

**HEVES VÁRMEGYEI SZC SÁRVÁRI KÁLMÁN TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035

KÉPZÉSI PROGRAM
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

SZAKKÉPZÉS
NAPPALI RENDSZERŰ
Cukrász 4 1013 23 04

Közismereti Kerettanterv: 2020

A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény (Szt.). A szakképzésről szóló törvény
végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkv.).

Hatályos 2020. szeptember 1-től

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd

2024/25

Tartalom

SZAKMAI KÉPZÉS	6
Összesített óraszámok 10. és 11. évfolyamon	6
Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon	7
10. évfolyam	8
Rendezvényszervezési ismeretek	8
10. évfolyam (3 óra)	8
Vendégtéri ismeretek	10
10. évfolyam (2 óra)	10
Étel- és italismeret	12
10. évfolyam (14 óra)	12
Értékesítési ismeretek	14
10. évfolyam (2 óra)	14
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	16
10. évfolyam (3 óra)	16
Munkavállalói idegen nyelv	18
10. évfolyam (0 óra)	18
11. évfolyam	19
Rendezvényszervezési ismeretek	19
11. évfolyam (2 óra)	19
Vendégtéri ismeretek	21
11. évfolyam (2 óra)	21
Étel- és italismeret	23
11. évfolyam (14 óra)	23
Értékesítési ismeretek	26
11. évfolyam (2 óra)	26
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	28
11. évfolyam (3+1 óra)	28
Munkavállalói idegen nyelv	30
11. évfolyam (2 óra)	30
Turizmus-vendéglátás ágazat PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER szakmai vizsga	31
Projektfeladat	31
A szakmai vizsgán értékelésre kerülő élőmunka-feladatok, szituációk	34

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez																					
Tantárgyak	2/10. évf.										3/11. évf.										
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	Gyakorlat (%)	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Munkavállalói idegen nyelv											0	62		0%	62	2		2	2		
Az álláskereső lépései, álláshirdetések												11									
Önéletrajz és motivációs levél												20									
„Small talk” – általános társalgás												11									
Állásinterjú												20									
Szakirányú oktatás (25)		810	90	900		0	25	7		18		695	80		775		0		14	2	18
Rendezvényszervezési ismeretek	100%	108		108	3		3	1		2	100%	62		100%	62	2		2			2
Rendezvények típusai, fajtái		35																			
Értékesítés folyamata		25																			
Kommunikáció a vendéggel		12																			
Rendezvény logisztika		20																			
Rendezvény bonyolítása		16										22									
Elszámolás, fizetetés												40									
Vendégtéri ismeretek	100%	72	36	108	2		3	1		2	100%	62		100%	62	2		2		1	1
Felhasználási ismeretek		36										28									
Felhasználás lebonyolítása		36										28									
Fizetési módok												6									
Étel és italismeret	100%	486	18	504	13,5		14	1		13	100%	385	49	100%	434	12,5		14		1	13
Konyhatechnológiai alapismeretek		76																			
Ételkészítési ismeretek		185										110									
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining												20									
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban												20									
Italismeret és felhasználásuk szabályai		225										128									
Italok készítésének szabályai												34									
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás												40									
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák												33									
Értékesítési ismeretek	100%	72		72	2		2	1		1	100%	62		100%	62	2		2			2
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		42																			
A bankett kínálat kialakításának szempontjai		30										15									
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai												10									
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai												7									
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése												15									
Gasztroesemények az online térben												8									
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai												7									

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	810	695
Szabad szakmai éves óraszám	0	90	80
Ebből felhasznált éves óraszám	0	90	80
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

SZAKMAI KÉPZÉS

Összesített óraszámok 10. és 11. évfolyamon

	10. évfolyam			11. évfolyam		
	közismereti képzés	szakmai oktatás	összes óraszám	közismereti képzés	szakmai oktatás	összes óraszám
heti óraszám	8	26	34	8	26	34
2 heti/ciklus óraszám	16	52	68	16	52	68
éves óraszám	288	936	1224	248	806	1054

