

PINCÉR  
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.  
**ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 811 02 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Pincér

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részsakképesítés	Nincs	
-----	------------------	-------	--

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés		
		Azonosítószám:	33 811 02 0001 33 01
		Megnevezés:	Mixer-Bartender

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5123

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/Szakképesítés-ráépülés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Pincér	2	2300
Mixer-Bartender	-	200

II.  
**EGYÉB ADATOK**

**SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Pincér**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség:

tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapkülső iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

-

Előírt gyakorlat:

-

Elérhető kreditek mennyisége:

-

Pályaalkalmassági követelmények:

nem szükséges

Szakmai alkalmassági követelmények:	szükséges
2. Elmélet aránya:	30%
3. Gyakorlat aránya:	70%
(Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)	
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): Időtartama:	van 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): Szervezésének időpontja:	szervezhető a képzési idő felét követően
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges

### **SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Mixer-Bartender**

#### 1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség:	33 811 02 1000 00 00 33 7822 02 33 811 02 2102	Pincér, vagy Pincér, vagy Pincér, vagy Felszolgáló szakképesítés megléte
Előírt gyakorlat:	-	
Elérhető kreditek mennyisége:	-	
Pályaalkalmassági követelmények:	nem szükséges	
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükséges	
2. Elmélet aránya:	30%	
3. Gyakorlat aránya:	70%	
4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges	

### III. MUNKATERÜLET

#### 1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5123	Felhasználó, vendéglátó-ipari eladó (pl. pincér, bárpincér)

#### 2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el  
A vendégek által igényelt és ajánlott termék felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat biztosítja  
Fogadja a vendégeket, leülteteti a protokoll-előírások szerint, ismerteti a választékot, ételeket és italokat ajánl, a rendelést felveszi  
A vendégek által választott ételeket és italokat udvariasan és szakszerűen felszolgálja  
Az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégzi  
Az árukészlet alakulását figyelemmel kíséri, részt vesz az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, tárolásában és dokumentálásában  
Munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíti  
A felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíti  
Megszervezi a saját munkáját  
A felszolgáló étel és ital minőségét, mennyiségét és hőmérsékletét figyelemmel kíséri. Átvétele a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezel, zárás után a vendégek távozását ellenőrzi, elszámolást készít

#### 3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 811 04 1000 00 00	Vendéglátó eladó
52 811 02 1000 00 00	Vendéglős

## IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

**A szakmai követelménymodulok felsorolása:**

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit  
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot  
Választékot állít össze, árlapot készít  
Figyelemmel kíséri az árukészletet  
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból  
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását  
Rendelést állít össze  
Árut vesz át  
Leltározási feladatokat végez  
Bizonylatokat állít ki  
Szükség szerint standol  
Elszámol a napi bevétellel  
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki  
Jelenléti ívet vezet  
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást  
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz  
Anyaghányadot, kalkulációt készít  
Veszteségszámításokat végez  
Gazdálkodási számításokat végez  
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát  
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít  
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását  
Figyelemmel kíséri az üzleti költségek alakulását  
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit  
Üzlet típusa marketingelemeit használja  
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat  
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- C A gazdálkodás körfolyamata és elemei
- C A gazdálkodás piaci szereplői
- C A piacok csoportosítása
- C A piac tényezői és azok összefüggései
- C A piaci verseny
- B A gazdálkodás alapegységei
- B A vállalkozások lényege és jellemzői
- B Gazdálkodás és ügyvitel
- B Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
- B Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- C Költségelszámolás
- A Az anyagfelhasználás mérése
- B Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei
- A A vendéglátás tevékenységének általános feltételei
- A A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei
- A A vendéglátó tevékenység személyi feltételei
- A Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
- A A munkaadó és munkavállaló kapcsolata
- A Az üzleti gazdálkodás bizonylatai
- B A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye

- B A vendéglátás gazdasági számításai
- C A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
- C Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- B Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Árképzés
- C Marketing alapismeretek
- C Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
- C Értékesítés ösztönzés eszközei
- A Viselkedéskultúra, kommunikáció
- B Az üzleti élet írásbeli formái
- C A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit
- Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat
- Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit
- Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat
- Betartja és betartatja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket
- Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét
- Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat
- Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat
- Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat
- Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Táplálkozástudományi alapismeretek
- A Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- C Mikroorganizmusok jellemzői
- C Élelmiszerek tartósítása
- B Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták
- B Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer
- B Zsiradékok
- B Tej, tejtermékek

