

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

 Békéscsabai SZC Zwack József Technikum és Szakképző Iskola	OM azonosító: 203029/004 Felnőttképzési nyilv.vételi szám: E-001278/2015 5600 Békéscsaba, Gyulai út 32. Tel.: +36 66/445-845 +36 66/529-382 www.bszc.hu E-mail: zwack@bszc.hu
--	--

KÉPZÉSI PROGRAM
Duális Képzőhely részére
a
23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ágazathoz tartozó
4 1013 23 04
Pincér – vendégtéri szakember
SZAKMÁHOZ

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

Tartalom

1 A SZAKMA ALAPADATAI	3
A tanulási területekhez rendelt tananyag ak és témakörök óraszámja évfolyamonként	4
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA	8
3.4 Pincér – vendégtéri szakember – Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület	8
3.4.1 Vendégtéri ismeretek, tevékenységek	8
Felszolgálati ismeretek	8
Rendezvény szervezési ismeretek tananyag	8
Értékesítési ismeretek tananyag	13
3.4.3 Étel- és italismeret tananyag	15
4 ÉRTÉKELÉS	18
5 RÉSZSZAKMA	18
6 Egybefüggő szakmai gyakorlatra	18
Értékelőlap egybefüggő szakmai gyakorlat	19

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Pincér – vendégtéri szakember
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: Pincérsegéd

Szakképző intézmény adatai:

Békéscsabai SZC Zwack József Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 5600 Békéscsaba, Gyulai út 32.

Telefon: 66/445-845 | 66/529-386 **Iskolatitkár:** 66/529-382

Adószám: 15831835-2-04 **OM azonosító:** 203029 **Telephelykód:** 004

E-mail cím: zwack@bszc.hu

Duális képzőhely adatai:

Duális képzőhely neve:

Cím:

Telefon:

Adószám:

E-mail cím:

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

A tanulási területekhez rendelt tananyag ak és témakörök óraszama évfolyamonként

Szakképző iskola	PINCÉR– vendégtéri szakember	2/10		3/11		Összes	1. évfolyam		2. évfolyam		Összes
Képzéstípus	Tananyag (tananyagtartalom)	Iskolai	Üzemi	Iskolai	Üzemi		Iskolai	Üzemi	Iskolai	Üzemi	
Pincér középszintű képzés	Vendégtéri ismeretek	6,5		4,5		373,5	7,0		10		562
	Élelmiszerismeret	1,0				36	1,5				54
	Felszolgálati ismeretek (Rendezvényszervezési ismeretek + Vendégtéri ismeretek + Értékesítési ismeretek)	4,5		1		193	1,5		1		85
	Étel és italismeret	1,0		3,5		144,5	4,0		9		405
	Vendégtéri tevékenységek		17,5/20**		17,5/20*	1172,5/1340**		9/10**		17,5/20*	866,5/980**
	Felszolgálati ismeretek (Rendezvényszervezési ismeretek + Vendégtéri ismeretek + Értékesítési ismeretek)		8,0/10,5*		8,5/11**	551,5/719**		5,5/6,5*		6,5/9**	399,5/513**
	Étel és italismeret		9,5		9,0	621,0		3,5		11	467,0
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	2,0		2,0		134	2,5		5,0		245,0
	Szakirányú képzéshez tartozó összesóraszám	8,5	17,5/20**	6,5	17,5/20*	1680,0/1847,5*	9,5	9/10**	15	17,5/20*	1673,5/1787*
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		175,0				175,0	200,00				200,0

