

**PINCÉR**  
**SZAKKÉPESÍTÉS KÖZPONTI PROGRAMJA**

**I. A szakképesítés adatai, a képzés szervezésének feltételei és a szakképesítés óraterve**

**1. A szakképesítés adatai**

A szakképesítés azonosító száma: 33 811 02 1000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Pincér

Szakképesítések köre:  
Szakképesítés-elágazások: Nincsenek

Hozzárendelt FEOR szám: 5123

Szakképzési évfolyamok száma: 2 év vagy a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint 3 év

Elmélet aránya: 30%

Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama: 1 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető

Szervezésének időpontja: a képzési idő felét követően

**2. A képzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

Az elméleti és gyakorlati képzést a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 17. §-ában szabályozott végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember láthatja el.

**Tárgyi feltételek**

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez a szakképesítés óratervében szereplő képzési helyszínek biztosítása szükséges.

A gazdálkodó szervezetnél folyó szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményét kiadó rendelet tartalmazza.

A tanulószerveződés alapján végzett gyakorlati képzés személyi és tárgyi feltételeit a

gazdálkodó szervezetnél az illetékes területi gazdasági kamara – a szakképző iskola bevonásával – ellenőrzi.

Az illetékes területi gazdasági kamara ellenőrzési joga kiterjed a szakképző iskola és a gazdálkodó szervezet közötti megállapodás alapján végzett gyakorlati képzés feltételeinek ellenőrzésére is.

### 3. A szakképesítés óraterve

#### 3 szakképző évfolyam esetén

Pincér szakképesítés									
Szakmai követelménymodul/Tananyagegység		Óraszám						Képzési helyszín	Értékelési időpont
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam			
azonosítója	megnevezése	e	gy	e	gy	e	gy		
<b>6273-11</b>	<b>Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek</b>	<b>72</b>		<b>72</b>		<b>46</b>		tanterem	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6273-11	Gazdasági alapfogalmak	48						tanterem	
2.0/6273-11	Vendéglátó tevékenység jellemzői	24		32				tanterem	
3.0/6273-11	Szakmai számítások			40		46		tanterem	
<b>6274-11</b>	<b>Vendéglátó tevékenység alapjai</b>	<b>36</b>		<b>72</b>		<b>48</b>		tanterem	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6274-11	Élelmiszerek általános alapismeretei	24						tanterem	
2.0/6274-11	Vendéglátó tevékenység követelményei	12		8				tanterem	
3.0/6274-11	Élelmiszerek csoportjai, jellemzői			64		33		tanterem	
4.0/6274-11	Fogyasztóvédelem					15		tanterem	
<b>6275-11</b>	<b>Szakmai idegen nyelvi kommunikáció</b>	<b>36</b>		<b>36</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	tanterem	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6275-11	Szakmai kommunikáció	36						tanterem	
2.0/6275-11	Vendéglátó technológia idegen nyelven			36				tanterem	
3.0/6275-11	Speciális idegen nyelvű szakmai szókinccs bővítése					32	32	tanterem/ tanterem	
<b>6278-11</b>	<b>Felkészítés I.</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>699</b>			tanterem/ tanterem/ gazdálkodó	<b>szint- vizsga</b>

								<b>szervezet</b>	
1.0/6278-11	Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	6	18	6	41			tanterem/ tanéletterem/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6278-11	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	10	18	4	35			tanterem/ tanéletterem/ gazdálkodó szervezet	
3.0/6278-11	Értékesítés előkészítése	10	30	4	71			tanterem/ tanéletterem/ gazdálkodó szervezet	
4.0/6278-11	Értékesítés folyamata	10	44	12	184			tanterem/ tanéletterem/ gazdálkodó szervezet	
5.0/6278-11	Ételek felszolgálása	14	50	23	184			tanterem/ tanéletterem/ gazdálkodó szervezet	
6.0/6278-11	Italok felszolgálása	22	56	23	184			tanterem/ tanéletterem/ gazdálkodó szervezet	
<b>6279-11</b>	<b>Felszolgálás II.</b>					<b>96</b>	<b>656</b>	<b>tanterem/ tanéletterem/ gazdálkodó szervezet</b>	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6279-11	Vendég előtt végzett műveletek					23	143	tanterem/ tanéletterem/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6279-11	Étrendek összeállítása, italajánlat készítése					23	143	tanterem/ tanéletterem/ gazdálkodó szervezet	
3.0/6279-11	Informatika a Pincér szakmában						16	tanterem/ számítástechnika tanterem/ gazdálkodó szervezet	
4.0/6279-11	Értékesítés folyamata						32	tanterem/ tanéletterem/ gazdálkodó szervezet	

5.0/6279-11	Ételek felszolgálása						32	tanterem/ tanétterem/ gazdálkodó szervezet	
6.0/6279-11	Italok felszolgálása						32	tanterem/ tanétterem/ gazdálkodó szervezet	
7.0 /6279-11	Értékesítés elszámolása					10	60	tanterem/ tanétterem/ gazdálkodó szervezet	
8.0/6279-11	Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények					24	148	tanterem/ tanétterem/ gazdálkodó szervezet	
9.0/6279-11	Szobaszerviz, szállodai feladatok					16	50	tanterem/ tanétterem/ gazdálkodó szervezet	
<b>Összesen:</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>252</b>	<b>699</b>	<b>222</b>	<b>688</b>		

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

Jelmagyarázat:

e = elmélet

gy = gyakorlat

## 2 szakképző évfolyam esetén

Pincér szakképesítés							
Szakmai követelménymodul/Tananyagegység		Óraszám				Képzési helyszín	Értékelési időpont
		évfolyam 1/11.		évfolyam 2/12.			
azonosítója	megnevezése	e	gy	e	gy		
<b>6273-11</b>	<b>Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek</b>	<b>34</b>		<b>151</b>		<b>tanterem</b>	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6273-11	Gazdasági alapfogalmak	20		28		tanterem	
2.0/6273-11	Vendéglátó tevékenység jellemzői			56		tanterem	
3.0/6273-11	Szakmai számítások	14		67		tanterem	
<b>6274-11</b>	<b>Vendéglátó tevékenység alapjai</b>	<b>71</b>		<b>85</b>		<b>tanterem</b>	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6274-11	Élelmiszerek általános alapismeretei	24				tanterem	
2.0/6274-11	Vendéglátó tevékenység követelményei	10		10		tanterem	
3.0/6274-11	Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	37		60		tanterem	
4.0/6274-11	Fogyasztóvédelem			15		tanterem	
<b>6275-11</b>	<b>Szakmai idegen nyelvi kommunikáció</b>	<b>52</b>		<b>52</b>	<b>32</b>	<b>tanterem</b>	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6275-11	Szakmai kommunikáció	36				<b>tanterem</b>	
2.0/6275-11	Vendéglátó technológia idegen nyelven	16		20		tanterem	
3.0/6275-11	Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése			32	32	tanterem/ tanéterem	
<b>6278-11</b>	<b>Felhasználás I.</b>	<b>144</b>	<b>905</b>			<b>tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet</b>	<b>szintvizsga</b>
1.0/6278-11	Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP	12	59			tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6278-11	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	12	53			tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
3.0/6278-11	Értékesítés előkészítése	20	101			tanterem/	

						tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
4.0/6278-11	Értékesítés folyamata	20	228			tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
5.0/6278-11	Ételek felszolgálása	40	229			tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
6.0/6278-11	Italok felszolgálása	40	235			tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
<b>6279-11</b>	<b>Felszolgálat II.</b>			<b>96</b>	<b>656</b>	<b>tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet</b>	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6279-11	Vendég előtt végzett műveletek			23	143	tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6279-11	Étrendek összeállítása, italajánlat készítése			23	143	tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
3.0/6279-11	Informatika a Pincér szakmában				16	tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
4.0/6279-11	Értékesítés folyamata				32	tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
5.0/6279-11	Ételek felszolgálása				32	tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
6.0/6279-11	Italok felszolgálása				32	tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	
7.0/6279-11	Értékesítés elszámolása			10	60	tanterem/ tanéterem/ gazdálkodó szervezet	

