

**A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03**

**Szakképesítés megnevezése: Pincér**

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év



Érdekel a vendéglátás?

Szívesen megtanulnád a  
felszolgálás rejtelmét?

Jelentkezz pincérnek és szerezz  
versenyképes szakmát!

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás 9.-évfolyam II. félévében kötelező

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

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;

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 felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálás előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

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

## Kapcsolódó szakképesítések

<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 04	Szakács	azonos ágazat
54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

## SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
11518-16	Élelmiszerismeret
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
11523-16	Pincér szakmai idegen nyelv
11524-16	Felhasználói alapok
11525-16	Felhasználó szakmai ismeret
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.