktatásért felelős személy-pincér szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy
4.2.	Egyéb dolgozók:	

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

5.1.	Tárgyi feltételek a szakirányú oktatásra	<p>Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliái Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya, stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésfelvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>
------	--	---

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

6.1.	Projekt alapú oktatásszervezés esetén	
10. évfolyam: Összesen: 630 óra (heti 17,5 óra)	Étel- és italismeret	
	Projekt alapú foglalkozások	334 óra (60%)
	Elméleti foglalkozások	224 óra(40%)
	Összesen	558 óra
	Vendégtéri ismeretek	
	Projekt alapú foglalkozások	60 óra
	Elméleti foglalkozások	12 óra
	Összesen	72 óra
11. évfolyam: Összesen: 542,5 óra (heti 17,5 óra)	Étel- és italismeret	
	Projekt alapú foglalkozások	372 óra
	Elméleti foglalkozások	93 óra
	Összesen	465 óra
	Értékesítési ismeretek	
	Projekt alapú foglalkozások	5,5 óra
	Elméleti foglalkozások	10 óra
	Összesen	15,5 óra
	Vendégtéri ismeretek	
	Projekt alapú foglalkozások	50 óra
	Elméleti foglalkozások	12 óra
	Összesen	62 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

7. Tanulási területek

7.1. Tanulási területek

7.1.1.	Megnevezése:	Étel és italismeret
7.1.2.	Célja:	<p>A képzés célja, hogy a tanuló rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>A tanuló megismerje, az ételeket és italokat, aza alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit.</p> <p>Tisztában legyen a tanuló az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával.</p> <p>A tanuló elsajátítja a bartender, barista és sommelier ismereteket.</p>
7.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	<p>10. évfolyam:</p> <p>Projekt módszer – 334 óra</p> <p>Bemutatás, szemléltetés – 45 óra(20 %)</p> <p>Gyakorlati feladatmegoldás – 179 óra (80%)</p> <p>11.évfolyam</p> <p>Projekt módszer – 279 óra</p> <p>Bemutatás, szemléltetés – 38 óra</p> <p>Gyakorlati feladatmegoldás – 148 óra</p>
7.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, páros munka, csoportmunka
7.1.5.	Óraszám:	10. évfolyam – 558 óra 11. évfolyam – 465 óra
7.1.6.	<p>A tanulási terület tartalma 10. évfolyam – 558 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:</p>	

Konyhatechnológiai alapismeretek témakör: 76 óra	
Foglalkozások:	Óraszám
Darabolás, bundázási módok, sűrítés, dúsítási eljárások – bemutatás, gyakorlás	10 óra
Hőközlési eljárások – bemutatás, gyakorlás	10 óra
Konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások – bemutatás, gyakorlás	10 óra
Konyhatechnológiai alapismeretek - projekt	46 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

Ételkészítési ismeretek témakör: 185 óra

Foglalkozások:	Óraszám
Hideg előételek – bemutatás, gyakorlás	6 óra
Levesek – bemutatás, gyakorlás	8 óra
Meleg előételek – bemutatás, gyakorlás	8 óra
Főzelékek, köretek – bemutatás, gyakorlás	8 óra
Mártások – bemutatás, gyakorlás	8 óra
Saláták, dresszingek – bemutatás, gyakorlás	8 óra
Főételek – bemutatás, gyakorlás	20 óra
Befejező fogások – bemutatás, gyakorlás	8 óra
Ételkészítési ismeretek - projekt	111 óra

Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai témakör: 129 óra

Foglalkozások:	Óraszám
Italok csoportosítása és ismertetése – bemutatás, gyakorlás	50 óra
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok – bemutatás, gyakorlás	50 óra
Aperitif és digestív italok, báritalok-bemutatás, gyakorlás	20 óra
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai - projekt	177 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