	10. évfolyam					11. évfolyam				
	közismereti képzés	szakmai oktatás		összes óraszám		közismereti képzés	szakmai oktatás		összes óraszám	
		intézményi oktatás	duális képzőhely	intézményi oktatás közismerettel	duális képzőhely		intézményi oktatás	duális képzőhely	intézményi oktatás közismerettel	duális képzőhely
heti óraszám	8	8	18	16	18	8	8	18	16	18
		26		34			26		34	
2 heti/ciklus óraszám	16	16	36	32	36	16	16	36	32	36
		52		68			52		68	
éves óraszám	288	936		1224		248	806		1054	

Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon

Pincér – Vendégtéri szakember		10. évfolyam			11. évfolyam		
		intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
Rendezvényszervezési ismeretek	heti óraszám	1	2	3	0	2	2
	2 heti/ciklus óraszám	2	4	6	0	4	4
	éves óraszám	36	72	108	0	62	62
Vendégtéri ismeretek	heti óraszám	1	2	3	1	1	2
	2 heti/ciklus óraszám	2	4	6	2	2	4
	éves óraszám	36	72	108	31	31	62
Étel- és italismeret	heti óraszám	1	13	14	1	13	14
	2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	2	26	28
	éves óraszám	36	468	504	31	403	434
Értékesítési ismeretek	heti óraszám	1	1	2	0	2	2
	2 heti/ciklus óraszám	2	2	4	0	4	4
	éves óraszám	36	36	72	0	62	62
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	heti óraszám	3	0	3	3	0	3
	2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
	éves óraszám	108	0	108	93	0	93
Munkavállalói idegen nyelv	heti óraszám	0	0	0	2	0	2
	2 heti/ciklus óraszám	0	0	0	4	0	4
	éves óraszám	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	heti óraszám	7	18	25	7	18	25
	2 heti/ciklus óraszám	14	36	50	14	36	50
	éves óraszám	252	648	900	217	558	775

10. évfolyam

Rendezvényszervezési ismeretek

A tantárgy tanításának 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, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Étél- és italismeret, Értékesítési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Rendezvényszervezési ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	2	3	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	4	6	0	4	4
éves óraszám	36	72	108	0	62	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Rendezvények típusai, fajtái	36 óra	36	0
Az értékesítés folyamata	18 óra	0	18
Kommunikáció a vendéggel	12 óra	0	12
Rendezvénylogisztika	18 óra	0	18
Rendezvény lebonyolítása	14 óra	0	14
Elszámolás, fizettetés	10 óra	0	10
Az éves óraszám	108 óra	36	72

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Az értékesítés folyamata 18 óra	Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek (vételezés, terítés, gépek és berendezések előkészítése, előrendelések áttekintése stb.) Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás
2.	Kommunikáció a vendéggel 12 óra	Általános kommunikációs szabályok (a vendég fogadása, köszönés, köszöntés, ajánlás stb.) Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken (a rendelés felvételének folyamata) Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (rendezvénykönyv tartalma, szerepe, a telefonos, elektronikus és személyes megrendelés során történő kommunikáció) Etikett és protokoll szabályok Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése (probléma- és konfliktuskezelés, Vásárlók Könyve)
3.	Rendezvénylogisztika 18 óra	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás; a különböző alkalmak főbb jellemzői, szakmai elvárások a személyzettel szemben stb.)
4.	Rendezvény lebonyolítása 14 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; egyszerű terítés, napszakok – dél, este – szerinti terítés, pótteríték) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése
5.	Elszámolás, fizettetés 10 óra	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

Vendégtéri ismeretek

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek, Étél- és italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Vendégtéri ismeretek	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		
heti óraszám	1	0	2	3	0	1	1	2
2 heti/ciklus óraszám	2	0	4	6	0	2	2	4
éves óraszám	36	0	72	108	0	31	31	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Felszolgálati ismeretek	36 óra	36	0
A felszolgálat lebonyolítása	56 óra	0	56
Fizetési módok	16 óra	0	16
Az éves óraszám	108 óra	36	72

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	A felszolgálat lebonyolítása 56 óra	Felszolgálati módok, folyamatok (angol, francia, svájci felszolgálati módok; a munkafolyamatok sorrendjének megtervezése stb.) Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása („à la carte” rendelésvétel, ajánlás szabályai) Alkalmi rendezvényekre való terítés szakmai szabályok, a munkafolyamatok sorrendje, lépései) Rendezvényen való felszolgálat (a rendezvények típusai szerinti feladatok, a munkafolyamatok fázisai, az érkezés és a távozás szakmai jellegzetességei) Szobaszerviz feladatok ellátása (rendelésvétel módjai, reggeli és vacsora a szállodai szobában, speciális szakmai ismeretek, fizettetetés, minibár)
2.	Fizetési módok 16 óra	Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetetés menete (voucher, számlázó program)

Étel- és italismeret

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Étel- és italismeret	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		
heti óraszám	1	0	13	14	0	1	13	14
2 heti/ciklus óraszám	2	0	26	28	0	2	26	28
éves óraszám	36	0	468	504	0	31	403	434

Szabad órakeretből ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 0,5 órát, míg 11. évfolyamon 1,5 órát használtunk fel.

10. évfolyam (14 óra)

A tantárgy óraszám: 504 óra

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Konyhatechnológiai alapismeretek	80 óra	0	80
Ételkészítési ismeretek	194 óra	0	194
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	0 óra	0	0
Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban	0 óra	0	0
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	212 óra	36	176
Az italok készítésének szabályai	0 óra	0	0
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása	18 óra	0	18
Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák	0 óra	0	0
Az éves óraszám	504 óra	36	468

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 468 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Konyhatechnológiai alapismeretek 80 óra	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	Ételkészítési ismeretek 194 óra	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretetek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
3.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 176 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 összeállítása 18 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

Értékesítési ismeretek

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának célja a vendégek tökéletes kiszolgálásához, a professzionális kommunikációhoz, valamint a konfliktus- és reklamációkezeléshez szükséges ismeretek átadása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek, Étel- és italismeret, Vendégtéri ismeretek, Rendezvényismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Értékesítési ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	1	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	2	4	0	4	4
éves óraszám	36	36	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	36 óra	36	0
A bankettkínálat kialakításának szempontjai	18 óra	0	18
A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai	4 óra	0	4
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	4 óra	0	4
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	4 óra	0	4
Gasztroesemények az online térben	4 óra	0	4
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	2 óra	0	2
Az éves óraszám	72 óra	36	36

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	A bankettkínálat kialakításának szempontjai 18 óra	Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
2.	A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai 4 óra	Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján
3.	Sommelier feladatának marketingvonatkozásai 4 óra	Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
4.	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése 4 óra	Étterem megjelenése az online térben Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.
5.	Gasztroesemények az online térben 4 óra	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon
6.	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai 2 óra	A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek, Matematika, Étel- és italismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	3	0	3
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
éves óraszám	108	0	108	93	0	93

A szabad órakeretből 10. évfolyamon 36 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

10. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Beszerzés	10 óra	10	0
Raktározás	16 óra	16	0
Termelés	10 óra	10	0
Ügyvitel a vendéglátásban	12 óra	12	0
Százalékszámítás, mértékegység-átváltások	16 óra	16	0
Árképzés	24 óra	24	0
Jövedelmezőség	0 óra	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0
Vállalkozási formák	10 óra	10	0
Alapvető munkajogi és adózási ismeretek	10 óra	10	0
Az éves óraszám	108 óra	108	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókincssel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	0	0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (0 óra)

11. évfolyam

Rendezvényszervezési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Rendezvényszervezési ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	2	3	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	4	6	0	4	4
éves óraszám	36	72	108	0	62	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Rendezvények típusai, fajtái	4 óra	0	4
Az értékesítés folyamata	4 óra	0	4
Kommunikáció a vendéggel	4 óra	0	4
Rendezvénylogisztika	4 óra	0	4
Rendezvény lebonyolítása	22 óra	0	22
Elszámolás, fizettetés	24 óra	0	24
Az éves óraszám	62 óra	0	62