8.0/6279-11	Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények			24	148	tanterem/ tanétterem/ gazdálkodó szervezet	
9.0/6279-11	Szobaszerviz, szállodai feladatok			16	50	tanterem/ tanétterem/ gazdálkodó szervezet	
<b>Összesen:</b>		<b>301</b>	<b>905</b>	<b>384</b>	<b>688</b>		

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 160 óra.

Jelmagyarázat:

e = elmélet

gy = gyakorlat

A táblázatok nem tartalmazzak szabad sávot.

## II. A központi program moduljai és tananyagegységei

### 1. A modul azonosítója és megnevezése 6273 –11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek

#### 1.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek: Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

#### 1.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 190 óra

#### 1.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 35 fő

#### 1.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

*X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!*

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alafogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	X		X
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot		X	
Választékot állít össze, árlapot készít	X	X	X
Figyelemmel kíséri az árukészletet	X	X	X
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból		X	
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását		X	
Rendelést állít össze	X	X	X
Árut vesz át	X	X	
Leltározási feladatokat végez	X	X	
Bizonylatokat állít ki		X	
Szükség szerint standol		X	X
Elszámol a napi bevétellel		X	X
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	X	X	X
Jelenléti ívet vezet		X	
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást		X	



Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz	X	X	X
Anyaghányadot, kalkulációt készít		X	X
Veszteségszámításokat végez	X	X	X
Gazdálkodási számításokat végez	X		X
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát			X
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít			X
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását	X		X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
A	Az anyagfelhasználás mérése		X	X
B	Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei		X	
A	A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		X	
A	A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei		X	
A	A vendéglátó tevékenység személyi feltételei		X	
A	Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	X	X	
A	A munkaadó és munkavállaló kapcsolata	X	X	
A	Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	X	X	
B	A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	X	X	X
B	A vendéglátás gazdasági számításai		X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
C	A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	X	X	X
C	Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók	X	X	X
B	Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	X	X	X
A	Árképzés	X	X	X
C	Marketing alapismeretek	X		
C	Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban	X	X	
C	Értékesítés ösztönzés eszközei		X	
A	Viselkedéskultúra, kommunikáció		X	
B	Az üzleti élet írásbeli formái		X	
C	A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai		X	

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X
3	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban	X	X	X
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség		X	
3	Elemi számolási készség			X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alafogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Önállóság	X	X	X
Szorgalom, igyekezet	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alafogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Közérthetőség	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alafogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Tervezési képesség		X	X
Rendszerező képesség	X	X	X
Áttekintő képesség	X	X	X

### 1.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások  
 Frontális osztálymunka  
 Előadás  
 Magyarázat  
 Digitális oktatás  
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása  
 Információk, ismeretek rendszerezése  
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése  
 Beadandó feladatok  
 Esettanulmány készítése szempontsor alapján

Önálló számításos feladatok megoldása  
Kooperatív tanítás, tanulás  
Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés  
Egyéni és kiscsoportos adatgyűjtés, adatok értékelése  
Egyéni munka  
Tapasztalatok megosztása, értelmezése  
Feladatlap megoldása, gyakorlás  
Team-munka  
Beszélgetés  
Adminisztrációs tevékenység  
Önértékelés

## **1.6 A modul oktatási tartalmának leírása**

- **Elmélet**

### **1.0/ 6273-11 Gazdasági alapfogalmak**

**48 óra**

A gazdálkodás körfolyamata és elemei: szükséglet, termelés, csere, elosztás, fogyasztás, újratermelés.

A piac tényezői, csoportosítása, szereplői, működése és azokat befolyásoló tényezők, piaci verseny, kereslet, kínálat, ár, piaci formák.

Az egyéni és a legjellemzőbb társas vállalkozási formák jellemzői: egyéni vállalkozás működésének feltételei, BT, KKT, RT, KFT, alapításuk feltételei, alapító okirat, társas vállalkozások megszűnésének módjai: csődeljárás, felszámolás, végelszámolás.

Az üzleti gazdálkodás, bevételek, kiadások, eredmény, költségek fogalma, csoportosítása, jellemzői.

Marketing tevékenység fogalma, területei, speciálisan a vendéglátóiparra jellemző eszközei, reklámeszközök a vendéglátásban

Munkabérekkel kapcsolatos alapfogalmak, mutatók: munkabér járulékai, munkabér levonásai, nettó és bruttó bér, termelékenység.

Adózási alapfogalmak, fogalmi szinten:

SZJA (adófizetésre kötelezettek köre, adó jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

Társasági adó (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

EVA (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

ÁFA (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

Helyi adók (iparüzési adó, idegenforgalmi adó, kommunális adó)

### **2.0/ 6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői**

**56 óra**

Választék kialakítása és közlése: étlap, itallap, árlap, ártábla, egyedi árkiírás.

A vendéglátás fogalma, jellemzői, helye, szerepe a gazdaságban.

Vendéglátás személyi, tárgyi feltételei.

Üzletkörök, üzlettípusok a vendéglátásban, minőségi előírások.

A vendéglátás tevékenységének jellemzői, munkafolyamatai, munkafolyamatok feltételei: árubeszerzés, áruátvétel, raktározás, termelés, értékesítés, szolgáltatás.

A vendéglátás munkaerő-gazdálkodásának jellemzői: munkaidő-beosztás, szabadság, felvétel, elbocsátás, munkaszerződés, munkaköri leírás, munkaadó és munkavállaló kapcsolata, anyagi felelősség, jelenléti ív.

Készletgazdálkodás a vendéglátó üzletben, készletgazdálkodás fogalmai, leltározás: áruátvétel, bevételezés, árukiadás, vételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai, leltár bizonylatai, leltárfelvételi jegy, leltárív, leltár értékelése.

Készletgazdálkodás bizonylatai: szállítólevél, számla, bevételezési bizonylat, kiadási bizonylat, vételezési jegy, standív.

Viselkedéskultúra, kommunikáció: alapvető etikett, protokollszabályok, személyiségtípusok, vendégtípusok, konfliktusok kezelése.

### **3.0/ 6273-11 Szakmai számítás**

**86 óra**

Anyaghányad számítás ételek, italok, cukrászati termékek esetében.

Veszteségszámítás, tömegszámítás.

Árképzés a vendéglátásban: beszerzési árak, eladási árak, bruttó, nettó árak, haszonkulcs.

Kalkuláció ételek, italok, cukrászati termékek esetében.

Tápanyag- és energiaszámítás, élelmiszerek tápanyag- és energiatartalmának kiszámítása.