4.1.7.	A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 465 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:												
Ételkészítési ismeretek témakör: 130 óra													
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">52 óra</td> </tr> <tr> <td>Ételkészítési ismeretek - projekt</td> <td style="text-align: center;">78 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások – bemutatás, gyakorlás	52 óra	Ételkészítési ismeretek - projekt	78 óra						
Foglalkozások:	Óraszám												
Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások – bemutatás, gyakorlás	52 óra												
Ételkészítési ismeretek - projekt	78 óra												
Betekintés a csúcsgasztronómia világában „fine dining” témakör: 20 óra													
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságaim érdekességei - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">8 óra</td> </tr> <tr> <td>Betekintés a csúcsgasztronómia világába - projekt</td> <td style="text-align: center;">12 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságaim érdekességei - bemutatás	8 óra	Betekintés a csúcsgasztronómia világába - projekt	12 óra						
Foglalkozások:	Óraszám												
A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságaim érdekességei - bemutatás	8 óra												
Betekintés a csúcsgasztronómia világába - projekt	12 óra												
Étterem értékelő és-minősítő rendszerek a világban témakör: 20 óra													
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google - bemutatás</td> <td style="text-align: center;">8 óra</td> </tr> <tr> <td>Étterem értékelő- és -minősítő rendszerek a világban - projekt</td> <td style="text-align: center;">12 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google - bemutatás	8 óra	Étterem értékelő- és -minősítő rendszerek a világban - projekt	12 óra						
Foglalkozások:	Óraszám												
Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google - bemutatás	8 óra												
Étterem értékelő- és -minősítő rendszerek a világban - projekt	12 óra												
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai témakör: 148 óra													
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">30 óra</td> </tr> <tr> <td>Aperitif és digesztív italok, kevert bárítalok – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">18 óra</td> </tr> <tr> <td>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai - projekt</td> <td style="text-align: center;">100 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok – bemutatás, gyakorlás	30 óra	Aperitif és digesztív italok, kevert bárítalok – bemutatás, gyakorlás	18 óra	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai - projekt	100 óra				
Foglalkozások:	Óraszám												
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok – bemutatás, gyakorlás	30 óra												
Aperitif és digesztív italok, kevert bárítalok – bemutatás, gyakorlás	18 óra												
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai - projekt	100 óra												
Az italok készítésének szabályai témakör: 54 óra													
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">11 óra</td> </tr> <tr> <td>Az italok készítésének szabályai - projekt</td> <td style="text-align: center;">43 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése – bemutatás, gyakorlás	11 óra	Az italok készítésének szabályai - projekt	43 óra						
Foglalkozások:	Óraszám												
Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése – bemutatás, gyakorlás	11 óra												
Az italok készítésének szabályai - projekt	43 óra												
Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás témakör: 40 óra													
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aperitif és digesztív italok, italajánlás-bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">2 óra</td> </tr> <tr> <td>Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">2 óra</td> </tr> <tr> <td>Étlap szerkesztésének szabályai – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">3 óra</td> </tr> <tr> <td>Itallap/borlap szerkesztésének szabályai – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">3 óra</td> </tr> <tr> <td>Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">3 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	Aperitif és digesztív italok, italajánlás-bemutatás, gyakorlás	2 óra	Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) – bemutatás, gyakorlás	2 óra	Étlap szerkesztésének szabályai – bemutatás, gyakorlás	3 óra	Itallap/borlap szerkesztésének szabályai – bemutatás, gyakorlás	3 óra	Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai – bemutatás, gyakorlás	3 óra
Foglalkozások:	Óraszám												
Aperitif és digesztív italok, italajánlás-bemutatás, gyakorlás	2 óra												
Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) – bemutatás, gyakorlás	2 óra												
Étlap szerkesztésének szabályai – bemutatás, gyakorlás	3 óra												
Itallap/borlap szerkesztésének szabályai – bemutatás, gyakorlás	3 óra												
Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai – bemutatás, gyakorlás	3 óra												

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása – bemutatás, gyakorlás	3 óra
Ételek és italok párosítása, étrend – összeállítás - projekt	24 óra
Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák témakör: 53 óra	
Foglalkozások:	Óraszám
A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 fféle allergén anyag – bemutatás, gyakorlás	19 óra
Étel- és italérzékenységek - projekt	34 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