- B Tojás
- B Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak
- B Zöldségek, gyümölcsök
- B Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek
- B Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
- B Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
- C Élelmiszer vizsgálat
- A A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei
- A Személyi higiénia
- A Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- A Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása
- A Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontok ellenőrzése
- B Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
- C Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel
- Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét
- Idegen nyelven telefonál
- Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el
- A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad
- Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
- A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás
- B Etikett protokoll idegen nyelven
- A Illemtani formulák idegen nyelven
- B Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel
- C Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal
- C Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
- C Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája
- B Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven
- C Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 2 Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Telefonálás idegen nyelven

- 5 Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven
- 5 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven
- 5 Idegen nyelvű szakmai kifejezések
- 4 Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése
- 3 Technológiák alkalmazása idegen nyelven
- 5 Elemi számolási készség idegen nyelven

**Személyes kompetenciák:**

Szorgalom, igyekezet  
Fejlődőképesség, önfejlesztés

**Társas kompetenciák:**

Határozottság  
Kapcsolatteremtő készség

**Módszerkompetenciák:**

Logikus gondolkodás  
Gyakorlatias feladatértelmezés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6278-11 Felszolgálás I.**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Elvégzi az egyéni előkészületeit  
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről  
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti  
Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat  
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez  
Elvégzi a terítési műveleteket  
Kezeli az értékesítés gépeit  
Kávét, reggeli italokat készít  
Fogadja a vendéget  
Felméri a vendég igényeit  
Ajánlja a vendégek részére a reggeli típusait  
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat  
Ételt, italt ajánl a vendégnek  
A vendég kérése szerint ismerteti az üzlet választékát  
A vendég kérése szerint ismerteti az alkoholmentes és alkoholos italok készítését, tulajdonságait  
Különböző felszolgálási módokban dolgozik  
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait  
Kezeli a vendégpanaszokat  
Fizetteti a vendéget  
Folyamatosan biztosítja az anyag és eszközutánpótlást  
Szükség szerint standol  
Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket az előírt tisztítási, ápolási műveletek után  
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után  
Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára  
Ügyel a vagonbiztonságra  
Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat  
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

**Tulajdonságprofil:**

**Szakmai kompetenciák:**

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Eszköz meghatározás
- A Vendéglátás értékesítési formái
- A Terítés fajtái
- A Étél, ital felszolgálás módjai
- A Hazai és nemzetközi étkezési szokások

- C Gépek, berendezések, eszközök műszaki leírásai
- A Vendégkör
- A Menü összeállítás alapszabályai
- A Italok ajánlásának általános szabályai
- A Italkészítés és tárolás
- A Kávék, reggeli italok, alkoholos és alkoholmentes italok
- C Ételkészítés
- A Vendég kommunikáció, etikett protokoll szabályok
- C Munkavédelmi alapismeretek, munkáltatók és munkavállalók munkavédelmi feladatai, jogai és kötelezettségei

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Kézírás
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Információforrások kezelése
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Rátermettség
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Rugalmasság
- Udvariasság
- Hatékony kérdésés készsége

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- A környezet tisztántartása
- Harmóniára és esztétikára való törekvés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6279-11 Felsőszolgálat II.**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Kapcsolatot tart más munkaterületekkel
- Megszervezi a saját munkáját
- Étrendjavaslatot állít össze
- Italajánlatot készít
- Számítógépet kezel, menükártyát készít
- Helyesen alkalmazza a protokoll-előírásokat
- Alkalmi terítéket készít
- A rendelés és az alkalmazott felszolgálati mód alapján felszolgálatot végez
- Figyelemmel kíséri a felszolgáló étel, ital minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét
- Ételt, italt készít a vendég asztalánál
- Szükség szerint kínál, utántölt
- Pontosítja a fizetés módját
- Pénztárgépet kezel
- Számlát, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki
- Kezeli a vendég észrevételeit és az esetleges konfliktusokat megoldja
- Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét
- Korrigálja a kínálatváltozásokat
- Figyelemmel kíséri a kollegái munkáját
- Szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket
- Berendezési a rendezvény helyszínét
- A rendezvény étel és ital választékát bekészíti
- Segít a vendégeknek a rendezvényasztalnál



Tálcáról kínálja a vendégeket  
Folyamatosan rendben tartja a rendezvényen a munkaterületét  
Elvégzi a rendezvény zárásához kapcsolódó teendőket  
A szobaszervizre előkészül  
Felveszi a rendelést  
Elvégzi a számlázást  
Felszolgálja a megrendelt étel és italt  
Lerámol  
Elszámol  
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat  
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat  
Tájékozódik az új gasztronómiai trendekről