Jövedelmezőségi számítás: nettó, bruttó bevételek, ELÁBÉ, árrés, költség, eredmény, megoszlási viszonyszámok, összefüggéseik, fedezeti pont.

Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók: forgási sebesség és mutatói, áruforgalmi mérleg.

Raktár-elszámoltatás, termelés-elszámoltatás, értékesítés-elszámoltatás

#### **1.7 A modul értékelésének módja**

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

#### **2. A modul azonosítója és megnevezése:**

6274 –11 Vendéglátó tevékenység alapjai

#### **2.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:**

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

#### **2.2 A modul javasolt időkerete:**

Elmélet: 156 óra

#### **2.3 A maximális tanulói létszám:**

Elméleti oktatás: 35 fő

#### **2.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák**

*X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!*

Feladatprofil	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	X		X	
Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	X		X	
Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	X	X	X	
Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat	X		X	
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		X		X
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		X		X
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket		X	X	X
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	X	X	X	X
Ellenőrzi a szavatossági időket és az áruk minőségét		X	X	X
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	X	X	X	X
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat		X		
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat		X		X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	X		X	
A	Élelmiszerek tápértékének megőrzése	X		X	
C	Mikroorganizmusok jellemzői	X			
C	Élelmiszerek tartósítása	X	X		
B	Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták			X	
B	Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer			X	

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
B	Zsiradékok			X	X
B	Tej, tejtermékek			X	X
B	Tojás			X	X
B	Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak,			X	X
B	Zöldségek, gyümölcsök			X	X
B	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek			X	X
B	Alkoholtartamú italok, alkoholmentes italok			X	X
B	Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok			X	X
C	Élelmiszer vizsgálat	X		X	
A	A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei		X		X
A	Személyi higiénia		X		
A	Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei		X		X
A	Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása		X		X
A	Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése		X		X
B	Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai		X		X
C	Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok				X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X	X
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség	X	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Pontosság	X	X	X	X
Felelősségtudat	X	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Határozottság	X	X	X	X



Módszerkompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Rendszerező képesség	X	X	X	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X	X	X

## 2.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások  
 Frontális osztálymunka  
 Előadás  
 Magyarázat  
 Digitális oktatás  
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása  
 Információk, ismeretek rendszerezése  
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése  
 Beadandó feladatok  
 Esettanulmány készítése szempontsor alapján  
 Önálló feladatok megoldása  
 Kooperatív tanítás, tanulás  
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés  
 Egyéni és kiscsoportos adatgyűjtés, adatok értékelése  
 Egyéni munka  
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése  
 Feladatlap megoldása, gyakorlás  
 Team-munka  
 Beszélgetés  
 Önértékelés

## 2.6 A modul oktatási tartalmának leírása

### - Elmélet

#### 1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei

24 óra

Táplálkozástani ismeretek:

Táplálkozás jelentősége

Élelmiszerek összetevői, víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése:

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

- Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
- Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
- Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
- Befejező műveletek

Mikrobiológiai ismeretek:

- Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
- Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

## **2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei**

**20 óra**

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei:

- Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei:

- A veszély elemzés kritikus szabályozási pontjai
- Fizikai, kémiai biológiai veszélyek és megelőzési lehetőségei

HACCP alapjainak a helyes termelési, helyes higiéniai, helyes vendéglátási gyakorlat betartása

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei:

- Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helységek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma

Bejáratok, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, műhely, mosogatók, vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.

Személyi higiénia:

Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása

Nyersanyagok beszerzése, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

- Biztonságos beszerzés, minőségi áruátvétel módszerei
- Nyersanyagok raktári elhelyezése, tárolási hőmérséklet és szelektív tárolás betartása
- Gyümölcsök, zöldségek, tojás, húsok előkészítési követelményei

Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás, kritikus pontjai:

- Sütés, főzés, hőkezelés, hűtés kritikus pontjai
- Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Üzleti termék kiszolgálás szabályai, pultok, edények, csomagolóanyag higiéniai követelményei:

- Szállító autó, szállítóládák, szállítást végző személy higiénijának követelményei

Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijának ellenőrzése, ellenőrzési napló vezetése.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai:

- Víz, levegő, talaj védelme
- Hulladékok kezelése, szelektív gyűjtése, veszélyes hulladékok gyűjtése, elszállítása

## **3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői**

**97 óra**

Malomipari termékek:

- Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők.
- Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag, íz, és síkervvizsgálata.

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott és egyéb termékek jellemzése.

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése.

Száraztészta: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban.

Édesítőszer:

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása.

Cukorszirupok sűrűségvizsgálata refraktométerrel, areométerrel.

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékekénél

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése, felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajok, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata.

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése.

A tej, tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított), tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata.

Tojás:

A tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei.

Tojás érzékszervi vizsgálata.

Hús, húsipari termékek:

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző állatok húsainak és belsőségeinek jellemzése.

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek), darabos készítmények jellemzése, felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése, tárolása.

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai, a vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése, tárolása, felhasználása.

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportjai, felhasználása, tárolása.

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérszöldségek, levélzöldségek, egyéb zöldségek fajtái, jellemzése, felhasználása.

Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái, jellemzése, felhasználása.

Déligyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái, jellemzése, felhasználása

Friss, lédús és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele.

Gyümölcsök táplálkozás-élettani jelentősége.

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása.

Csokoládétermékek, kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé, előállításuk, összetételük, felhasználásuk.

Bevonómasszák fajtái, megkülönböztetésük összetétel alapján a csokoládétól, felhasználásuk.

Csokoládé és bevonómassza összehasonlító érzékszervi vizsgálata.

Fondán, marcipán, nugát összetétele, jellemzése, felhasználása.

Koffein tartalmú élelmiszerek:

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása.

Kávéital extrakttartalmának meghatározása refraktométerrel.

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

Italok:

Alkoholtartalmú italok: borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjainak minősége, felhasználása.

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval.

Alkoholmentes italok: gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása.

Fűszerek, ízesítőanyagok:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok, termések, magvak, virágok, virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek–gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása.

Ízesítőanyagok: só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése.

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer, emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái, felhasználása.

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

#### **4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem**

**15 óra**

Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok:

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, annak érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek:

Bírósági eljárások

Bíróságon kívüli eljárások

A fogyasztóvédelmi intézményrendszer

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

#### **2.7 A modul értékelésének módja**

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által

meghatározott módon történik.

