

KÉPZÉSI PROGRAM
a
Duális partneri szakirányú oktatás teljesítéséhez

Turizmus – vendéglátás ágazat

4 1013 23 04

PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

SZAKMÁHOZ



2024 - TÓL FELMENŐ RENDSZERBEN

Tartalom

Duális képző óraszámok összefoglaló	4
Duális képzőhely kiemelt feladata:	4
Étel és Italismeret.....	5
Iskola óraszám:.....	5
Duális képző óraszám:	5
A tantárgy tanításának fő célja.....	5
A tantárgy témakörei.....	5
Értékesítési ismeretek	6
Iskola óraszám:.....	6
Duális képző óraszám:	6
A tantárgy tanításának fő célja.....	6
A tantárgy témakörei.....	6
Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy.....	7
Iskola óraszám:.....	7
Duális képző óraszám:	7
A tantárgy tanításának fő célja.....	7
A tantárgy témakörei.....	7
Vendégtéri ismeretek tantárgy	8
Iskola óraszám:.....	8
Duális képző óraszám:	9
A tantárgy tanításának fő célja.....	9
A tantárgy témakörei.....	9
Szakmai számítás (SzakSzám)	9
Iskola óraszám:.....	9
Duális képző óraszám:----	9
A tantárgy tanításának fő célja.....	9
A tantárgy témakörei.....	9
Szabad órasáv tantárgyai.....	11
Élelmiszerismeret -élelmiszerbiztonság	11
Iskola óraszám:.....	11
Duális képző óraszám:---	11
A tantárgy tanításának fő célja.....	11
A tantárgy témakörei:.....	11
Felhasználási gyakorlat (FelszGyak)	13
Iskola óraszám:.....	13
Duális képző óraszám:---	13

A tantárgy tanításának fő célja.....	13
A tantárgy témakörei:.....	13
Jogszabályi háttér	14

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: Pincérsegéd

Pincér-vendégtéri szakember

Duális képző óraszámok összefoglaló

Szakirányú ismeret altantárgyai	10. évfolyam		11. évfolyam		Hetek száma	
	Duális óraszám	Iskolai óraszám	Duális óraszám	Iskolai óraszám	10. évfolyam	11. évfolyam
Rendezvényszervezési ismeretek	3	0	1	1,5	36 hét	31 hét
Vendégtéri ismeretek	2	0	2	0		
Étel és italismeret	11,5	2	12,5	0		
Értékesítési ismeretek	1	1	2	0		
Össz óraszám	17,5	3	17,5	1,5		

Az össz óraszám a tanuló életkorával változik

A 18 év alattiak napi 7 órában dolgoznak, a 18 év felettek napi 8 órában dolgoznak.

Ennek megfelelően növekedhet az óraszám

84§ (5) A tanulót **évente negyvenöt munkanap**, a képzésben részt vevő személyt évente harminc munkanap szabadság illeti meg. A tanuló szabadságának **kiadásánál figyelemmel kell lenni az őszi, téli, tavaszi és nyári szünet rendjére. A nyári szünetben legalább húsz munkanap szabadságot egybefüggően kell kiadni** az érintett tanuló véleményének kikérését követően.

10. évfolyam: **egybefüggő nyári gyakorlat: 175 óra**

Duális képzőhely kiemelt feladata:

A Duális képzőhely felkészíti, szakmai segítséget nyújt a tanulónak a **Pincér-vendégtéri szakember projektfeladatra**, amely a következő részekből áll:

- Portfólió
- Vizsgaproduktum készítése

A Pincér-vendégtéri szakember projektfeladat követelményét a hatályos KKK-ban találják (jelenleg hatályos v3 2023.11.21.)

Szk.tv.,19§ 2) **A szakmai vizsgára történő felkészítés** a szakképző intézmény feladata, amely a kötelező foglalkozások keretében történik. A szakmai vizsgára történő felkészülést a szakképző intézmény szabadon választható foglalkozások biztosításával is segíti. A szakmai vizsgára a képzési

és kimeneti követelmények szerinti felkészítésért a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanuló, illetve képzésben részt vevő személy tekintetében az e törvényben és a Kormány e törvény végrehajtására kiadott rendeletében meghatározott feltételek szerint **a duális képzőhely a szakképző intézménnyel közösen felel.**”

Étel és Italismeret

Iskola óraszám:

10. évfolyam: 2 óra/hét

11. évfolyam: ---

Duális képző óraszám:

- Duális képzőhelyen **Szakirányú ismeret** néven fut.
- 10. évfolyam: 11,5 óra/hét
- 11. évfolyam: 12,5 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az ételek, italok, alapanyagok, technológiák és a nemzetek konyháinak megismertetése, az alkoholmentes és alkoholos italok származásának, készítésének, felszolgálásának bemutatása, az alapfokú bartender-, barista- és sommelier-ismeretek elsajátíttatása.

A tantárgy témakörei

Konyhatechnológiai alapismeretek

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

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

Ételkészítési ismeretek

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

Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban

Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.

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

Italok készítésének szabályai

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása

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

Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag

Értékesítési ismeretek

Iskola óraszám:

10. évfolyam: 1 óra/hét

11. évfolyam: ---

Duális képző óraszám:

- Duális képzőhelyen **Szakirányú ismeret** néven fut.
- 10. évfolyam: 1 óra/hét
- 11. évfolyam: 2 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja a vendégek tökéletes kiszolgálásához, a professzionális kommunikációhoz, valamint a konfliktus- és reklamációkezeléshez szükséges ismeretek átadása.

A tantárgy témakörei

Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai

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

A bankettkínálat kialakításának szempontjai

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

A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

Sommelier feladatának marketingvonatkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák.

Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése

Étterem megjelenése az online térben
Étteremhonalap felépítése, admin-feladatok
Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.

Gasztroesemények az online térben

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

Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai

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

Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

Iskola óraszám:

10. évfolyam:---

11. évfolyam: 1,5 óra/hét

Duális képző óraszám:

- Duális képzőhelyen **Szakirányú ismeret** néven fut.
- 10. évfolyam: 3 óra/hét
- 11. évfolyam: 1 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy témakörei

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

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

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

Rendezvénylogisztika

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések,
álló/ültetett fogadás)
Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

Rendezvény lebonyolítása

Nyitás előtti előkészítő műveletek
Szervizasztal felkészítése
Gépek üzembe helyezése
Rendezvénykönyv ellenőrzése
Vételezés raktárból, készletek
feltöltése
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)

Elszámolás, fizettetés

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

Vendégtéri ismeretek tantárgy

Iskola óraszám:

10. évfolyam:----

11. évfolyam: ----

Duális képző óraszám:

- Duális képzőhelyen **Szakirányú ismeret** néven fut.
- 10. évfolyam: 2 óra/hét
- 11. évfolyam: 2 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja a vendég érkezésétől távozásáig előforduló összes munkafolyamat, illetve a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeinek, felszereléseinek, bútorainak, gépeinek bemutatása és megismertetése.

A tantárgy témakörei

Felszolgálati ismeretek

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

A felszolgálat lebonyolítása

Felszolgálati módok, folyamatok
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása
Alkalmi rendezvényekre való terítés
Rendezvényen való felszolgálat
Szobaszerviz feladatok ellátása

Fizetési módok

Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete

Szakmai számítás (SzakSzám)

Iskola óraszám:

10. évfolyam: óra/hét
11. évfolyam: 1,5 óra/hét

Duális képző óraszám:-----

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudja számítani az adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudja tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képes legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

A tantárgy témakörei

A központi interaktív vizsga ide vonatkozó témakörei:

- Anyaghányad számítás, árképzés, fizetési módok

- Elszámoltatás, raktározás, leltárért való anyagi felelősség, áruszükséglet meghatározás, bizonylatok

Alap-, tömeg- és veszteségszámítás

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget.

Raktározás

Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

Elszámoltatás

Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

Gazdálkodás a bevételekkel

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai

Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj

Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása

Az árrés fogalma, szintmutatók

A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása

Árképzés

Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát.

Bizonylatolás

Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetési, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát.

Szabad órasáv tantárgyai

Élelmiszerismeret -élelmiszerbiztonság

Iskola óraszám:

10. évfolyam: 1 óra/hét

11. évfolyam: 1 óra/hét

Duális képző óraszám:----

A tantárgy tanításának fő célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti háttérének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben.

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

A tantárgy témakörei:

A központi interaktív vizsga ide vonatkozó témakörei:

- Higiénia, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem
- Fogyasztói érdekvédelem

Higiénia

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma

Bejáratok kialakításának követelményei

Raktárak kialakításának követelményei

Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei

Mosogatók kialakításának követelményei

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

Személyi higiénia

Személyi higiénia

Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv,

érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
Személyi és tárgyi feltételek
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség
Hatósági felügyelet
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat
Vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladék
Zajvédelem

Fogyasztóvédelem

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

Felszolgálási gyakorlat (FelszGyak)

Iskola óraszám:

10. évfolyam: 1,5 óra/hét

11. évfolyam: 1,5 óra/hét

Duális képző óraszám:----

A tantárgy tanításának fő célja

A gyakorlati óra célja a KKK által előírt vizsgafeladatok, szituációk, elsajátítása. A vizsgaközpont által meghatározott rendezvényre összeállítani az ötfogásos menüsört a hozzá illő italsorral. A portfólió elkészítésében szakmai segítség nyújtása.

A tantárgy témakörei:

Portfólió

Ételsor és a hozzá illő italsor összeállítása, díszterítés.

Az összeállításnál 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 vizsgaközpont környezetében megtalálható kiemelt minőségű szolgáltatást nyújtó egység legyen

Élőmunka bemutatása

Élőmunkát végez, mely során a tanult idegen nyelven kommunikál a vendégekkel.

Megterít egy háromfogásos menüsorra, 2 főre

Fogadja és helytel kínálja a vendégeket

2 adag kevert italt készít és szolgál fel, amely lehet alkoholos és alkoholmentes is.

Ismerteti, majd felszolgálja a háromfogásos menüsört svájci felszolgálási módban.

A menüsorhoz ásványvizet kínál, bort ajánl és szolgál fel, majd az étkezés végén kávé, kávékülönlegességet készít és szolgál fel.

Méri a vendégek elégedettségét.

Az étkezés végén kiállítja a gépi (éttermi szoftverrel készülő) számlát.

Elköszön a vendégtől.

Jogszabályi háttér

Szakképzési tv. 2019.LXXX. törvény a szakképzésről

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK)

2012. évi I. törvény a munka törvénykönyvéről