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Étrend, alkalmi menüsor összeállítása, ajánlása
- A Különleges alkalmak italajánlatai
- A Étkezési szokások
- A Különleges alkalmi terítések
- A Különböző alkalmakra történő felszolgálat, kiszolgálás
- A Italkészítés és tárolás
- A Ételkészítés, tálalás a vendég asztalánál
- A Vendéggel való kommunikáció, etikett protokoll szabályok
- B Rendezvény lebonyolítás menete
- A Italok
- C Borvidékek
- B Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek
- C Alapvető foglalkási, számlázási rendszerek
- C Új gasztronómiai, felszolgálási trendek

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Felhasználói szintű számítógép használat
- 4 Kézírás
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Idegen nyelvű beszéd-készség
- 3 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 5 Információforrások kezelése
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Elhivatottság, elkötelezettség

Társas kompetenciák:

- Rugalmasság
- Udvariasság
- Kompromisszum-készség

Módszerkompetenciák:

- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása
- Harmóniára és esztétikára való törekvés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1475-11 Mixer tevékenységek végzése**

## **A szakmai követelménymodul tartalma:**

### **Feladatprofilok:**

Ellenőrzi a gépek működését  
Szükség szerint beüzemeli őket  
Tanulmányozza a bárpulthoz tartozó foglалásokat, előrejegyzéseket  
Ellenőrzi a kínálatot  
Szükség szerint vételez  
Elvégzi a szükséges áruféleségek behűtését  
Letisztítja a bárpultot és a munkafelületet  
Előkészíti a munkavégzéshez szükséges eszközöket  
Előkészíti a megfelelő poharakat, alátéteket és egyéb felszolgálási eszközöket  
Előkészíti a báreszközöket, kéziszerszámokat  
Előkészíti a bárpatikát (ízesítőszereket)  
Előkészíti a bárítallapot és étlapot  
Előkészíti az üzlet berendezését a nyitáshoz  
Elhelyezi, beüzemeli a reklámeszközöket  
Felveszi a rendelést, felméri a vendég igényeit  
Italt ajánl a vendégnek  
Alapanyagokat szakszerűen választ ki, és készít elő  
Alapanyagokat szakszerűen mér  
Szakszerűen és az italfajtának megfelelően használja az italkeverés eszközeit  
Italokat készít  
Szakszerűen díszíti az italokat  
Elvégzi az italok (ételek) felszolgálasát  
Lehetőség és igény szerint kommunikál a vendégekkel  
Folyamatosan rendben tartja a bárpultot és a hozzá tartozó asztalokat  
Tisztítja a gépeket, eszközöket  
Betartja a higiénés szabályokat  
Dokumentálja a HACCP vonatkozó előírásait  
Elszámol a napi bevétellel, standol

### **Tulajdonságprofil**

#### **Szakmai kompetenciák**

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Vendéglátó értékesítés
- A Felszolgálás
- B Rendezvény lebonyolítás
- B Vendégek
- A Italszármazás és összetétel
- A Italkészítés és tárolás
- C Italvizsgálat
- A Italok csoportjai, kevert italok
- A Hungarikumok
- A Előkészítés
- D Italok tálalása, díszítése
- A Szakmai idegen nyelv
- A Általános kommunikáció
- A Szakmai kommunikáció
- A Kommunikációs eszköz
- A Kommunikáció a vendégekkel
- A Etikett protokoll
- B Természetes formák
- B Mesterséges formák
- B Természeti törvények (ritmus, szimmetria, aszimmetria, aranymetszés)
- A Alapszínek
- A Kevert színek
- A Színkontrasztok
- A Vendéglátó értékesítési gyakorlat
- B Felszolgálási gyakorlat
- B Rendezvény lebonyolítási gyakorlat

- C Irányítási gyakorlat
- A Árukezelési és -készítési gyakorlat
- B Elszámoltatás
- B Higiéniai előírások, HACCP

*A szint megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédkésztség
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkésztség
- 2 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés
- 5 Kommunikációs készség

Személyes kompetenciák

- Állóképesség
- Külső megjelenés
- Kézügyesség

Társas kompetenciák

- Udvariasság
- Hatékony kérdésés készsége
- Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák

- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- A környezet tisztántartása
- Kreativitás, ötletgazdagság

<b>A 33 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
6273-11	Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek
6274-11	Vendéglátó tevékenység alapjai
6275-11	Szakmai idegen nyelvi kommunikáció
6278-11	Felszolgálat I.
6279-11	Felszolgálat II.

<b>A 33 811 02 0001 33 01 azonosító számú Mixer-Bartender megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
1475-11	Mixer tevékenységek végzése

## V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

### 1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

### 2. A szakmai vizsga részei:

#### 1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Gazdasági számítások (kalkuláció, anyaghányad számítás, árképzés, veszteségszámítás, készletgazdálkodás, eredmény kiszámítása, jövedelmezőségi tábla és annak összetevői)

B) Gazdálkodási ismeretek, fogalmi szinten: költség, költséggazdálkodás, bér, bérgazdálkodás, adózási alapismeretek, vállalkozási ismeretek, marketing alapismeretek, üzleti élet írásbeli formái, vendéglátás fogalma, feladata, tevékenysége, üzletkörök, üzlettípusok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

#### 2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

#### 3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat

Szakmai témában kommunikál. A húzott témában párbeszédet folytat a vizsgáztatóval, kérdésekre válaszol

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 15 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 40%

2. feladat 60%

#### 4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

##### 6278-11 Felszolgálat I.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Eszközfelismerés: A vizsgázónak a kikészített legalább 20 db különleges éttermi eszköz közül a vizsgabizottság által személyenként külön-külön kijelölt 10 db-ot kell pontosan megneveznie

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 10 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Éttermi terítés két fő részére, a vizsgaszervező által megadott háromfogásos menüsor vagy napi ajánlat alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Vendég fogadása, ültetése, háromfogásos ételsor felszolgálása, ebből legalább kettő szervírozással, italfelszolgálással angol felszolgálási módban

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 15%

2. feladat 25%

3. feladat 60%

#### 5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

##### 6279-11 Felszolgálat II.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vizsgázónak a kiadott tételsorban meghatározott szempontok szerint kell összeállítania egy ötfogásos menüt, amely egy meghatározott alkalomhoz és időponthoz illeszkedjen. Ehhez a menüsorhoz és alkalomhoz illő italsort is állítson össze. A vizsgázónak az általa összeállított étel- és italsorhoz 4 oldalas menükártyát kell készítenie, számítógépen. A vizsgázó által összeállított étel- és italsorra díszterítést készít 2 főre

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc (50 perc menükártya szerkesztés, 70 perc díszterítés 2 főre)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

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

A háromfogásos menüsort felszolgálja, melyből egy fogás esetében a vendég asztalánál végzett különleges éttermi munka a jellemző.

Saláták készítése, vagy halak filézése, vagy hátszín, bélszín szeletelése, vagy sertés-, marha-, borjú-, ürü- és bárányhúsok szeletelése, vagy szárnyasok trancsírozása, vagy tatár beefsteak keverése, vagy flambírozás, vagy nyárskészítés, vagy sajtfondü, húsfondü készítése, vagy ételkocsiról, sajtocsiról kínálás, tálalás, vagy egyéb ételek készítése a vendég előtt

A menüsorhoz italfelszolgálást is végez (bor vagy pezsgő felszolgálás)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Ételismeret, italismeret, italajánlat, ételek és italok felszolgálása, felszolgálási ismertek, borvidékek, rendezvények, szobaszerviz, különleges éttermi munkák (a szóbeli vizsga tartalmazza a Felszolgálás I. és Felszolgálás II. modul elméleti anyagát)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
szóbeli

Időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 30%
2. feladat 40%
3. feladat 30%

## **6. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### **1475-11 Mixertevékenység végzése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A bár működési alapszabályainak, a mixerrel szemben támasztott szakmai és személyi elvárásoknak ismertetése, az italok csoportosításának, a kevert italok készítésének bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A Mixer Világszövetség által meghatározott 5 standard és egy fantázia kevertital, egy kávékülönlegesség szakszerű elkészítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 60 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat: 25%
2. feladat: 75%

## **3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:**

A 33 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Pincér megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 15
2. vizsgarész: 15
3. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 30
5. vizsgarész: 30

A 33 811 02 0001 33 01 azonosító számú, Mixer-Bartender megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

6. vizsgarész: 100

## **4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei**

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése.

Az a vizsgázó, aki a 1475-06 számú követelménymodult egy korábbi szakmai vizsgán már teljesítette, felmentést kap a 1475-11 számú követelménymodul teljesítése alól.

## **5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai**

-

**VI.  
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

<b>A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma</b>	<b>Pincér</b>	<b>Mixer-Bartender</b>
Értékesítő üzlet berendezései, gépei	X	X
Felhasználáshoz szükséges anyagok, eszközök (evőeszközök, tálalóeszközök)	X	
Asztali díszítő elemek (gyertya, virág, tükör stb.)	X	
Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok stb.)	X	X
Fémeszközök	X	X
Üveg eszközök	X	X
Papír eszközök	X	X
Textíliák	X	X
Kerámiák, porcelánok	X	
Bútorzat	X	X
Gépek, berendezések	X	X
Ételkocsi	X	
Italkocsi	X	X
Italkeverés eszközei		X
Számítógép	X	

**VII.  
EGYEBEK**

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 160 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, a második tanévet követően 160 óra.