7.2.1.	Megnevezése:	Vendégtéri ismeretek
7.2.2.	Célja:	A képzés célja, hogy a tanuló rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges. A tanuló elsajátítja a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot. Ismeri a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait, gépeit.
7.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	10. évfolyam: Projekt módszer – 42 óra Bemutató, szemléltetés – 5 óra Gyakorlati feladatmegoldás – 25 óra 11. évfolyam Projekt módszer – 50 óra Bemutató, szemléltetés – 2 óra Gyakorlati feladatmegoldás – 10 óra
7.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, páros munka
7.2.5.	Óraszám:	10. évfolyam – 72 óra 11. évfolyam – 62 óra
7.2.6.	A tanulási terület tartalma 10. évfolyam – 72 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:	
Felhasználási ismeretek témakör: 36 óra		
Foglalkozások:		Óraszám
A felhasználóval szemben támasztott követelmények – bemutatás		2 óra
A felhasználás általános szabályai – bemutatás, gyakorlás		3 óra
Nyitás előtti műveletek – bemutatás, gyakorlás		5 óra
Vendég fogadása, ajánlás- bemutatás, gyakorlás		5 óra
Felhasználási ismeretek - projekt		21 óra
A felhasználás lebonyolítása témakör: 36 óra		
Foglalkozások:		Óraszám
Felhasználási módok, a felhasználás menete, folyamata – bemutatás, gyakorlás		7 óra
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása – bemutatás, gyakorlás		5 óra
Alkalmi rendezvényekre való terítés – bemutatás, gyakorlás		2 óra
Rendezvényeken való felhasználás – bemutatás, gyakorlás		5 óra
Szobaszervíz feladatok ellátása – bemutatás, gyakorlás		3 óra
A felhasználás lebonyolítása - projekt		21 óra

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

7.2.7.	A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 62 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:	
Felszolgálati ismeretek témakör: 28 óra		
Foglalkozások:		Óraszám
A felszolgálat általános szabályai - gyakorlás		3 óra
Felszolgálati ismeretek - projekt		23 óra
A felszolgálat lebonyolítása témakör: 28 óra		
Foglalkozások:		Óraszám
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása - gyakorlás		2 óra
Rendezvényeken való felszolgálat - gyakorlás		2 óra
A felszolgálat lebonyolítása - projekt		24 óra
Fizetési módok témakör: 6 óra		
Foglalkozások:		Óraszám
Bankkártyás, egyéb pénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé-bemutató, gyakorlás		3 óra
Fizetési módok - projekt		3 óra

7.3.1.	Megnevezése:	Értékesítési ismeretek
7.3.2.	Célja:	A képzés célja, hogy a tanuló rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges. A tanuló elsajátítja a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.
7.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	11.évfolyam Projekt módszer – 5,5 óra Bemutató, szemléltetés – 5 óra Gyakorlati feladatmegoldás – 5 óra
7.3.4.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, páros munka
7.3.5.	Órása:	11. évfolyam – 15,5 óra
7.3.6.	A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 15,5 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:	
Értékesítési ismeretek témakör: 15,5 óra		
Foglalkozások:		Óraszám

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

Gasztroesemények az online térben – bemutatás, gyakorlás	5 óra
Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése – bemutatás, gyakorlás	5 óra
Értékesítési ismeretek - projekt	5,5 óra

8. Projektek

8.1.	Projekt címe	Mutassa be a móri borrégiót! A vendégeknek ajánljon a borvidékre jellemző főételt és a hozzá illő italokat! Az ételt és az italt szolgálja fel a vendégeknek!
	Ágazat	Turizmus-vendéglátás
	Képzési szint:	szakirányú oktatás
	Évfolyam:	10. évfolyam
	Projekt termék:	Mór és környéke, borrégió bemutatása– portfólió Ételek kalkulációja, termékek készítésének leírása Ételekhez illő borok ajánlása, leírása A felszolgáláshoz szükséges gépek és berendezések, eszközök ismertetése - portfólió A bor felszolgálás leírása idegen nyelven A felszolgálás lebonyolítása, idegen nyelvi kommunikáció
	Projekt célja:	A tanuló elsajátítja a magyarországi borvidékek jellemzőit, az adott tájhoz tartozó jellegzetes ételek receptjeit. Az ételek elkészítését, feldolgozását, a termék befejezését, tálalását. Célja, olyan menü- és italsor létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásban és ízében a legmagasabb minőséget prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelő igényeit, az ételkészítési vagy különleges étkezési trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árurendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja az éttermi munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, ételbiztonsági előírásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, a szakmai alapszókincset ismeri.
	Projekt tartalma:	Kutatómunkát végez a móri borrégióról, étkezési szokások, ételek történetéről. A termékek receptúráját megismeri, a szükséges kalkulációt elvégzi számítógép segítségével. Előkészíti a terítéket és az előírásnak megfelelően elvégzi a felszolgálást. Munkája során betartja a higiéniai-, balesetvédelmi előírásokat. Az ételeket megfelelő sorrendben tálalja, megfelelő italokat ajánl. A munkájáról fázisfotókat készít, a szükséges dokumentációt folyamatosan elvégzi. A szükséges gépeket, berendezéseket megfelelően kezeli. A választott móri bor tulajdonságait idegen nyelven leírja, a szakkifejezéseket kigyűjti.

