



## 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 választékok, 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 BETÖLTHETŐ 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

<p><b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Nemzetgazdasági Minisztérium</p>																
<p><b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>OKJ szakképesítési szint:</b> 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerezhető meg</p> <p><b>ISCED2011 kód:</b> 3</p> <p><b>MKKR szint:</b> 4</p> <p><b>EKKR szint:</b> 4</p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>																
<p><b>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</b></p> <p>sorszama: 123456</p> <p><b>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</b></p>	<p><b>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 50%;">A pincér szakmai feladatai</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Étel-italismeret</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Menü összeállítás és felszolgálás</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">50.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	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	
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															
<p><b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b></p> <p>Középfokú oktatásba</p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>																
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b></p>																	
<p><b>Jogi alap</b></p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről Az innovációért és technológiáért felelős miniszter 9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelete a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról.</p>																	

## 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
<b>Belépési követelmények:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Alapfokú iskolai végzettség.</li><li>- Egészségügyi alkalmassági követelmények szükségesek.</li></ul>		
<b>Szakmai követelmény modulok:</b> 11518-16 Élelmiszerismeret 11561-16 Gazdálkodási ismeretek 11524-16 Felszolgálati alapok 11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv 11525-16 Felszolgáló szakmai ismeret 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek 11497-12 Foglalkoztatás I. 11499-12 Foglalkoztatás II.		
Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.		
<b>Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>		
A vizsgaszervező vezetője: Kiállítás dátuma: 2023.10.02		<b>P. H.</b>