

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 1013 23 04 Pincér-vendégtéri szakember

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

Waiter-catering technician

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- értékesítési és szolgáltatási feladat lát el;
- vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálat előírása szerint;
- fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel;
- átveszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel;
- elszámol a napi bevétellel;
- barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez;
- rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz különböző jellegű rendezvények lebonyolításában;
- ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal;
- folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén;
- rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat;
- napi munkatevékenységét munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végezni.

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK
KÖRE**

5132 Pincér

(*) Megjegyzések:

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képesítésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A szakmai bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A szakmai bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																				
<p>A szakmai bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 4</p> <p>EKKR szint: 4</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 5</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80%</p>																				
<p>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A szakmai bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.12.07</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2">Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai vizsga</td> </tr> <tr> <td colspan="2">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Interaktív, kombinált online vizsga</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Pincér-vendégtéri szakember gyakorlati vizsga</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		központi interaktív		Interaktív, kombinált online vizsga	5	projektfeladat		Pincér-vendégtéri szakember gyakorlati vizsga	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																					
Szakmai vizsga																					
központi interaktív																					
Interaktív, kombinált online vizsga	5																				
projektfeladat																					
Pincér-vendégtéri szakember gyakorlati vizsga	5																				
A szakmai vizsga eredménye százalékban																					
100%																					
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal																					
5																					
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>Felsőoktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																				
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																					
<p>Jogi alap</p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 319/2020. (VII. 1.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet módosításáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																					

6. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	3 év

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: alapképzés iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények: foglalkozás egészségügyi és pályaalakmassági vizsgálat

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

IKT a vendéglátásban	ÓRASZÁMOK	12 óra
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		12 óra
Rendezvényszervezési ismeretek		12 óra
Vendégtéri ismeretek		12 óra
Étel és italismeret		12 óra
Értékesítési ismeretek		12 óra
Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek		12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

Munkavállalói ismeretek	ÓRASZÁMOK	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv		12 óra
A munka világa		12 óra
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		12 óra
Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek		12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 304 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen szakmai bizonyítvány-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

Nemzeti Referencia Pont: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.12.07

P. H.