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

Projekt anyagigénye:	PONTOS ÖSSZEG
Munkaformák:	részben önállóan végezhető
Órakeret:	Étel- és italismeret – 34 óra (334-ből) Vendégtéri ismeretek – 3 óra (42-ből)

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

A tanulási területhez/projekthez tartozó tanulási eredmények

Ssz .	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok	Önállóság és felelősség mértéke	Szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.	Tájékozódik az online térben.
2.	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a „mise en place”-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.	Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.	
5.	Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.	
7.	Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.	Ismeri az üzlet választékát. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét.	Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő kérdésekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit.	Önállóan képes a vendégek igényei szerint ételt, italt ajánlani az üzlet sajátosságai szerint.	
8.	Felszolgálatot végez a különböző felszolgálásimódok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához.	Ismeri a felszolgálási módokat, az étel- és italkészítési és felszolgálási szabályokat.	Szem előtt tartja a vendégek igényeit, precízen végzi a munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.	Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.	
10.	A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan	Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása	Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően,	Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább	Tájékozódik az online térben

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

	figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.	szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikációra vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókinccset.	tiszteletudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.	egy idegen nyelven.	
15.	Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert.	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a fizetési módokat.	Szem előtt tartja a pénzügyi szabályokat.	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi szoftvert.	Éttermi szoftver használata.
16.	A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat. Az ételek és italok adagjainak kiszámolásához tömeg- és veszteségszámításokat végez.	Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával önállóan tud árakat kialakítani.	Használja az éttermi szoftvert, kalkulációs szoftvert.

A projekt értékelése

	A projekt részfeladata	Értékelés módja
Tanulóknak szánt feladatok, útmutatások	A projekt részfeladatai során készíts fotókat, azokat dokumentáld, majd a portfóliódba használd fel!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Végezz kutatómunkát a móri borvidék, szőlők, borok, étkezési szokások, ételek témakörből!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	A recept alapján készítsd el a kiválasztott főétel kalkulációját, állítsd össze a szükséges nyersanyag kosarat, kalkulációt, állapítsd meg az eladási árat!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Írd le a felszolgálás menetét! Az ételhez ajánlott bort mutasd be, idegen nyelven is! Gyűjtsd ki a szakmai kifejezéseket! Használd fel a portfóliódba!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Gyűjtsd össze, milyen berendezések, gépek, eszközök szükségesek a főétel, ital felszolgálásához! Használd fel a portfóliódba!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

		Osztályzattal történő értékelés
	Szolgálj ki a vendégeket a választott felszolgálási módnak megfelelően!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Ismertesd, milyen higiéniai és balesetvédelmi előírásokat kell a termékek felszolgálása során betartani!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

9. Értékelés

9.1.	<p>Előzetes tudásmérés (értékelés mód diagnosztikus formája):</p> <p>Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a szakirányú oktatásba kerülő tanuló képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére.</p> <p>Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerzhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és/vagy gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként. Megszerzhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”. „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 41%-ot elérő eredmény.</p>
9.2.	<p>Képzés közbeni értékelés (értékelés mód fejlesztő formája):</p> <p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: visszakérdezés, gyakorlati feladatmegoldás, beszélgetés A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>
9.3.	<p>Tanuló záró értékelése (értékelés mód szummatív formája):</p> <p>A záró értékelés tananyagegységenként történik a gyakorlati idő végén.</p> <p>Számonkérések formái: szóbeli és/vagy írásbeli és/vagy gyakorlati feladatok.</p> <p>Számonkérések tartalma: A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek.</p> <p>Megszerzhető érdemjegyek:példás(5), jó (4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1) Az elégséges érdemjegyhez tartozó követelményszint: Legalább 41%-ot elérő eredmény</p>

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Pincér-vendégtéri szakember

Készítette:

Dátum:

Érvényes: