

1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

34-811-03 Pincér

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Waiter, Waitress

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni;
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában;
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni;
- felszolgálni, fogadni a vendéget, leülteteni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni;
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni;
- megszervezni a saját munkáját, a felszolgálandó étel és ital minőségét, mennyiségét és hőmérsékletét figyelemmel kísérni;
- számlákat készíteni;
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni;
- HAACP dokumentációkat kitölteni;
- idegen nyelven rendelést felvenni;
- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTETHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5132 Pincér

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza	A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza Nemzetgazdasági Minisztérium																				
A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi) OKJ szakképesítési szint: 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerezhető meg ISCED2011 kód: 3 MKKR szint: 4 EKKR szint: 4	Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen																				
A bizonyítvány sorozatjele: PT K sorszáma: 123456 A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="4" style="text-align: left; padding: 5px;">A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyen</th> </tr> <tr> <td style="width: 20%; padding: 5px;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 40%; padding: 5px;">A pincér szakmai feladatai</td> <td style="width: 10%; padding: 5px; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; padding: 5px; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Szóbeli</td> <td style="padding: 5px;">Étel-italismeret</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">5</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Gyakorlati</td> <td style="padding: 5px;">Menü összeállítás és felszolgálás</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">5</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">50.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">5</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> </table>	A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyen				Központi írásbeli	A pincér szakmai feladatai	5	25.00	Szóbeli	Étel-italismeret	5	25.00	Gyakorlati	Menü összeállítás és felszolgálás	5	50.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyen																					
Központi írásbeli	A pincér szakmai feladatai	5	25.00																		
Szóbeli	Étel-italismeret	5	25.00																		
Gyakorlati	Menü összeállítás és felszolgálás	5	50.00																		
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																			
Tovább lépés az oktatás következő szintjére Középfokú oktatásba	Nemzetközi megállapodások																				
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ																					
Jogi alap 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 29/2016 (VIII.26.) NGM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény.																					

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		3 év

Belépési követelmények:

- Alapfokú iskolai végzettség.
- Egészségügyi alkalmassági követelmények szükségesek.

Szakmai követelmény modulok:

11518-16 Élelmiszerismeret
11561-16 Gazdálkodási ismeretek
11524-16 Felszolgálási alapok
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeret
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11497-12 Foglalkoztatás I.

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.10.02

P. H.