**3. A modul azonosítója és megnevezése:**  
6275 –11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**3.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:**  
Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

**3.2 A modul javasolt időkerete:**

Elmélet: 104 óra  
Gyakorlat: 32 óra

**3.3 A maximális tanulói létszám:**

Elméleti oktatás: 15 fő (csoportbontásban)  
Gyakorlati oktatás 15 fő (csoportbontásban)

**3.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák**

*X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!*

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel	X	X	X
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét	X	X	X
Idegen nyelven telefonál	X		
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el		X	X
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad	X	X	X
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	X	X	X
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	X		
B	Etikett protokoll idegen nyelven	X		X
A	Illemtani formulák idegen nyelven	X		X
B	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	X	X	
C	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	X	X	X
C	Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven		X	X
C	Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája		X	X
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven		X	X
C	Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratai idegen nyelven		X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
3	Idegen nyelvű beszédképesség	X	X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X
3	Telefonálás idegen nyelven	X		
5	Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven	X		
5	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		X	X
3	Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven		X	X
5	Idegen nyelvű szakmai kifejezések		X	
4	Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése		X	
3	Technológiák alkalmazása idegen nyelven		X	X
5	Elemi számolási készség idegen nyelven	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Szorgalom, igyekezet	X	X	X
Fejlődőképesség, önfejlesztés	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Határozottság	X	X	X
Kapcsolatteremtő készség	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Logikus gondolkodás	X	X	X
Gyakorlatias feladatértelmezés	X	X	X

### 3.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások  
 Kommunikációs gyakorlatok, szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat  
 Magyarázat  
 Digitális oktatás  
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása  
 Információk, ismeretek rendszerezése  
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése  
 Kooperatív tanítás, tanulás  
 Egyéni munka  
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése  
 Feladatlap megoldása, gyakorlás  
 Team-munka  
 Beszélgetés  
 Egyéni szövegértelmezés  
 Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel  
 Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel  
 Válaszadás írásban, mondatszintű kérdésekre  
 Kérdések megválaszolása  
 Adminisztrációs tevékenység  
 Önértékelés  
 Autentikus eszközök használata



### 3.6 A modul oktatási tartalmának leírása

#### - Elmélet

#### 1.0/ 6275-11 Szakmai kommunikáció

36 óra

Általános protokoll szabályok, illetnán, köszönés a napszakoknak megfelelően, megszólítás, bemutatkozás, elköszönés, magázódás, tegeződés, a vendéglátáshoz kötődő udvariassági formulák: vendég fogadása, ültetése, kínálatközlő eszköz átadása.

Rendelésfelvétel, ajánlás formái: ételek, italok, desszertek. Fizetési módok: készpénzzel, átutalással, hitelkártyával. Fizettetés: a számla átadásához, bankkártya kezeléséhez, hitelszámla kitöltéséhez, készpénzfizetés záró műveleteihez tartozó kommunikáció.

Problémakezelés, konfliktusok megoldása: rendelésfelvétellel kapcsolatos konfliktusok, ételek és italok minőségével kapcsolatos problémák kezelése, fizetetéssel kapcsolatos problémák kezelése.

Egyszerű párbeszéd, társalgás vendéggel, munkatárssal, információk átadása: a helyi idegenforgalmi attrakciók megnevezése, útbaigazítás, közlekedési eszközök használata, a vendég távozásával kapcsolatos kommunikáció, a vendéglátós tevékenység napi munkái során felmerülő együttműködési pontok a munkatársak között.

Kommunikációs formák: élőbeszéd, telefonos beszélgetések udvariassági formái, sajátosságai, internet használat, idegen nyelvű elektronikus levelezés sajátosságai (e-mail).

Elemi számolási készség idegen nyelven: a négy alapvető matematikai művelet.

Munkatársakkal, beszállítókkal, viszonteladókkal kommunikáció: időpont egyeztetések, mennyiségek, kiszérések, a szállítással kapcsolatos információk.

Egyszerű utasítások adása, fogadása: a napi munkához kapcsolódó felszólítások és azok megválaszolása.

#### 2.0/ 6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven

36 óra

Vendéglátó gépek, berendezések, eszközök idegen nyelvű műveleti jelzései, feliratai

Élelmiszerek, alapanyagok, félkész termékek, járulékos anyagok idegen nyelvű megnevezései: tej és termékei, tojás, hús és húsipari termékek, halak és egyéb hidegvérű állatok, gabonafélék és termékeik, természetes édesítőszer, étkezési zsiradékok, zöldségfélék, gyümölcsök, az ételkészítés segédanyagai

Ételek, sütemények, reggeli és uzsonnaitalok, kávé, tea idegen nyelven

Alapvető konyhatechnológiai eljárások idegen nyelven: az étel-, süteménykészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei

Vendéglátásban használt eszközök idegen nyelven: a konyhán és a cukrászüzemben használt edények és kéziszerszámok, a pultban és az étteremben használt evőeszközök, tálalóeszközök, tányérok, poharak, textíliák

Eszközök, anyagok és műveletek összekapcsolása egyszerű mondatban

#### 3.0/ 6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése

32 óra

Egészséges táplálkozás: az alapanyagok arányainak helyes megválasztása, egészséges alapanyagok, kímélő készítési módok.

Mennyiségi egységek és anyagok alkalmazása a receptekben

Hagyományos és korszerű receptek.

Alkoholtartalmú italok: borok, pezsgők, sörök, párlatok, likőrök, kevert italok, alkoholmentes italok: víz, gyümölcs- és zöldséglevek, üdítőitalok.

Magyar gasztronómia specialitásai, a magyar konyha jellemzői.

Ételek, sütemények: Palócleves, Bográcsgulyás, Jókai babaleves, Hortobágyi húsos palacsinta, Rácponty, Halászlé, Csáky rostélyos, Paprikás csirke, Töltött káposzta, Disznótoros, Túrós csusza, Gundel palacsinta, Vargabéles, Rétesek, Rákóczi túrós Kecskeméti barackpuding, Somlói galuska, Dobostorta, Rigó Jancsi, Indiáner, Zserbó, Konyakos meggy

Rendezvények típusai, jellemzői: konferenciák, tanácskozások, fogadások, gálaétkezések, díszétkezések, koktélparkok, családi események, kitelepülések.

## **- Gyakorlat**

### **3.0/ 6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése**

**32 óra**

A vendéglátás speciális szakmai szókincsének alkalmazása, a szakterületre jellemző eszközök, gépek, berendezések szókincsének begyakorlása szituációkon keresztül.

Egy-egy szakterület technológiai kulcsszavainak, kifejezéseinek idegen nyelvű alkalmazása, a szakterületre jellemző eszközökhöz, gépekhez, berendezésekhez kapcsolódó technológiai kulcsszavak, kifejezések begyakorlása szituációkon keresztül.

Egy-egy szakterületen a mindennapi munkafolyamatok közben használt kifejezések idegen nyelvű alkalmazása, a szakterületre jellemző munkafolyamatokhoz kapcsolódó kulcsszavak, kifejezések, mondatok begyakorlása szituációkon keresztül

#### **3.7 A modul értékelésének módja**

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

#### **4. A modul azonosítója és megnevezése:**

6278-11 Felszolgálat I.

#### **4.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:**

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

#### **4.2 A modul javasolt időkerete:**

– Elmélet: 144 óra  
– Gyakorlat: 915 óra

#### **4.3 A maximális tanulói létszám:**

– Elméleti oktatás: 35 fő  
– Gyakorlati oktatás: 12 fő

#### **4.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák**

*X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!*

Feladatprofil	Tananyagegységek					
	1.0/6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP	2.0/6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele	3.0/6278-11 Értékesítés előkészítése	4.0/6278-11 Értékesítés folyamata	5.0/6278-11 Ételek felszolgálása	6.0/6278-11 Italok felszolgálása
Elvégzi az egyéni előkészületeit	X		X	X	X	X
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről		X	X	X	X	X
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti	X		X			
Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat	X	X	X	X		
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez		X	X	X		
Elvégzi a terítési műveleteket			X	X	X	X
Kezeli az értékesítés gépeit	X		X	X	X	X
Kávét, reggeli italokat készít			X	X		X
Fogadja a vendéget				X		
Felméri a vendég igényeit				X		
Ajánlja a vendégek részére a reggeli típusait				X	X	X
Ismerteti a választékot, napi ajánlat, akciók, specialitások				X	X	X
Ételt, italt ajánl a vendégnek				X	X	X
A vendég kérése szerint ismerteti az üzlet választékát		X		X	X	X
A vendég kérése szerint ismerteti az alkoholmentes és alkoholos italok készítését, tulajdonságait				X	X	X
Különböző felszolgálási módokban dolgozik				X	X	X
Figyelemmel kíséri, a vendég kívánságait				X	X	X
Kezeli a vendégpanaszokat				X	X	X
Fizetteti a vendéget				X	X	X
Folyamatosan biztosítja az anyag és eszközutánpótlást	X	X	X	X	X	X
Szükség szerint standol			X			
Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket az előírt tisztítási, ápolási műveletek után	X		X	X		

Feladatprofil	Tananyagegységek					
	1.0/6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP	2.0/6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele	3.0/6278-11 Értékesítés előkészítése	4.0/6278-11 Értékesítés folyamata	5.0/6278-11 Ételek felszolgálása	6.0/6278-11 Italok felszolgálása
Munkaterületét előírás szerint rendezni zárás után	X			X		
Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára	X	X	X	X	X	X
Ügyel a vagonbiztonságra	X	X	X	X	X	X
Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat	X	X	X	X	X	X
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	X	X	X	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek					
		1.0/6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP	2.0/6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele	3.0/6278-11 Értékesítés előkészítése	4.0/6278-11 Értékesítés folyamata	5.0/6278-11 Ételek felszolgálása	6.0/6278-11 Italok felszolgálása
A	Eszköz meghatározás	X	X	X	X	X	X
A	Vendéglátás értékesítési formái		X	X	X	X	X
A	Terítés fajtái			X	X	X	X
A	Étel, ital felszolgálás módjai			X	X	X	X
A	Hazai és nemzetközi étkezési szokások			X	X	X	X
C	Gépek, berendezések, eszközök műszaki leírásai	X	X	X			
A	Vendégkör			X	X	X	X
A	Menü összeállítás alapszabályai		X	X			
A	Italok ajánlásának általános szabályai		X		X		X
A	Italkészítés és tárolás			X	X		X
A	Kávék, reggeli italok, alkoholos és alkoholmentes italok			X	X		X
C	Ételkészítés		X	X		X	
A	Vendég kommunikáció, etikett protokoll szabályok				X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek					
		1.0/6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP	2.0/6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele	3.0/6278-11 Értékesítés előkészítése	4.0/6278-11 Értékesítés folyamata	5.0/6278-11 Ételek felszolgálása	6.0/6278-11 Italok felszolgálása
C	Munkavédelmi alapismeretek, munkáltatók és munkavállalók munkavédelmi feladatai, jogai és kötelezettségei	X	X	X	X	X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek					
		1.0/6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP	2.0/6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele	3.0/6278-11 Értékesítés előkészítése	4.0/6278-11 Értékesítés folyamata	5.0/6278-11 Ételek felszolgálása	6.0/6278-11 Italok felszolgálása
3	Kézírás			X	X		
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X	X	X	X
5	Szakmai nyelvű beszédképesség	X	X	X	X	X	X
4	Információforrások kezelése	X	X	X	X	X	X
5	Elemi számolási képesség			X	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek					
	1.0/6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP	2.0/6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele	3.0/6278-11 Értékesítés előkészítése	4.0/6278-11 Értékesítés folyamata	5.0/6278-11 Ételek felszolgálása	6.0/6278-11 Italok felszolgálása
Külső megjelenés				X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek					
	1.0/6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP	2.0/6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele	3.0/6278-11 Értékesítés előkészítése	4.0/6278-11 Értékesítés folyamata	5.0/6278-11 Ételek felszolgálása	6.0/6278-11 Italok felszolgálása
Rátermettség	X	X	X	X	X	X
Megbízhatóság	X	X	X	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek					
	1.0/6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP	2.0/6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele	3.0/6278-11 Értékesítés előkészítése	4.0/6278-11 Értékesítés folyamata	5.0/6278-11 Ételek felszolgálása	6.0/6278-11 Italok felszolgálása
Rugalmasság	X	X	X	X	X	X
Udvariasság				X	X	X
Hatékony kérdésés készsége				X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek					
	1.0/6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP	2.0/6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele	3.0/6278-11 Értékesítés előkészítése	4.0/6278-11 Értékesítés folyamata	5.0/6278-11 Ételek felszolgálása	6.0/6278-11 Italok felszolgálása
Rendszerező képesség	X	X	X	X	X	X
A környezet tisztántartása	X	X	X	X	X	X
Harmóniára és esztétikára való törekvés	X	X	X	X	X	X

#### **4.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:**

Demonstráció  
Szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat  
Számítógépes szimuláció  
Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása  
Információk, ismeretek rendszerezése  
Esetmegfigyelés, esetismertetés, esetmegbeszélés, esetelemzés szempontsor alapján  
Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés  
Tapasztalatok megosztása, értelmezése  
Feladatlap megoldása, gyakorlás  
Gépek műszaki leírásának értelmezése  
Adminisztrációs tevékenység  
Dokumentáció készítése, dokumentumelemzés  
Gyakorlati feladat bemutatása  
Egyéni/kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással  
Önértékelés  
Csoportos értékelés

#### **4.6 A modul oktatási tartalmának leírása**

##### **– Elmélet**

#### **1.0 /6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP**

**12 óra**

Munkavédelmi előírások a vendéglátó üzletekben:

Munkavédelmi előírások – elsősegélynyújtási alapismeretek, munkavédelmi oktatás, munkaruha biztosítása, baleset megelőzés, teendők balesetek esetén, vagyoni védelem.

Tűzvédelmi előírások, tüzesetek megelőzése, teendők tüzesetek esetében, menekülési útvonal.

Gépek, berendezések munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata, egyéni védőfelszerelések megjelenés a munkahelyen.

Foglalkozási ártalmak és azok kivédésének lehetőségei.

Szakmai követelmények, elvárások a Pincér szakmában.

HACCP Pincér szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés

#### **2.0 /6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele**

**14 óra**

A vendéglátó üzlet helyiségei, helyiségek kapcsolódásának szabályai, helyiségek berendezése:

Gazdasági bejáró, áruátvevő helyiség

Raktározás – raktárak

Előkészítés - előkészítő helyiségek

Termelés – termelő helyiségek

Értékesítés – értékesítés helyiségei

Kisegítő helyiségek

Szociális helyiségek

#### **3.0 /6278-11 Értékesítés előkészítése**

**14 óra**

Értékesítés eszközei: evőeszközök, tálalóeszközök, tálalóedények, szervizeszközök

dísz tárgyak, tányérok, csészék, kannák, kancsók, poharak, éttermi textíliák, egyéb eszközök, díszítőeszközök, eszközök előkészítése, asztali leltár, patika, különleges éttermi eszközök. Információk beszerzése, napi teendők, tájékozódás a napi rendezvényekről, kapcsolatfelvétel a vendéglátó egységben dolgozó munkatársakkal, az aznap használandó eszközök előkészítése, ellenőrzése.