18 életévét betöltött tanuló óraszama**

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

Szakképző iskola	PINCÉR– vendégtéri szakember	1/9	2/10		3/11		Összes	1. évfolyam		2. évfolyam		Összes
Képzéstípus	Tananyag (tananyagtartalom)	Iskolai	Iskolai	Üzemi	Iskolai	Üzemi		Iskolai	Üzemi	Iskolai	Üzemi	
Pincér középszintű képzés	Vendégtéri ismeretek		6,5		4,5		373,5	6,5		10		544
	Élelmiszerismeret		1,0				36	1,5				54
	Felhasználási ismeretek		4,5		1		193	1,5		1		85
	Rendezvények típusai, fajtái		0,3				10,8	1,00				36,0
	Értékesítés folyamata		0,3				10,8	0,20				7,2
	Kommunikáció a vendéggel		0,3				10,8	0,10				3,6
	Rendezvény logisztika		0,3				10,8	0,10				3,6
	Rendezvény lebonyolítása		0,3				10,8	0,10				3,6
	Elszámolás, fizettetés		0,3				10,8					
	Felhasználási ismeretek		0,3				10,8					
	Felhasználás lebonyolítása		0,3				10,8					
	Fizetési módok		0,3				10,8					
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		0,3				10,8					
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai		0,3		0,3		20,1			0,2		6,2
	A Séf (táblás)ajánlat kialakításának szempontjai		0,3		0,2		17			0,2		6,2
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai		0,3		0,1		13,9			0,1		3,1
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése		0,3		0,2		17			0,3		9,3
	Gasztroesemények az online térben		0,2		0,1		10,3			0,1		3,1
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai		0,1		0,1		6,7			0,1		3,1
	Étel és italismeret		1,0		3,5		144,5	3,50		9		405
	Konyhatechnológiai alapismeretek		0,125				4,5	0,50				18,0
	Ételkészítési ismeretek		0,125		1,0		35,5	2,50		3,5		198,5
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining		0,125		0,2		10,7			0,3		9,3
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban		0,125		0,3		13,8			0,3		9,3
	Italismeret és felhasználásuk szabályai		0,125		1,0		35,5	0,50		3,0		111,0
	Italok készítésének szabályai		0,125		0,5		20			0,3		9,3

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

Szakképző iskola	PINCÉR– vendégtéri szakember	1/9	2/10		3/11		Összes	1. évfolyam		2. évfolyam		Összes
Képzéstípus	Tananyag (tananyagtartalom)	Iskolai	Iskolai	Üzemi	Iskolai	Üzemi		Iskolai	Üzemi	Iskolai	Üzemi	
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás		0,125		0,5		20			1,3		40,3
	Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák		0,125				4,5			0,3		9,3
	Vendégtéri tevékenységek			17,5		17,5	1172,5		9		17,5	866,5
	Felszolgálati ismeretek			8,0		8,5			5,5		6,5	399,5
	Rendezvények típusai, fajtái			0,5								
	Értékesítés folyamata			0,5					0,50			18
	Kommunikáció a vendéggel			2,0		3			0,20			7,2
	Rendezvény logisztika			0,5		0,5			0,50			18
	Rendezvény lebonyolítása			0,5		1,0			0,30		0,5	26,3
	Elszámolás, fizettetés					1,0					3	93
	Felszolgálati ismeretek			1,5		1,0			1,00		1,0	67
	Felszolgálat lebonyolítása			0,5		0,9			1,00		0,9	63,9
	Fizetési módok					0,1					0,1	3,1
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			1,0					1,00			36
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai			1,0		0,2			1,00		0,3	45,3
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai					0,1					0,1	3,1
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai					0,1					0,1	3,1
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése					0,3					0,2	6,2
	Gasztroesemények az online térben					0,2					0,2	6,2
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai					0,1					0,1	3,1
	Étel és italismeret			9,5		9,0			3,5		11	467,0
	Konyhatechnológiai alapismeretek			1,5					1,5			54
	Ételkészítési ismeretek			3,0		3,0			0,5		1	49
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining					0,3					2	62
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban					0,2					2	62
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai			5,0		3,0			1,5		2	116

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

Szakképző iskola	PINCÉR– vendégtéri szakember	1/9	2/10		3/11		Összes	1. évfolyam		2. évfolyam		Összes
Képzéstípus	Tananyag (tananyagtartalom)	Iskolai	Iskolai	Üzemi	Iskolai	Üzemi		Iskolai	Üzemi	Iskolai	Üzemi	
	Italok készítésének szabályai					1,0					2	62
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás					0,5					1	31
	Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák					1,0					1	31
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		2,0		2,0		134	2,5		5,0		245,0
	Beszerzés		0,2				7,2	0,2				7,2
	Raktározás		0,2				7,2	0,2				7,2
	Termelés		0,2				7,2	0,2				7,2
	Ügyvitel a vendéglátásban				0,6		18,6			2,0		62,0
	Százalék számítás, mértékegység átváltások		0,4				14,4	0,5				18,0
	Árképzés		0,5		0,4		30,4	0,5		1,0		49,0
	Jövedelmezőség				0,5		15,5	0,5		1,0		49,0
	Elszámoltatás				0,5		15,5			1,0		31,0
	Vállalkozási formák		0,2				7,2	0,20				7,2
	Alapvető munkajogi és adózási formák		0,3				10,8	0,20				7,2

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

Szakképző intézmény feladata: A tananyagegység tananyagának oktatása, szakmai vizsgára felkészítés.

