

Baranya Vármegyei SZC
Garai Miklós Technikum és Szakképző Iskola

Képzési program



2024

Pincér-vendégtéri szakember szakma– 4 1013 23 04 részletes szakmai tartalma

10. évfolyam

A tanulási terület tantárgyainak össz óraszám:

900 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A pincér – vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki. A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

1. Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

90/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

A rendezvények típusai, fajtái

6/90 óra

A vendégfogadás szabályai. Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények. Rendezvények protokollja

Az értékesítés folyamata

20/90óra

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felszolgálás általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

Kommunikáció a vendéggel

14/90 óra

Általános kommunikációs szabályok

Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során

Kommunikáció a társas étkezéseken

Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken

Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken

Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása

Etikett és protokoll szabályok

Megjelenés
Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

Rendezvénylogisztika

20/90 óra

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezesek, álló/ültetett fogadás). Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

A rendezvény lebonyolítása

20/90 óra

Nyitás előtti előkészítő műveletek

Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése

Rendezvénykönyv ellenőrzése

Vételezés raktárból, készletek feltöltése

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

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése

Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezesek) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

Elszámolás, fizettetés

10/90 óra

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

2. Vendégtéri ismeretek tantárgy

36/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Felszolgálási ismeretek

16/36 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

A felszolgálat lebonyolítása

20/36 óra

Felszolgálási módok, a felszolgálat menete, folyamata . Étlap szerinti főétkezesek lebonyolítása

3. Étél- és italismeret tantárgy

36/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Konyhatechnológiai alapismeretek **6/36 óra**
Darabolási, bundázás, módok, sűrítési, dúsítási eljárások
A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

Ételkészítési ismeretek **12/36 óra**
Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai **10/36 óra**
Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok . Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

Az italok készítésének szabályai **6/36 óra**
Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

4. Értékesítési ismeretek tantárgy **54/900 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:
A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Étlap és itallap szerkesztésének marketingszem pontjai **27/54 óra**
Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

A bankettkínálat kialakításának szempontjai **27/54 óra**
Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

5. Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

36/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : -

A tantárgy témakörei

Beszerezés

3/36 óra

Árurendelési és beszerzési típusok

Nyersanyagok beszerzési követelményei

Raktározás

5/36 óra

Az áruátvétel szempontjai és eszközei

Raktárak típusai, kialakításának szabályai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

A selejtezés szabályai

Termelés

4/36 óra

Vételezések szabályai

Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés

Termelés helyiségei

Ügyvitel a vendéglátásban

8/36 óra

Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Készletgazdálkodás a vendéglátásban

Százalékszámítás, mértékegység-átváltások

6/36 óra

Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

Árképzés

6/36 óra

Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrekszint számítása, árendedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

Vállalkozási formák

4/36 óra

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)

6. Portfólió készítés tantárgy

18/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátított tevékenységeit dokumentálja írásos formában, melyeket a munka világában hasznosítani tud.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások -

A tantárgy témakörei

A portfóliókészítés alapjai
A portfólió értelmezése, célja, funkciója
A portfólió tartalmi elemei
A portfólió formája, formai követelményei
A portfólió készítésének menete
A portfólió értékelésének szempontjai

4/18 óra

Bemutakozás, célkitűzés

4/18 óra

Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai. Bemutakozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása

Dokumentumgyűjtés

10/18 óra

A dokumentumok lehetséges köre . A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió

7. Szakirányú ismeret tantárgy

630/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátítja a vendégtéri szakember tevékenységeit a gyakorlatban.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Az iskolai oktatás keretein belül oktatott vendégtéri szakember képzési követelményeinek gyakorlatban való elsajátítása a duális képzőhelyen.

11. évfolyam

1. Vendégtéri ismeretek tantárgy

46,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások :

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Felszolgálási ismeretek

15/46,5 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

A felszolgálás lebonyolítása

25,5/46,5 óra

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálás

Szobaszerviz feladatok ellátása

Fizetési módok

6/46,5 óra

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé

2. Étel- és italismeret tantárgy

46,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával.

Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

3,5/46,5 óra

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban **3/46,5 óra**
Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai **15/46,5 óra**
Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok . Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás **20/46,5 óra**
Aperitif és digestif italok, italajánlás
Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)
Étlap szerkesztésének szabályai
Itallap/borlap szerkesztésének szabályai
Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák **5/46,5 óra**
A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

3. Értékesítési ismeretek tantárgy **46,5/806 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:
A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.
A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

A bankettkínálat kialakításának szempontjai **10,5/46,5 óra**
Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai **5/46,5 óra**
Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

Sommelier feladatának marketingvonatkozásai **5/46,5 óra**
Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése **14/46,5 óra**
Étterem megjelenése az online térben
Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

Gasztroesemények az online térben **6/46,5 óra**
Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai **6/46,5 óra**

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

4. Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

46,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy témakörei

Árképzés

16,5/46,5 óra

Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árresszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

Jövedelmezőség **10/46,5 óra**

A költség fogalma, az eredményfogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása

Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

Elszámoltatás

10/46,5 óra

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

Vállalkozási formák

5/46,5 óra

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

Alapvető munkajogi és adózási formák

5/46,5 óra

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)

Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleességei

Munkaköri leírás célja, tartalma

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

5. Szakmai idegennyelv tantárgy

15,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy tanításának fő célja a szakmai idegennyelvű kommunikáció elsajátítása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : Idegennyelv tanár diploma

A tantárgy témakörei

Szakmai idegen nyelv használata a vendég fogadása közben

Italok – ételek idegen nyelvű ismerete
Kommunikáció, ügyvitel idegen nyelven

6. Portfólió készítés tantárgy

31/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátított tevékenységeit dokumentálja írásos formában, melyeket a munka világában hasznosítani tud.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Dokumentumgyűjtés

16/31 óra

A dokumentumok lehetséges köre . A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió

Összegzés, reflexió

15/31 óra

Az összegzés tartalmi elemei . Összegzés (reflexió) írása

7. Szakirányú ismeret tantárgy

542,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátítja a vendégtéri szakember tevékenységeit a gyakorlatban.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Az iskolai oktatás keretein belül oktatott vendégtéri szakember képzési követelményeinek gyakorlatban való elsajátítása a duális képzőhelyen.