Munkaterület előkészítése, office felkészítése, nyitás előtti teendők, terítés munkafolyamata, gépek beüzemelése, ellenőrzése, előkészítése a napi munkatevékenységre, háttér munka, foglалások felvétele, rögzítése, kezelése.

Italok beszerzése, megrendelés, beszerzés szempontjai, áruátvétel.

#### **4.0 /6278-11 Értékesítés folyamata**

**22 óra**

Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora

Értékesítés munkakörei, értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek, felszolgálas általános szabályai, felszolgálas módok: svájci, angol, francia, orosz

Kommunikáció a vendéggel

Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei adminisztrálása

Vendégfogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése

Vendégtípusok, vendéggel való bánásmód

Zárás utáni teendők

Elszámolás

#### **5.0 /6278-11 Ételek felszolgálasa**

**37 óra**

Ételek felszolgálasa, terítés, váltások, lerámolás

Ételek csoportjai, jellemzői

Hideg- és meleg előételek csoportosítása, tálalása, felszolgálasa

Levesek csoportosítása, tálalása, felszolgálasa, legjellemzőbb módozatok

Főzelékek, köretek csoportosítása, tálalása, felszolgálasa

Saláták tálalása és felszolgálasa

Mártások tálalása és felszolgálasa, mártások fajtái

Húsételek tálalása, felszolgálasa, legismertebb módozatok:

Sertéshúsból készült ételek

Borjúhúsból készült ételek

Marhahúsból készült ételek

Házi szárnyasokból készült ételek

Vadszárnyasokból készült ételek

Bárány- és ürühúsból készült ételek

Vadhúsokból készült ételek

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek

Tészták, desszertek csoportosítása, tálalása, felszolgálasa,

Gyümölcsök, befőttek tálalása, felszolgálasa

Sajtok tálalása, felszolgálasa

Reform ételek, új irányzatok

#### **6.0 /6278-11 Italok felszolgálasa**

**45 óra**

Italok csoportjai, legfontosabb jellemzői, tárolásuk, italok felszolgálasának általános szabályai aperitif italok



digestive italok  
ásványvizek, gyógyvizek  
üdítőitalok, gyümölcslevek, zöldséglevek  
sörök  
borok: magyar, külföldi  
pezsgők  
likőrborok  
vermutok  
gabonapárlatok, whisky, whiskey, vodka félek  
cukornád, kaktusz egyéb párlatok  
borpárlatok  
gyümölcs és törköly párlatok, pálinkák  
likőrök  
kávék  
teák

Italok ajánlása ételekhez:

Hideg- és meleg előételekhez

Levesekhez

Húsételekhez:

Házi szárnyasokból készült ételekhez

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételekhez

Sertéshúsból készült ételekhez

Borjúhúsból készült ételekhez

Marhahúsból készült ételekhez

Bárány- és ürühúsból készült ételekhez

Vadszárnyasokból készült ételekhez

Vadhúsokból készült ételekhez

Sajtokhoz

Tésztákhoz, desszertekhez

Gyümölcsökhöz, befőttekhez

Reform ételekhez, új irányzatok ételeihez

– **Gyakorlat**

## **1.0 /6278-11 Munkavédelem, szakmai követelmények, HACCP**

**tanműhely 30 óra, gazdálkodó szervezet 29 óra**

Munkavédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, tűzriadó terv, mentők, tűzoltóság, rendőrség értesítése

Értékesítés gépeinek bemutatása, beüzemelésük, működésük elsajátítása, gépek tisztítási munkafolyamatai

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, szakmai követelmények a Pincér munkavégzése során

HACCP dokumentumai, bizonylatai a Pincér munkájában, azok tartalmi, formai előírásai, bizonylatok megismerése, kitöltése

## **2.0 /6278-11 Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei**

**tanműhely 18 óra, gazdálkodó szervezet 35 óra**

Vendéglátó üzlet alaprajzának elkészítése, helyiségek kapcsolódásának funkciói,

berendezések, felszerelések megismerése, vizsgálata:

gazdasági bejáró, áruátvevő helyiség  
raktározás – raktárak  
előkészítés - előkészítő helyiségek  
termelés – termelő helyiségek  
értékesítés – értékesítés helyiségei  
kisegítő helyiségek  
szociális helyiségek

### **3.0 /6278-11 Értékesítés előkészítése**

**tanműhely 30 óra, gazdálkodó szervezet 71 óra**

Értékesítés eszközei: evőeszközök, tálalóeszközök, tálaló edények, szervizeszközök  
dísztárgyak, tányérok, csészek, kannák, kancsók, poharak, éttermi textíliák, egyéb eszközök,  
díszítőeszközök, eszközök előkészítése, asztali leltár, patika, különleges éttermi eszközök  
A vendéglátó üzlet eszközeinek megismerése, használatuk elsajátítása,  
Információk beszerzése, napi teendők, tájékozódás a napi rendezvényekről, kapcsolatfelvétel  
a vendéglátó egységben dolgozó munkatársakkal, használandó eszközök előkészítés,  
ellenőrzése, napi munkafolyamatok begyakorlása  
Munkaterület előkészítése, office felkészítése, nyitás előtti teendők, terítés munkafolyamata,  
gépek beüzemelése, ellenőrzése, előkészítése a napi munkatevékenységre, háttérmunka,  
foglalások felvétele, rögzítése, kezelése,  
Vendéglátó üzlet gépei használatának megtanulása, begyakorlása  
Italok beszerzése, megrendelés, beszerzés szempontjai, áruátvétel, megrendelés folyamatának  
figyelemmel kísérése, segítése

### **4.0 /6278-11 Értékesítés folyamata**

**tanműhely 78 óra, gazdálkodó szervezet 140 óra**

Reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora felszolgálása  
Felszolgálási módok: svájci, angol, francia, orosz gyakorlása  
Értékesítés munkafolyamatainak gyakorlása  
Vendégreklamációk intézése, kommunikációs helyzetek gyakorlása, reklamációk kezelésének  
folyamata, pincér teendői, lehetőségei a reklamáció kapcsán  
Zárás utáni teendők gyakorlása  
Elszámolás folyamatának megfigyelése, segítése

### **5.0 /6278-11 Ételek felszolgálása**

**tanműhely 84 óra, gazdálkodó szervezet 140 óra**

Ételek felszolgálása, terítés, váltások, lerámolás gyakorlása

### **6.0 /6278-11 Italok felszolgálása**

**tanműhely 84 óra, gazdálkodó szervezet 146 óra**

Italok csoportjai, legfontosabb jellemzői, tárolásuk  
Italok ajánlása ételekhez  
Italok felszolgálása, italok felszolgálásának általános szabályai, szervírozása

### **4.7 A modul értékelésének módja:**

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által

meghatározott módon történik.