Duális képzőhely feladata: Az oktatott tananyagegység gyakorlati alkalmazásának begyakoroltatása önállóan végezhető gyakorlati feladatokon keresztül, szakmai vizsgára felkészítés.

3.4 Pincér – vendégtéri szakember – Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

*9-11. évfolyamon megszervezett képzés/11. és 12. évfolyamon megszervezett képzés

A tanulási terület tananyagainak összes óraszám:	1855,5/1873,5 óra*
18 életévét betöltött tanuló óraszám**	2022,5/1987 óra*

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A pincér – vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

3.4.1 Vendégtéri ismeretek, tevékenységek

*9-11. évfolyamon megszervezett képzés/11. és 12. évfolyamon megszervezett képzés

Szakképző intézmény: 373,5/544 óra*	
Duális Képzőhely: 1172,5/866,5 óra	
18 életévét betöltött tanuló óraszám**	1340/980 óra*

Felszolgálati ismeretek

9-11. évfolyamon megszervezett képzés/11. és 12. évfolyamon megszervezett képzés*

Szakképző intézmény: 193,5/85 óra*	
Duális Képzőhely: 551,5/399,5 óra	
18 életévét betöltött tanuló óraszám**	719/513 óra*

Rendezvényszervezési ismeretek tananyag

3.4.1.1 A tananyag tanításának fő célja

A tananyag tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

3.4.1.2 A tananyagot oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegennyelv-ismeretek
Vendégtéri ismeretek
Étel- és italismeret
Értékesítési ismeretek

3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.1.5 A tananyag oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan		Készség szinten használja az éttermi szoftvereket.
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai háttérét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

3.4.1.6 A tananyag témakörei

3.4.1.6.1 A rendezvények típusai, fajtái

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

3.4.1.6.2 Az értékesítés folyamata

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felszolgálat általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

3.4.1.6.3 Kommunikáció a vendéggel

Általános kommunikációs szabályok

Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során

Kommunikáció a társas étkezéseken

Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken

Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken

Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása

Etikett és protokoll szabályok

Megjelenés

Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

3.4.1.6.4 Rendezvénylogisztika

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

3.4.1.6.5 A rendezvény lebonyolítása

Nyitás előtti előkészítő műveletek

Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése

Rendezvénykönyv ellenőrzése

Vételezés raktárból, készletek feltöltése

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése
Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések)
eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

3.4.1.6.6 Elszámolás, fizettetés

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

3.4.2 Vendégtéri ismeretek tananyag

3.4.2.1 A tananyag tanításának fő célja

A tananyag témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

3.4.2.2 A tananyagot oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.2.5 A tananyag oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
-----------------------	-----------	---------------------------------	-----------------------------------	--

Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálat általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálat általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a felszolgálatot a tanult felszolgálati módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálati módokról, a felszolgálat menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizetési ellenőrzésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

3.4.2.6 A tananyag témakörei

3.4.2.6.1 Felszolgálati ismeretek

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

3.4.2.6.2 A felszolgálat lebonyolítása

Felszolgálati módok, a felszolgálat menete, folyamata

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálat

Szobaszerviz feladatok ellátása

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

3.4.2.6.3 Fizetési módok

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé

Értékesítési ismeretek tananyag

3.4.4.1 A tananyag tanításának fő célja

A tananyag tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

3.4.4.2 A tananyag az oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek

Rendezvényismeret

3.4.4.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.4.5 A tananyag oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommeliérismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászati termékeket, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

3.4.4.6 A tananyag témakörei

3.4.4.6.1 Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

3.4.4.6.2 A bankettkínálat kialakításának szempontjai

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

3.4.4.6.3 A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

3.4.4.6.4 Sommelier feladatának marketingvonatkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

3.4.4.6.5 Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése

Étterem megjelenése az online térben

Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok

Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

3.4.4.6.6 Gasztroesemények az online térben

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

3.4.4.6.7 Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

3.4.3 Étel- és italismeret tananyag

9-11. évfolyamon megszervezett képzés/11. és 12. évfolyamon megszervezett képzés*

Szakképző intézmény: 144,5/405 óra*

Duális Képzőhely: 621,0/467,0 óra

3.4.3.1 A tananyag tanításának fő célja

A tananyag tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

3.4.3.2 A tananyagot oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

3.4.3.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.3.5 A tananyag oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, süritési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait.	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan		
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávékkávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		

Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		
---	--	-------------------------------------	--	--

3.4.3.6 A tananyag témakörei

3.4.3.6.1 Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

3.4.3.6.2 Ételkészítési ismeretek

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

3.4.3.6.3 Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

3.4.3.6.4 Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

3.4.3.6.5 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

3.4.3.6.6 Az italok készítésének szabályai

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

3.4.3.6.7 Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás

Aperitif és digestif italok, italajánlás

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)

Étlap szerkesztésének szabályai

Itallap/borlap szerkesztésének szabályai

Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

3.4.3.6.8 Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

4 ÉRTÉKELÉS

A szakképző intézmény a Vendégtéri ismeretek, a duális képzőhely a Vendégtéri tevékenységet szakirányú ismeret tantárgyként értékeli és rögzíti a Köznevelési Regisztrációs és Tanulmányi Alaprendszerbe, mely a tanulói értékelésébe és minősítésbe közösen számít bele.

5 RÉSZSZAKMA

A részszerzésre irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

5.1 A részszerzés megnevezése: Pincérsegéd

5.1.1 A részszerzés ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1.6.1	Rendezvények típusai, fajtái témakör
3.4.1.6.2	Értékesítés folyamata témakör
3.4.1.6.3	Kommunikáció a vendéggel témakör
3.4.1.6.4	Rendezvény logisztika témakör
3.4.3.6.1	Konyhatechnológiai alapismeretek témakör
3.4.3.6.2	Ételkészítési ismeretek témakör
3.4.3.6.5	Italismeret és felszolgálásuk szabályai

6 Egybefüggő szakmai gyakorlatra

9-11. évfolyamon megszervezett képzéssel

10. évfolyamot követően 175 óra

11. és 12. évfolyamon megszervezett képzéssel

11. évfolyamot követően 200 óra

Szakmai kompetenciák fejlesztése, elmélyítése és a szakmai vizsgára való felkészítés a Képzési és Kimeneti Követelmények szerint.



**Békéscsabai SZC
Zwack József Technikum és
Szakképző Iskola**

OM azonosító: 203029/004
Felnőttképző nyilv.vételi szám:
B/2021/002123
5600 Békéscsaba, Gyulai út 32.
Tel.: +36 66/445-845
+36 66/529-382
<https://zwackkeri.hu>
E-mail: zwack@bszc.hu

Értékelőlap egybefüggő szakmai gyakorlat
(Leadása az osztályfőnöknek a tanév első tanítási napján.)

Békéscsabai SZC Zwack József Technikum és Szakképző Iskola 5600 Békéscsaba, Gyulai út 32. tanuló neve, osztálya	
--	---

A duális képzőhelyen eltöltött **egybefüggő** nyári gyakorlat szervezése

202..... és 202..... között

Szakma megnevezése	Teljesített órák száma
pincér-vendégtéri szakember (4 1013 23 04)	
Minimum összesen	

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet **227. § (2)** bekezdésére hivatkozva „Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlatról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak húsz százalékát, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az évfolyam követelményeit nem teljesítette és magasabb évfolyamba nem léphet. Az igazolatlan mulasztás nem haladhatja meg a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak öt százalékát. Az igazolatlan mulasztást a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy pótolni köteles. Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy mulasztása az e bekezdésben meghatározott mértéket eléri, és a mulasztását a következő tanév megkezdéséig pótolja, magasabb évfolyamba léphet.”

A tanuló értékelésének szempontjai	Minősítése			
	kitűnő	jó	kielégítő	hiányos
Külső megjelenés, személyi higiénia				
Kommunikáció				
Gépek, berendezések, eszközök használata				
Nyersanyaggal való gazdálkodás				
Higiéniai előírások betartása (HACCP)				
Munkavédelmi és tűzvédelmi előírások betartása				
Szakmai elhivatottság, elkötelezettség				
Fejlődőképesség, önfejlesztés				
Rugalmasság				
Kompromisszumkészség				
Irányítási készség				
Rendszerező képesség				
Új ötletek, megoldások kipróbálása				
Harmóniára, esztétikára való törekvés				
Szakmai ismeretek				

Hatályos: 2020. 09. 01.

Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04

Kérjük, írjon a megfelelő rovatba X-et! A nem értékelhető rovatot kérjük kihúzni!

További észrevételek, megjegyzések:

A tanuló minősítése osztályzattal:

	Számmal	Betűvel
Szakmai megítélése:		
Szorgalma:		
Magatartása:		

Kelt.,évhó nap

.....
Duális képzőhely

aláírás

PH.

Az értékelő lap aláírások és bélyegző nélkül nem érvényes.