

Pincér szakképzés

1. Felszolgálás üzemi gyakorlat tantárgy

1172 óra

10 és 11 évf. heti 17,5 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók üzleti (piaci) környezetben mélyítik el szakmai gyakorlati ismereteiket. Részt vesznek az üzletnyitás előtti, a nyitva tartás alatti és zárás utáni feladatokban. Különböző felszolgálási módokban dolgoznak a tanulófelelős közvetlen irányításával, majd önállóan. Részt vesznek a rendezvények lebonyolításában. Részt vesznek a fizettetésben, számlázásban. A gyakorlatban használják az éttermi szoftvert.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

1.3. Témakörök

1.3.1. *Nyitás előtti teendők*

265 óra

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörccsap, kávégép, szájjéggép, stb.). Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával).

Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

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

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.

Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).

Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávé-teáscsészék).

Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betélapok behelyezése.

Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).

Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).

1.3.2. *Különböző felszolgálási módok 1.*

265 óra

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

- Vendég fogadása, ültetése.
- Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
- Terítés, teríték kiegészítés.
- Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).
- Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
- Számlázás, fizettetés, elköszönés.
- Asztal lerámolása, újratерítés.

Angol I-II. felszolgálati mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).

Francia I-II. felszolgálati mód gyakorlása.

1.3.3. Különböző felszolgálati módok 2.

265 óra

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 dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...).

Szobaszerviz feladatok ellátása.

1.3.4. Különleges éttermi munka

265 óra

Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés, stb.).

Alkalmi felszolgálati módok gyakorlása (tükörszerviz).

Új gasztronómiai és felszolgálati trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

1.3.5. Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban

112 óra

Rendelésfelvétel és számlázás, fizetetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).

Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.

HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap...).