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Rendezvények típusai, fajtái 4 óra	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények
2.	Az értékesítés folyamata 4 óra	Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás
3.	Kommunikáció a vendéggel 4 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 Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése
4.	Rendezvénylogisztika 4 óra	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)
5.	Rendezvény lebonyolítása 22 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
6.	Elszámolás, fizettetés 24 óra	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

Vendégtéri ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Vendégtéri ismeretek	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		
heti óraszám	1	0	2	3	0	1	0	2
2 heti/ciklus óraszám	2	0	4	6	0	2	2	4
éves óraszám	36	0	72	108	0	31	31	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Felszolgálati ismeretek	31 óra	31	0
A felszolgálat lebonyolítása	25 óra	0	25
Fizetési módok	6 óra	0	6
Az éves óraszám	62 óra	31	31

DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	A felszolgálat lebonyolítása 25 óra	Felszolgálati módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálat Szobaszerviz feladatok ellátása
2.	Fizetési módok 6 óra	Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete (számla készítése, számlázó program, online számlázás, bankkártyás fizetés, POS terminál használata, működtetése, SZÉP kártya, üdülési csekk stb.)

Étel- és italismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Étel- és italismeret	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		
heti óraszám	1	0	13	14	0	1	13	14
2 heti/ciklus óraszám	2	0	26	28	0	2	26	28
éves óraszám	36	0	468	504	0	31	403	434

Szabad órakeretből ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 0,5 órát, míg 11. évfolyamon 1,5 órát használtunk fel.

11. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Konyhatechnológiai alapismeretek	12 óra	0	12
Ételkészítési ismeretek	110 óra	0	110
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	25 óra	0	25
Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban	25 óra	0	25
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	133 óra	0	133
Az italok készítésének szabályai	40 óra	0	40
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása	56 óra	31	25
Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák	33 óra	0	33
Az éves óraszám	434 óra	31	403

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 403 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Konyhatechnológiai alapismeretek 12 óra	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások (bécsi, párizsi, Orly bundázás, bor- és sörteszta, tempura, nyitrai szelet stb.) A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	Ételkészítési ismeretek 110 óra	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
3.	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining” 25 óra	A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
4.	Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban 25 óra	Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google
5.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 133 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
6.	Az italok készítésének szabályai 40 óra	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése (standard koktélok: White Lady, Mojito, Martini koktél, Pezsgőkoktél, Alexander; kávékülönlegességek: presszó kávé, cappuccino, latte, latte machiato, Ír kávé stb. készítése és a felszolgálásukhoz használt eszközök)
7.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 25 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
8.	Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák 33 óra	A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag (laktóz-, tej-, cukor-, szénhidrátmentes italok, dió és egyéb olajos magok, valamint az allergének helyettesítésének lehetőségei)

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Értékesítési ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	1	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	2	4	0	4	4
éves óraszám	36	36	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszemponyjai	6 óra	0	6
A bankettkínálat kialakításának szempontjai	12 óra	0	12
A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai	10 óra	0	10
Sommelier feladatának marketingvonatkozásai	7 óra	0	7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	12 óra	0	12
Gasztroesemények az online térben	8 óra	0	8
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	7 óra	0	7
Az éves óraszám	62 óra	0	62

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai 6 óra	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök
2.	A bankettkínálat kialakításának szempontjai 12 óra	Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
3.	A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai 10 óra	Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján
4.	Sommelier feladatának marketingvonatkozásai 7 óra	Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
5.	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése 12 óra	Étterem megjelenése az online térben (internetes megjelenések, közösségi oldalak, webes felületek, használatuk lehetőségei, hirdetések) Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.
6.	Gasztroesemények az online térben 8 óra	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon
7.	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai 7 óra	A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	3	0	3
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
éves óraszám	108	0	108	93	0	93

Szabad órakeretből ebben a tantárgyban 10. és 11. évfolyamon is 1-1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (3+1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Beszerzés	0 óra	0	0
Raktározás	0 óra	0	0
Termelés	0 óra	0	0
Ügyvitel a vendéglátásban	23 óra	23	0
Százalékszámítás, mértékegység-átváltások	0 óra	0	0
Árképzés	20 óra	20	0
Jövedelmezőség	30 óra	30	0
Elszámoltatás	20 óra	20	0
Vállalkozási formák	0 óra	0	0
Alapvető munkajogi és adózási ismeretek	0 óra	0	0
Az éves óraszám	93 óra	93	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az álláskeresés lépései, állás-hirdetések	6 óra	6	0
Önéletrajz és motivációs levél	5 óra	5	0
„Small talk” - általános társalgás	6 óra	6	0
Állásinterjú	5 óra	5	0
Szakmai idegen nyelv	40 óra	40	0
Az éves óraszám	62 óra	62 óra	0 óra

DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Turizmus-vendéglátás ágazat PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER szakmai vizsga

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Interaktív, kombinált online vizsga

A számítógép által véletlenszerűen generált vizsgafeladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vendéglátó üzletek higiénája, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem, fogyasztói érdekvédelem. Vendéglátás termékeinek anyaghányad számítása, a termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás.

Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbiakat öleli fel:

- 1.) Higiénia, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem
- 2.) Anyaghányad számítás, árképzés, fizetési módok
- 3.) Elszámoltatás, raktározás, leltárért való anyagi felelősség, áruszükséglet meghatározás, bizonylatok
- 4.) Fogyasztói érdekvédelem

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember projektfeladat

A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

A.) vizsgarész: Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie.

A portfóliót elektronikusan kell elkészíteni, a készítéséhez a felsoroltakból minimum 4 témakört kell kiválasztani. Az önreflexió kötelező eleme az elkészítendő dokumentumoknak.

A portfóliót a következő elemekből kell összeállítani:

- 1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása.
- 2) Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai továbbfejlődés lehetőségének leírása.
- 3) Önéletrajz.
- 4) Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai.
- 5) Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása.
- 6) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni. Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság. A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap. A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B.) vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

1. feladat: Ételsor és a hozzá illő italsor összeállítása, díszterítés

A vizsgázó egy öt-fogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy meghatározott rendezvényre, amelyet a vizsgaszervező állít össze. A vizsgaszervező az alkalmak összeállításánál, az alábbi szempontokat vegye figyelembe:

- a régióra jellemző gasztronómiai adottságok kerüljenek meghatározásra
- a régió meghatározó rendezvényei szerepeljenek
- a régió meghatározó alapanyagai használhatóak legyenek
- a szokások és hagyományok bemutatására sor kerülhessen
- a rendezvény helyszíne a vizsgaszervező környezetében megtalálható kiemelt minőségű szolgáltatást nyújtó egység legyen

A vizsgázó az általa összeállított menüsorhoz menükártyát készít számítógépen és bemutató terítést végez az adott alkalomhoz 2 főre.

A vizsgázó a vizsga során bemutatja a rendezvényt, a megterített asztalt, az ajánlott ételek és italok elkészítését, tálalását és felszolgálatát, a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközöket. Tájékoztatást nyújt a rendezvény előkészületéről, lebonyolításának menetéről.

A vizsgabizottság szakmai beszélgetést végez a vizsgázóval, mely során meggyőződik a vizsgázó általános szakmai elméleti tudásáról is. (Értékesítési ismeretek, vendégtéri ismeretek, étel-ital ismeretek).

Időtartam: 120 perc

2. feladat: Élőmunka bemutatása

A vizsgázó élőmunkát végez, mely során a tanult idegen nyelven kommunikál a vendégekkel.

- Megterít a vizsgaszervező által összeállított három fogásos menüsorra, 2 főre, (a terítés nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része).
- Fogadja és hellyel kínálja a vendégeket.
- A vizsga folyamán a vizsgázó étvágygerjesztőként 2 adag kevert italt készít és szolgál fel, amely lehet alkoholos és alkoholmentes is.

- Ismerteti, majd felszolgálja a három-fogásos menüsört svájci felszolgálási módban.
- A menüsorhoz ásványvizet kínál, bort ajánl és szolgál fel, majd az étkezés végén kávét, kávékülönlegességet készít és szolgál fel.
- A felszolgálás során a vizsgáló folyamatosan méri a vendégek elégedettségét.
- A felszolgálási és készítési folyamatokat, a kész termékeket a vizsgabizottság értékeli.
- Az étkezés végén a vizsgáló kiállítja a gépi (éttermi szoftverrel) készülő számlát.
- Elköszön a vendégtől.

Az elkészült italokat a vizsgabizottság kóstolással értékeli.

Időtartam: 120 perc.

A szakmai vizsgán értékelésre kerülő élőmunka-feladatok, szituációk		
Tevékenységek megnevezése	Feladatok	Megjegyzés
Menüsor összeállítása hozzáillő italsorral	Egy 5-fogásos menüsor és hozzáillő italsor összeállítása	
	Menükártya készítése	
Ünnepi alkalmakra díszterítés készítése	Újévi ebéd Felsőtárkányban, a Bambara Hotel Premium**** Éttermében	vegetáriánus vendég számára, valamint különleges étkezési szokások esetében külön menüsor összeállítása és ajánlása
	Valentin napi romantikus vacsora 2 fő részére Gyöngyösön, a Kékes Étteremben	
	Nőnap ebéd a Hotel Villa Völgy**** Éttermének dísztermében	
	Névnapi vacsora a Macok Bisztró - Imola Udvarház Étteremben	
	Húsvéti ebéd a Hotel Eger Park**** Éttermében	
	Születésnapi ebéd az Imola Hotel Platán**** Éttermében	
	Érettségi bankett Egerszalókon, a Saliris Resort Spa & Conference Hotel**** Éttermében	
	Aranylakodalom Mátraházán, a Lifestyle Hotel Mátra**** Éttermében	
	Diplomaosztó ebéd Egerszalókon, a Saliris Resort Spa & Conference Hotel Éttermében	
	Szüreti mulatság és vacsoraest a Korona Hotel**** Éttermében	
	Karácsonyi vacsora a mezőkövesdi Balneo Hotel Zsori Thermal & Wellness Éttermében	
	Szilveszteri vacsora Egerszalókon, a Mesés Shiraz Hotel **** Éttermében	
	Magyaros menüsor külföldi delegáció részére a Ködmön Csárda és Boréteremben	
	Eljegyzési vacsora a noszvaji Oxigén Hotel**** Superior Family & Spa Éttermében	
	Halvacsora Tiszafüreden, a Tisza Balneum Hotel**** Éttermében	
	Vadászvacsora a szilvásvárad La Contessa**** Kastélyhotel és Rendezvényközpont Éttermében	
	Borvacsora a Ködmön Csárda Boréteremben	
	Márton-napi vacsora Egerszalókon, a Saliris Resort Spa & Conference Hotel**** Éttermében	
	Hanuka ünnepi vacsora - (2021 11.28.-12. 06) Gergely naptár szerint - a gyöngyösi Kékes Étteremben	

A rendezvény bemutatása	a megterített asztal, az ajánlott ételek és italok elkészítésének, tálalásának és felszolgálásának, a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközök bemutatása,	
	tájékoztatás a rendezvény előkészületeiről, lebonyolításáról	
A vendég előtti különleges éttermi műveletek	Italkeverés	Mimóza, Kir Royale, Virgin Mary, Naplemente, Fiesta, Mistral, Virgin Mojito, Cool Down koktélok
	Borajánlás - borismeret	az Észak-Magyarországi borvidéken jellemző szőlő- és borfajták ismerete, ezen belül kiemelten az Egri Csillag, az Egri Bikavér, a Tokaji, a Bükk és a Mátrai borvidék, a Tokaji Aszú és a rozé borok sajátosságainak ismerete
	Borbontás és szervíz	
	Kávék készítése és felszolgálása	Presszó kávé, Cappuccino, Latte Macchiato
	Számla készítése a duális képzőhely étlapjának, itallapjának árai szerint	pénztárgép, számlázó program használata, POS terminál, készpénzkezelés szabályai
3-fogásos menüsorok		Húsleves Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs
		Gyümölcsleves Rántott Csirkemell burgonyapüré Képviselőfánk
		Zellerkrémleves Sült csirkecomb rizibizi Ízes palacsinta
Szakmai kommunikáció magyar és a tanult idegen nyelven		