**5. A modul azonosítója és megnevezése:**  
6279-11 Felszolgálás II.

**5.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:**  
Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

**5.2 A modul javasolt időkerete:**

- Elmélet: 96 óra
- Gyakorlat: 656 óra

**5.3 A maximális tanulói létszám:**

- Elméleti oktatás: 35 fő
- Gyakorlati oktatás: 12 fő

**5.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák**

*X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!*

Feladatprofil	Tananyagegységek								
	1.0/6279-11 Vendég előtt végzett műveletek	2.0/6279-11 Étrendek összeállítása, italajánlat készítése	3.0/6279-11 Informatika a Pincér szakmában	4.0/6279-11 Értékesítés folyamata	5.0/6279-11 Ételek felszolgálása	6.0/6279-11 Italok felszolgálása	7.0/6279-11 Értékesítés elszámolása	8.0/6279-11 Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények	9.0/6279-11 Szobaszerviz, szállodai feladatok
Kapcsolatot tart más munkaterületekkel	X	X	X	X			X	X	X
Megszervezi a saját munkáját	X			X	X	X	X	X	X
Étrendjavaslatot állít össze		X	X	X				X	X
Italajánlatot készít		X	X	X		X		X	X
Számítógépet kezel, menükártyát készít			X				X	X	
Helyesen alkalmazza a protokoll-előírásokat	X			X	X	X		X	X
Alkalmi terítéket készít	X			X	X	X		X	
A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálást végez	X			X	X	X		X	X
Figyelemmel kíséri a felszolgálandó étel, ital minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét				X	X	X		X	X

Feladatprofil	Tananyagegységek								
	1.0/6279-11 Vendég előtt végzett műveletek	2.0/6279-11 Étrendek összeállítása, italtajánlat készítése	3.0/6279-11 Informatika a Pincér szakmában	4.0/6279-11 Értékesítés folyamata	5.0/6279-11 Ételek felszolgálása	6.0/6279-11 Italok felszolgálása	7.0/6279-11 Értékesítés elszámolása	8.0/6279-11 Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények	9.0/6279-11 Szobaszerviz, szállodai feladatok
Ételt, italt készít a vendég asztalánál	X					X		X	X
Szükség szerint kínál, utántölt				X	X	X		X	
Pontosítja a fizetés módját				X			X	X	X
Pénztárgépet kezel				X			X	X	X
Számlát, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki				X			X	X	X
Kezeli a vendég észrevételeit és az esetleges konfliktusokat megoldja				X	X	X		X	X
Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét				X	X	X		X	X
Korrigálja a kínálatváltozásokat				X				X	
Figyelemmel kíséri a kollegái munkáját				X				X	
Szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket								X	
Berendezzi a rendezvény helyszínét								X	
A rendezvény étel és ital választékát bekészíti								X	
Segít a vendégeknek a rendezvényasztalnál								X	
Tálcáról kínálja a vendégeket								X	
Folyamatosan rendben tartja a rendezvényen a munkaterületét								X	
Elvégzi a rendezvény zárásához kapcsolódó teendőket								X	
A szobaszervizre előkészül									X
Felveszi a rendelést				X				X	
Elvégzi a számlázást				X			X	X	X
Felszolgálja a megrendelt étel és italt				X	X	X		X	X
Lerámol				X	X	X		X	X
Elszámol				X			X		X
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP	X			X	X	X	X	X	X
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	X			X	X	X	X	X	X
Tájékozódik az új gasztronómiai trendekről	X	X	X	X	X	X		X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek								
		1.0/6279-11 Vendég előtt végzett műveletek	2.0/6279-11 Étrendek összeállítása, italtajánlat készítése	3.0/6279-11 Informatika a Pincér szakmában	4.0/6279-11 Értékesítés folyamata	5.0/6279-11 Ételek felszolgálása	6.0/6279-11 Italok felszolgálása	7.0/6279-11 Értékesítés elszámolása	8.0/6279-11 Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények	9.0/6279-11 Szobaszerviz, szállodai feladatok
A	Étrend, alkalmi menüsor összeállítása, ajánlása		X	X	X				X	X
A	Különleges alkalmak italtajánlatai		X		X		X		X	X
A	Étkezési szokások	X	X		X	X	X		X	X
A	Különleges alkalmi terítések		X		X				X	X
A	Különböző alkalmakra történő felszolgálás, kiszolgálás	X	X		X				X	X
A	Italkészítés és tárolás	X			X		X		X	X
A	Ételkészítés, tálalás a vendég asztalánál	X			X	X			X	X
A	Vendéggel való kommunikáció, etikett protokoll szabályok	X	X		X	X	X		X	X
B	Rendezvény lebonyolítás menete								X	
A	Italok		X					X	X	X
C	Borvidékek		X					X	X	X
B	Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek				X				X	
C	Alapvető foglalmi, számlázási rendszerek				X				X	
C	Új gasztronómiai, felszolgálási trendek	X	X		X	X	X		X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek								
		1.0/6279-11 Vendég előtt végzett műveletek	2.0/6279-11 Étrendek összeállítása, italtajánlat készítése	3.0/6279-11 Informatika a Pincér szakmában	4.0/6279-11 Értékesítés folyamata	5.0/6279-11 Ételek felszolgálása	6.0/6279-11 Italok felszolgálása	7.0/6279-11 Értékesítés elszámolása	8.0/6279-11 Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények	9.0/6279-11 Szobaszerviz, szállodai feladatok
3	Felhasználói szintű számítógép használat			X				X		
4	Kézírás				X				X	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		X						X	X
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X			X	X	X		X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek								
		1.0/6279-11 Vendég előtt végzett műveletek	2.0/6279-11 Étrendek összeállítás, italajánlat készítése	3.0/6279-11 Informatika a Pincér szakmában	4.0/6279-11 Értékesítés folyamata	5.0/6279-11 Ételek felszolgálása	6.0/6279-11 Italok felszolgálása	7.0/6279-11 Értékesítés elszámolása	8.0/6279-11 Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények	9.0/6279-11 Szobaszerviz, szállodai feladatok
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	X			X	X	X		X	X
5	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése	X			X	X	X		X	X
5	Idegen nyelvű beszédképesség	X			X	X	X		X	X
3	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése				X				X	
5	Információforrások kezelése	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	Elemi számolási készség			X	X	X	X	X	X	

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek								
	1.0/6279-11 Vendég előtt végzett műveletek	2.0/6279-11 Étrendek összeállítás, italajánlat készítése	3.0/6279-11 Informatika a Pincér szakmában	4.0/6279-11 Értékesítés folyamata	5.0/6279-11 Ételek felszolgálása	6.0/6279-11 Italok felszolgálása	7.0/6279-11 Értékesítés elszámolása	8.0/6279-11 Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények	9.0/6279-11 Szobaszerviz, szállodai feladatok
Külső megjelenés	X	X		X	X	X		X	X
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)	X			X	X	X		X	X
Elhivatottság, elkötelezettség	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek								
	1.0/6279-11 Vendég előtt végzett műveletek	2.0/6279-11 Étrendek összeállítása, italtajánlat készítése	3.0/6279-11 Informatika a Pincér szakmában	4.0/6279-11 Értékesítés folyamata	5.0/6279-11 Ételek felszolgálása	6.0/6279-11 Italok felszolgálása	7.0/6279-11 Értékesítés elszámolása	8.0/6279-11 Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények	9.0/6279-11 Szobaszerviz, szállodai feladatok
Rugalmasság	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Udvariasság	X			X	X	X		X	X
Kompromisszumkészség	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek								
	1.0/6279-11 Vendég előtt végzett műveletek	2.0/6279-11 Étrendek összeállítása, italtajánlat készítése	3.0/6279-11 Informatika a Pincér szakmában	4.0/6279-11 Értékesítés folyamata	5.0/6279-11 Ételek felszolgálása	6.0/6279-11 Italok felszolgálása	7.0/6279-11 Értékesítés elszámolása	8.0/6279-11 Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények	9.0/6279-11 Szobaszerviz, szállodai feladatok
Gyakorlatias feladatértelmezés	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A környezet tisztántartása	X			X	X	X	X	X	X
Harmóniára és esztétikára való törekvés	X	X		X	X	X		X	X

