

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER SZAKMA

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 részsakmák megnevezése: Pincérsegéd
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

8 A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

- 8.1 Szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember
- 8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
 - 8.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
 - 8.2.2 szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3 Központi interaktív vizsga

- 8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Interaktív, kombinált online vizsga

A számítógép által véletlenszerűen generált vizsgafeladat

- 8.3.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vendéglátó üzletek higiéniaja, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem, fogyasztói érdekvédelem. Vendéglátás termékeinek anyaghányad számítása, a termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás.

Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbiakat öleli fel:

- 1.) Higiénia, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem
- 2.) Anyaghányad számítás, árképzés, fizetési módok
- 3.) Elszámoltatás, raktározás, leltárért való anyagi felelősség, áruszükséglet meghatározás, bizonylatok
- 4.) Fogyasztói érdekvédelem

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

1.) Higiénia, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	20 %
2.) Anyaghányad számítás, árképzés	számítás	30 %
3.) Elszámoltatás, raktározás, leltárért való anyagi felelősség, áruszükséglet meghatározás, bizonylatok	számítás, feleletválasztós feladat	30 %
4.) Fogyasztói érdekvédelem	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	20 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember gyakorlati vizsga

8.4.2 A vizsgatervékenység leírása

A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

A. vizsgarész: Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie.

A portfólió készítéséhez a felsoroltakból 3 témakört kell kiválasztani. Az önreflexió kötelező eleme az elkészítendő dokumentumoknak.

A portfóliót a következő elemekből kell összeállítani (minimum 3 elem):

- 1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása.
- 2) Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai továbbfejlődés lehetőségének leírása.
- 3) Önéletrajz.
- 4) Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai.

- 5) Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása.
- 6) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B. vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

1. feladat: Ételsor és a hozzá illő italsor összeállítása, díszterítés

A vizsgázó egy ötfogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy meghatározott rendezvényre, amelyet a vizsgaszervező állít össze. A vizsgaszervező az alkalmak összeállításánál, az alábbi szempontokat vegye figyelembe:

- a régióra jellemző gasztronómiai adottságok kerüljenek meghatározásra
- a régió meghatározó rendezvényei szerepeljenek
- a régió meghatározó alapanyagai használhatóak legyenek
- a szokások és hagyományok bemutatására sor kerülhessen
- a rendezvény helyszíne a vizsgaszervező környezetében megtalálható kiemelt minőségű szolgáltatást nyújtó egység legyen

A vizsgázó az általa összeállított menüsorhoz menükártyát készít számítógépen és bemutató terítést végez az adott alkalomhoz 2 főre.

A vizsgázó a vizsga során bemutatja a rendezvényt, a megterített asztalt, az ajánlott ételek és italok elkészítését, tálalását és felszolgálatát, a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközöket. Tájékoztatót nyújt a rendezvény előkészületeiről, lebonyolításának menetéről.

A vizsgabizottság szakmai beszélgetést végez a vizsgázóval, mely során meggyőződik a vizsgázó általános szakmai elméleti tudásáról is. (Értékesítési ismeretek, vendégtéri ismeretek, étel-ital ismeretek). Időtartam: 120 perc

2. feladat: Élőmunka bemutatása A vizsgázó élőmunkát végez, mely során a tanult idegen nyelven kommunikál a vendégekkel.

- Megteríti a vizsgaszervező által összeállított három fogásos menüsorra, 2 főre, (a terítés nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része).
- Fogadja és hellyel kínálja a vendégeket.
- A vizsga folyamán a vizsgázó étvágygerjesztőként 2 adag kevert italt készít és szolgál fel, amely lehet alkoholos és alkoholmentes is. □ Ismerteti, majd felszolgálja a háromfogásos menüsort svájci felszolgálási módban. A menüsorhoz ásványvizet kínál, bort ajánl és szolgál fel, majd az étkezés végén kávét, kávékülönlegességet készít és szolgál fel.

- A felszolgálás során a vizsgázó folyamatosan méri a vendégek elégedettségét.
- A felszolgálási és készítési folyamatokat, a kész termékeket a vizsgabizottság értékeli.
- Az étkezés végén a vizsgázó kiállítja a gépi (éttermi szoftverrel) készülő számlát.
- Elköszön a vendégtől.

Az elkészült italokat a vizsgabizottság kóstolással értékeli.

Időtartam: 120 perc.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc 8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

„A” vizsgarész, portfólió értékelés szempontjai:

Mennyire (jól) dokumentált a tanulási folyamat, a szakmai és személyes fejlődés bemutatása?

- A „bizonyító” dokumentumok relevánsak-e?
- Az elvárt minimum elemeket tartalmazza-e?
- A portfólió struktúrája megfelelő-e, logikus-e?
- Egyéni kreativitás megjelenik-e?
- Az önreflexiók mélysége, összetettsége a korosztálytól elvárhatóan van-e megfogalmazva?
- A nyelvi megformálás (szakmai nyelv és köznyelv megfelelő használata, nyelvhelyesség, helyesírás) és a portfólió igényessége (a tartalmi részek milyen mértékben kidolgozottak, alaposak, igényesek?)
- A portfólió külső megjelenésének igényessége, kivitelezése, esztétikussága megfelelő-e?

A portfólió a projektfeladaton belül 20%-os arányt képvisel.

„B” vizsgarész értékelési szempontjai:

1. feladat értékelés	40 %
• Személyi higiénia: tiszta, ápoltság, megfelelő munkaruházat	5 %
• Étél-italok összeállítása a megadott szempontok figyelembevételével	10 %
• Menükártya szerkesztés szabályainak betartása	5 %
• Terítés szabályainak betartása, menüsornak megfelelő terítés, eszközök tisztasága	10 %
• Szakmai tudás (étel-, italismeret, szakmai ismeretek, trendek, nemzetközi gasztronómiai ismeretek)	10 %
2. feladat értékelés	40 %
• Vendég fogadása, helyi kínálás szabályai, kommunikáció a vendéggel	10 %
• Svájci felszolgálási mód gyakorlati alkalmazása, eszközök kezelése	10 %
• Ásványvíz, bor ajánlása, kínálása, felszolgálása	5 %

- Kávékészítés menete, minősége, felszolgálása 5 %
- Kevert ital készítésének előkészülete, menete, díszítésük, felszolgálásuk 5 %
- Számlakészítés szabályainak betartása, vendég távozása körüli teendők betartása 5 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:
Vizgázónként 2 fő, akik a vizsgázó tanult idegen nyelven beszélő vendégek.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Számítógép, nyomtatási lehetőség
- Terítéshez szükséges eszközök
- Tálalóeszközök, italok felszolgáláshoz szükséges poharak
- Svájci felszolgáláshoz szükséges eszközök
- Borfelszolgáláshoz szükséges eszközök
- Eszpresszó kávégép gőzlővel és kávédarálóval ellátva
- Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
- Kevert ital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)

8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80 %

8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:
--

9 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: --

10 Részsakma

10.1 Részsakma alapadatai

10.1.1 A részsakma megnevezése: Pincérsegéd

10.1.2 A részsakma órakerete: 600 óra

10.1.3 A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.4 A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.5 A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.2 A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A pincérsegéd a különböző vendéglátóipari tevékenységeket folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben segéd feladatokat lát el. A Pincér–vendégtéri szakember munkáját segíti, előkészítő és befejező műveleteket lát el. Az étterem berendezését, a terítés előkészületi tevékenységeit, a terítést, az ételek-italok felszolgálásához köthető egyéb előkészületeket végez. Rendezvények esetén, a helyszínt berendezi, az eszközöket előkészíti, segítkezik a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában.

Munkaterülete jellemzően állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik.

Alapszinten ismeri a hazai és nemzetközi italkínálatot, részben tisztában van a hazai és nemzetközi vendéglátóipari trendekkel, és az ételkészítési alaptermotechnológiákkal.

Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

10.3 A részzakma legjellemzőbb FEOR száma

Részzakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Pincérsegéd	5133	Pultos

10.4 A szakképzésbe történő belépés feltételei

10.4.1 Iskolai előképzettség: alapkü iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

10.4.2 Alkalmassági követelmények

10.4.2.1 Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

10.4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

10.5 Eszközjegyzék a részzakmákra □

Étterem bútorai

- Étterem berendezései, gépei
- Éttermi textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

10.6 Részzakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket.	Alkalmazói szinten ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pulti és éttermi gépeket.	Önállóan megítéli a gépek eszközök működőképességét, használhatóságát, meghibásodás esetén jelzi a pincér-vendégtéri szakember felé.

2	Előkészíti a vendégteret a vendégek fogadására.	Alapszinten ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, ismeri az éttermi eszközöket és a terítés szabályait.	Törekszik precízen, szakszerűen, pontosan végezni a feladatát.	Részben önállóan képes a feladatot elvégezni, betartja a szakmai szabályokat.
3	Naprakész ismeretekkel rendelkezik az árukészletről, részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és dokumentálásában.	Alkalmazói szinten ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, megérti a számla adatait, részeit.	Törekszik precíz munkát végezni az áruk kezelésében, dokumentálásában.	Részben önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
4	Rendet tart üzemelés közben a munkakörnyezetében, az étteremben, az office-ban.	Alkalmazói szinten ismeri a munkakörnyezetet, a rá vonatkozó belső szabályzatokat.	Törekszik a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Az üzlet üzemelése közben utasításra rendet tart, közben munkatársaival folyamatosan együttműködik.
5	Napi feladatai során a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, valamint az alapvető élelmiszer biztonsági előírásokat követi.	Alapszinten ismeri munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszer biztonsági ismeretekkel.	Törekszik szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végezni munkáját.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja.
6	Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi tevékenységében,	Alapszinten ismeri a leltározásra vonatkozó előírásokat, a leltárak	Törekszik precíz munkát végezni, az adatokat pontosan rögzíteni, elkerülni a leltárhiányt.	Betartja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást
	segítséget nyújt a leltár lebonyolításában.	rendszerességét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat.		rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.

10.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2 Projektfeladat

10.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Pincérsegéd gyakorlati feladatok

10.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó egyszerű éttermi terítést végez 2 főre, mely során eltérő szalvétahajtogatási módokat mutat be (minimum 2 félélt). Bemutatja az asztalon található és a vizsgabizottság által kijelölt egyéb éttermi eszközöket (minimum 10 db-ot). Bemutatja a szabályos tányérfogást és tálcavitelt. Készít egy adag eszpresszó kávé.

A vizsga során a vizsgabizottság szakmai beszélgetés során meggyőződik szakmai tudásáról is. (általános felszolgálati szabályok, alapvető italismeret, szakmai ismeretek.).

10.7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc 10.7.3

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

10.7.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Személyi higiénia: tiszta, ápolt külső, megfelelő munkaruházat	10 %
Terítés szabályainak betartása	20 %
Eszközök tisztasága	10 %
Az éttermi eszközök ismerete	10 %
Tányérfogás, tálcavitel gyakorlati alkalmazása	10 %
Kávékészítés menete	20 % Szakmai
elméleti tudás (étel-, italismeret, szakmai ismeretek)	20 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

10.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

10.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek: □

Étterem bútorai

- Étterem berendezései, gépei
- Éttermi textíliák
- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

10.10 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

10.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok -