



GYŐRI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Székhely: 9024 Győr, Nádor tér 4.
Postázási cím: 9025 Győr, Kossuth Lajos u. 7.
Telefon: + 36 96 319 244/119 mellék
Mobil: +36 20 425 1310
Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-001418/2016
OM azonosító: 203038

Képzési tájékoztató

Pincér (34 811 03)

Képzési program nyilvántartásba vételi száma: E-001418/2016/A002

Bemeneti feltételek

- Iskolai előképzettség: alapkörű iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában
- Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a 29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
- Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

A képzés tervezett időtartama

Óraszám: 960

Elmélet/gyakorlat aránya: 30%/70% (288/672)

A képzés tervezett létszáma (fő): minimum 12

A képzés felépítése

Modulok és vizsgák		
azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
11518-16	<i>Élelmiszerismeret</i> A modul célja az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.	írásbeli
11561-16	<i>Gazdálkodási ismeretek</i> A modul célja a gazdaság alapfogalmainak, szervezeti keretinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.	írásbeli
11523-16	<i>Pincér szakmai idegen nyelv</i> A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésben, értékesítésben jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.	szóbeli



GYŐRI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Székhely: 9024 Győr, Nádor tér 4.
Postázási cím: 9025 Győr, Kossuth Lajos u. 7.
Telefon: + 36 96 319 244/119 mellék
Mobil: +36 20 425 1310
Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-001418/2016
OM azonosító: 203038

11524-16	<i>Felszolgálási alapok</i> A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése, használata. Alapvető munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti teendők elvégzése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése.	gyakorlati
11525-16	<i>Felszolgáló szakmai ismeret</i> Étrend és étlap összeállításához szükséges ital és étel ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy tájegységekhez kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban. Különböző felszolgálási módok gyakorlása. Terítés, átterítés, alkalmi terítés gyakorlati alkalmazása. Rendezvények helyszínének berendezése.	gyakorlati
11519-16	<i>Élelmiszerbiztonsági alapismeretek</i> Az élelmiszerbiztonsági alafogalmak megtanulása, a felelős magatartás kialakítása az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.	írásbeli
11497-12	<i>Foglalkoztatás I.</i> A modul célja, hogy a résztvevők képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Cél, hogy a résztvevők idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.	írásbeli
11499-12	<i>Foglalkoztatás II.</i> A modul célja a résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.	írásbeli

A komplex szakmai vizsga részei:

1. Gyakorlati vizsgatevékenység: Menü összeállítás és felszolgálás. 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.

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

A vizsgafeladat időtartama: 210 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50 %



GYŐRI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Székhely: 9024 Győr, Nádor tér 4.
Postázási cím: 9025 Győr, Kossuth Lajos u. 7.
Telefon: + 36 96 319 244/119 mellék
Mobil: +36 20 425 1310
Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-001418/2016
OM azonosító: 203038

2. Központi írásbeli vizsgatevékenység: A pincér szakmai feladatai.

A központi írásbeli az alábbi tématerületekből tartalmaz feladatokat:

Gazdálkodás modul 35 %-os súllyal.

Felszolgálás alapjai és Felszolgálás modulok mindösszesen 35 %-os súllyal.

Élelmiszerismeret modul 20 %-os súllyal.

Élelmiszerbiztonság modul 10 %-os súllyal.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

3. Szóbeli vizsgatevékenység: Étél- italismeret

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 %

Felnőttképzést kiegészítő tevékenység: előzetes tudás mérése, Képzés hatékonyságának növelése, Munkavállalás elősegítése

Jelentkezni a következő elérhetőségen lehet:

E-mail: info@gyszszc.hu