## 5.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Demonstráció  
 Szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat  
 Számítógépes szimuláció  
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása  
 Információk, ismeretek rendszerezése  
 Esetmegfigyelés, esetismertetés, esetmegbeszélés, esetelemzés szempontsor alapján  
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés  
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése  
 Feladatlap megoldása, gyakorlás  
 Gépek műszaki leírásának értelmezése  
 Adminisztrációs tevékenység

Dokumentáció készítése, dokumentumelemzés  
Gyakorlati feladat bemutatása  
Csoportos helyzetgyakorlat  
Egyéni/kiscsoportos szakmai munkavégzés közvetlen irányítással  
Szakmai munkavégzés felügyelettel  
Önálló szakmai munkavégzés irányítással  
Értékesítő szakmai munkavégzés felügyelet mellett  
Önértékelés  
Csoportos értékelés

## **5.6 A modul oktatási tartalmának leírása**

### **– Elmélet**

#### **1.0 /6279-11 Vendég előtt végzett műveletek**

**23 óra**

Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök  
Feketekávé és kávéfajták felszolgálása, kávéfőző berendezések, gépek,  
Aperitif és digestive italok kínálása italkocsiról

Különleges éttermi munkák:

- saláták készítése a vendég előtt
- halak filézése
- hátszín, bélszín szeletelése
- sertés-, marha-, borjú-, ürü- és bányahúsok szeletelése
- szárnyasok trancsírozása
- Tatárbeefsteak keverése
- flambírozás
- nyárskészítés
- sajtfondü, húsfondü készítése
- ételkocsiról, sajtocsiról kínálás, tálalás
- egyéb ételek készítése a vendég előtt

Különleges éttermi munkákhoz szükséges eszközök

#### **2.0 /6279-11 Étrendek összeállítása, italajánlat készítése**

**23 óra**

Az étlap szerkesztésének szempontjai, (külsőalakja, fajtái, tartalma, ételek sorrendje)  
Étrendtervezés szabályai, étrendek összeállítása, menükártya készítése  
Itallap szerkesztésének szempontjai (külsőalakja, fajtái, tartalma), borlap  
Magyarország borvidékei, jellegzetes szőlőfajtái

#### **7.0 /6279-11 Értékesítés elszámolása**

**10 óra**

Standolás, fogyás kiszámítása, elszámolás a bevétellel  
Fizetési módok (készpénz, készpénzkímélő fizetési eszközök), számlázás, számlakiállítás  
szabályai

#### **8.0 / 6279-11 Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények**

**24 óra**

Vallásokhoz kötődő étkezési szokások, hagyományok (keresztény, zsidó, iszlám). Ünnepek  
sajátos étel- és italkínálata. Diétás étkezés sajátos étel- és italkínálata.



Rendezvények a vendéglátásban (rendezvény fogalma, fajtái, rendezvények felvétele, rendezvénykönyv, előkészületek, eszközigények, lebonyolítás, befejező műveletek, elszámolás)

Új gasztronómiai trendek, irányzatok

Vendégek tájékoztatása a helyi rendezvényekről, turisztikai látnivalókról,

## **9.0 /6279-11 Szobaszerviz, szállodai feladatok**

**16 óra**

Rendelésfelvétel

Számlázás

Szobaszerviz eszközei

Eszközök előkészítése

Ételek, italok bekészítése

Felhasználás a szobában

Lerámolás

Elszámolás

A pincér szállodai feladatai

Az ellátás lehetőségei, módjai a szállodában

Kommunikáció a szállodai részlegek között

Rendezvények a szállodában

– **Gyakorlat**

## **1.0 /6279-11 Vendég előtt végzett műveletek**

**tanműhely 26 óra, gazdálkodó szervezet 107 óra**

Vendég előtt végzett műveletek gyakorlása

Borok, pezsgők, sör felhasználása (dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök)

Feketekávé és kávéfajták felhasználása, kávéfőző berendezések, gépek

Aperitif és digestive italok kínálása italkocsiról

Különleges éttermi munkák:

saláták készítése a vendég előtt

halak filézése

hátszín, bélszín szeletelése

sertés-, marha-, borjú-, ürü- és bányahúsok szeletelése

szárnyasok trancsírozása

Tatárbeefsteak keverése

flambírozás

nyárskészítés

sajtfondü, húsfondü készítése

ételkocsiról, sajtókocsiról kínálás, tálalás

egyéb ételek készítése a vendég előtt

A munkafolyamatok során használt eszközök ismerte, használatának gyakorlása

## **2.0 /6279-11 Étrendek összeállítása, italajánlat készítése**

**tanműhely 26 óra, gazdálkodó szervezet 107 óra**

Étlap összeállítás

Étrendtervezés

Menükártya készítése

Itallap készítése

Italajánlat készítése  
Borok borvidékek szerinti ajánlata

**3.0 /6279-11 Informatika a Pincér szakmában**  
**számítástechnika szaktanterem 16 óra**

Éttermi számítógépes rendszerek, számítógépes számlázási, rendelési rendszerek a vendéglátásban  
Menükártya készítés számítógéppel, szövegszerkesztés, táblázatok szerkesztése

**4.0 /6279-11 Értékesítés folyamata**  
**gazdálkodó szervezet 32 óra**

Reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora felszolgálása  
Felszolgálási módok: svájci, angol, francia, orosz gyakorlása  
Értékesítés munkafolyamatainak gyakorlása  
Vendégreklamációk intézése, kommunikációs helyzetek gyakorlása, reklamációk kezelésének folyamata, pincér teendői, lehetőségei a reklamáció kapcsán  
Zárás utáni teendők gyakorlása  
Elszámolás folyamatának megfigyelése, segítése

**5.0 /6279-11 Ételek felszolgálása**  
**gazdálkodó szervezet 32 óra**

Ételek felszolgálása, terítés, váltások, lerámolás gyakorlása

**6.0 /6279-11 Italok felszolgálása**  
**gazdálkodó szervezet 32 óra**

Italok csoportjai, legfontosabb jellemzői, tárolásuk  
Italok ajánlása ételekhez  
Italok felszolgálása, italok felszolgálásának általános szabályai, szervírozása

**7.0 /6279-11 Értékesítés elszámolása**  
**tanműhely 10 óra, gazdálkodó szervezet 60 óra**

Standolás, fogyás kiszámítása  
Elszámolás megfigyelése, segítése  
Fizetési módok (készpénz, készpénzkímélő fizetési eszközök), számlázás, számlakiállítás

**8.0 /6279-11 Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények**  
**tanműhely 18 óra, gazdálkodó szervezet 130 óra**

Rendezvények szervezésének megfigyelése  
Rendezvények előkészítésében, lebonyolításban részvétel  
Rendezvénytípusok különbözőségeinek megfigyelése, jellemzőinek elsajátítása  
Rendezvények forgatókönyvének tanulmányozása

**9.0 /6279-11 Szobaszerviz, szállodai feladatok**  
**tanműhely 16 óra, gazdálkodó szervezet 34 óra**

Szobaszerviz munkafolyamatainak végzése, gyakorlása

**5.7 A modul értékelésének módja**

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.