

Hatályos: 2016.09.01-től

**A 187. sorszámú Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Pincér
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

**2. EGYÉB ADATOK**

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség  
vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:  
3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra; 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**3. PÁLYATÜKÖR**

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	5132	Pincér	Pincér

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálat előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

Hatályos: 2016.09.01-től

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
- felszolgálni, fogadni a vendéget, leültetni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- megszervezni a saját munkáját
- a felszolgálandó ételek és italok minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét, összetételét, az allergizáló anyagokat figyelemmel kísérni
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- HAACP dokumentációkat kitölteni
- idegen nyelven rendelést felvenni
- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
3.3.4.	34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
3.3.5.	34 811 06	Fogadás	azonos ágazat
3.3.6.	34 811 04	Szakács	azonos ágazat
3.3.7.	54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11518-16	Élelmiszerismeret
4.4.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek
4.5.	11523-16	Pincér szakmai idegen nyelv
4.6.	11524-16	Felszolgálási alapok
4.7.	11525-16	Felszolgáló szakmai ismeret
4.8.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
4.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.

## 5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

### 5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével

Hatályos: 2016.09.01-től

## 5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
5.2.4.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek	írásbeli
5.2.5.	11523-16	Pincér szakmai idegen nyelv	szóbeli
5.2.6.	11524-16	Felhasználási alapok	gyakorlati
5.2.7.	11525-16	Felhasználó szakmai ismeret	gyakorlati
5.2.8.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	írásbeli
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51 %-osra értékelhető.

## 5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

### 5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Menü összeállítás és felhasználás

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgázó egy ötfogásos menüt és hozzá illő italsort állít össze, egy meghatározott alkalomra és időpontra. A vizsgázó az általa összeállított étel- és italsorhoz 4 oldalas menükártyát készít, számítógépen. A vizsgázó az általa összeállított étel- és italsorra díszterítést készít 2 főre.

Megteríti a vizsgaszervező által összeállított 3 fogásos menüsorra 2 főre, mely nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része.

Fogadja a vendégeket, leülteti, menüsört ismertet, háromfogásos menüsört szolgál fel angol felhasználási módban, melyből egy fogás esetében a vendég asztalánál különleges éttermi munkát végez.

Ezek lehetnek: saláták készítése, vagy halak filézése, vagy húsok szeletelése, vagy szárnyasok transzírozása, vagy tatár beefsteak keverése, vagy flambírozás, vagy egyéb ételek készítése a vendég előtt.

A menüsorhoz italfelhasználást is végez (koktél, ásványvíz, pezsgő vagy bor, kávé), a koktél és a kávé a pincér készíti el a vizsgán. A menüsor felhasználása után kiállítja a vendég számára a számlát, melyet gépi vagy manuális számlázással készít el, a vizsgaszervező által megadott árak és számlázási adatok alapján. A felhasználás befejeztével felméri a vendégek elégedettségét, elköszön a vendégtől

A vizsgafeladat időtartama: 210 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50 %

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A pincér szakmai feladatai

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli az alábbi tématerületekből tartalmaz feladatokat:

Gazdálkodás modul tárgyköreiből mindösszesen 35 %-os súllyal.

A gazdálkodás modul témaköreinek beemelésével, egyenlő arányban a szakmai számítások, és a gazdálkodás elméleti témakörökből tartalmaz kérdéseket.

Felhasználás alapjai és Felhasználás modulok tárgyköreiből mindösszesen 35%- os súllyal.

A felhasználás általános szabályai, étrendek összeállítása, elemzése, hibák feltárása, étel – ital ismeret témakörökből tartalmaz kérdéseket.

Élelmiszer ismeret modul tárgyköreiből mindösszesen 20%-os súllyal.

Az élelmiszerismeret modul témaköreinek beemelésével, általános élelmiszer ismeret, élelmiszerek fajtái, csoportosításuk, táplálkozás élettani jellemzésük, különös tekintettel az élelmiszerekben található allergének, a különböző élelmiszer érzékenységek, diétához alkalmazható élelmiszerek témakörökből tartalmaz kérdéseket.

Hatályos: 2016.09.01-től

Élelmiszerbiztonság modul tárgyköreiből mindösszesen 10%-os súllyal.  
Az élelmiszerbiztonság modul tárgyköreinek beemelésével.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc  
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italismeret

A vizsgafeladat ismertetése:

a. Egy-egy ételcsoportot bemutat, tálalási módjait, tálaláshoz szükséges eszközöket, az ételekhez ajánlható italokkal.

b. Egy-egy italcsoport bemutatása, felszolgálásuk és az ehhez szükséges eszközök ismertetése. Egy-egy magyar borvidéket ismertet, jellemzi az ott található szőlő fajtákat, bemutat az adott borvidékről borászatokat, nevesebb borokat.

A vizsgafeladat megnevezése: Pincér szakmai idegen nyelv

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven kommunikál a vendégfogadás pillanatától a vendég távozásáig (köszöntés, helykínálás, ajánlás, étel-italmegrendelés felvétele, elégedettség felmérése, számlázás, elköszönés). A kommunikáció során a különböző igényekkel érkező vendég kívánságait megérti, ez alapján ajánl ételt és italt az étlapról (pl. vegetáriánus vendég, fogyókúrát tartó vendég, csak bizonyos húsféléket fogyasztó vendég, vallási felekezetekhez tartozó vendég, különböző betegségekben szenvedő vendég)

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 20 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

A komplex szakmai vizsga akkor eredményes, ha teljesítése összességében legalább 51%-ra vagy legalább elégséges érdemjegyre sikerül.

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.1.	Értékesítő üzlet berendezései, gépei
6.2.	Éttermi bútorzat
6.3.	Felszolgáláshoz szükséges anyagok, eszközök (tányérok, poharak, evőeszközök, csészék, stb.)
6.4.	Asztali díszítő elemek (gyertyatartó, virág, tükör, stb.)
6.5.	Éttermi textiliák
6.6.	Porceláneszközök
6.7.	Fémeszközök
6.8.	Üveg eszközök
6.9.	Papír eszközök
6.10.	Éttermi faeszközök
6.11.	Báreszközök

Hatályos: 2016.09.01-től

6.12.	Italkeverés eszközei
6.13.	Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, menükártya, szóróanyagok, stb.)
6.14.	Telefon
6.15.	Számítógép (a vendéglátás által használt üzleti programokkal)
6.16.	Pénztárgép
6.17.	Hitelkártya terminál
6.18.	Internetkapcsolat
6.19.	Fénymásoló, nyomtató

## 7. EGYEBEK

7.1. Modulzáró vizsga alól felmentés adható a következő esetekben:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek vagy 10045-12 Gazdálkodás modul teljesítése esetén 11561-16 Gazdálkodási ismertek modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai modul vagy a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul teljesítése esetén mentesül a 11518-16 Élelmiszerismeret modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció modul vagy a 10046-12 Szakmai idegen nyelv modul teljesítése esetén a 11523-16 Pincér idegen nyelv modulzáró vizsgájának teljesítése alól.