

Szterényi József Szakközépiskola és Szakiskola  
2200 Monor, Ipar u. 2.sz

**A szakképesítés megnevezése:**

**Pincér szakma**

OKJ (Országos Képzési Jegyzék) száma:

**33 811 02 1000 00 00**

Képzési idő: 3 év

A szakképesítés szintje: Középszintű szakképesítés

**A tanulók felvételének feltételei**

A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

vagy

Iskolai előképzettség: tizedig évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükségesek

Pályalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

Elmélet: 30%

Gyakorlat: 70%

## 1/11. évfolyam

Tantárgy neve	Tananyag elem neve	Központi program szerinti éves óraszámok			Helyi tanterv szerinti éves óraszámok		
		E	EGY	G.	E	EGY	Gy
<b>1. Osztályfőnöki</b>	<b>szabadsáv</b>	<b>36</b>			<b>36</b>		
<b>2. Vendéglátó értékesítési ismeret</b>	<b>337/1.0/1470-06</b>	<b>14</b>			<b>18</b>		
2.1. Értékesítés előkészítése	337/1.1/1470-06						
2.2. Értékesítés	337/1.2/1470-06						
2.3. Zárás	337/1.3/1470-06						
<b>3. Élelmiszerismeret</b>		<b>72</b>			<b>108</b>		
3.1. Élelmiszerismeret I.	337/3.1/1470-06						
3.2. Élelmiszerismeret II.	337/2.1/1472-06						
3.3. Élelmiszerismeret III.	337/2.2/1472-06						
3.4. Élelmiszerismeret III.	337/3.1/1473-06						
<b>4. Számítástechnikai</b>		<b>59</b>			<b>36</b>		
4.1. Szakmai számítástechnika I.	337/7.0/1470-06						
4.2. Szakmai számítástechnika II.	337/5.0/1471-06						
4.3. Szakmai számítástechnika III.	337/6.0/1472-06						
4.4. Szakmai számítástechnika IV.	337/6.0/1473-06						
4.5. Szakmai számítástechnika V.	337/4.0/1474-06						
<b>5. Idegen nyelv</b>		<b>33</b>			<b>72</b>		
5.1. Szakmai idegen nyelv I.	337/8.0/1470-06						
5.2. Szakmai idegen nyelv II.	337/6.0/1471-06						
<b>6. Pincérismeret</b>		<b>57</b>			<b>72</b>		
6.1. Nyitás előkészítése	337/1.1/1471-06						
6.2. Üzemeltetési előkészítése	337/1.2/1471-06						
6.3. Terítés	337/1.3/1471-06						
6.4. Zárás	337/1.4/1471-06						
6.5. Árukezelés	337/1.5/1471-06						

Tantárgy neve	Tananyag elem neve	Központi program szerinti éves óraszámok			Helyi tanterv szerinti éves óraszámok		
		E	EGY	G.	E	EGY	Gy
6.6. Vendég fogadása	337/1.1/1472-06						
6.7. Rendelésfelvétel, ajánlás	337/1.2/1472-06						
<b>6.8. Kínálat összeállítási ismeretek</b>	<b>337/2.0/1470-06</b>	<b>9</b>					
<b>7. Műszaki ismeret</b>	<b>337/2.0/1471-06</b>	<b>16</b>			<b>18</b>		
<b>8. Önfelkészítés</b>	<b>337/2.0/1474-06</b>	<b>16</b>			<b>18</b>		
<b>9. Testnevelés</b>	<b>szabadsáv</b>			<b>36</b>			<b>36</b>

## 2/12 évfolyam

Tantárgy neve	Tananyag elem neve	Központi program szerinti éves óraszámok			Helyi tanterv szerinti éves óraszámok		
		E	EGY	GY	E	EGY	GY
<b>1. Osztályfőnöki</b>	<b>szabadsáv</b>	<b>36</b>			<b>36</b>		
<b>2. Élelmiszerismeret</b>		<b>66</b>			<b>54</b>		
2.1. Italismeret I.	337/3.2/1470-06						
2.2. Italismeret II.	337/2.3/1472-06						
2.3. Italismeret III.	337/2.4/1472-06						
2.4. Italismeret III.	337/3.2/1473-06						
<b>3. Étel- italalkészítési ismeret</b>		<b>66</b>			<b>54</b>		
3.1. Ételkészítés I.	337/4.1/1470-06						
3.2. Italalkészítés I.	337/4.2/1470-06						
3.3. Ételkészítés II.	337/3.1/1472-06						
3.4. Ételkészítés II.	337/3.2/1472-06						
<b>4. Vezetési és gazdálkodási ismeret</b>		<b>33</b>			<b>72</b>		
4.1. Vezetési ismeret I.	337/5.1/1470-06						
4.2. Gazdálkodási ismeret I.	337/5.2/1470-06						
4.3. Gazdálkodási ismeret II.	337/3.1/1472-06						
<b>5. Idegen nyelv</b>		<b>72</b>			<b>54</b>		

Tantárgy neve	Tananyag elem neve	Központi program szerinti éves óraszámok			Helyi tanterv szerinti éves óraszámok		
		E	EGY	GY	E	EGY	GY
5.1. Szakmai idegen nyelv III.	337/7.1/1472-06						
5.2. Szakmai idegen nyelv IV.	337/7.2/1472-06						
5.1. Szakmai idegen nyelv V.	337/7.3/1472-06						
<b>6. Pincérismeret</b>		<b>72</b>			<b>108</b>		
6.1. Kiszolgálás előkészítése	337/1.3/1472-06						
6.2. Kiszolgálás I.	337/1.4/1472-06						
6.3. Kiszolgálás II.	337/1.5/1472-06						
6.4. Asztali munka	337/1.6/1472-06						
<b>7. Testnevelés</b>	<b>szabadsáv</b>			<b>36</b>			<b>36</b>

### 3/13 évfolyam

Tantárgy neve	Tananyag elem neve	Központi program szerinti éves óraszámok			Helyi tanterv szerinti éves óraszámok		
		E	EGY	GY	E	EGY	GY
<b>1. Osztályfőnöki</b>	<b>szabadsáv</b>	<b>32</b>			<b>32</b>		
<b>2. Étel- italkészítési ismeret</b>		<b>28</b>			<b>48</b>		
2.1. Ételkészítés III.	337/4.1/1473-06						
2.2. Italkészítés III.	337/4.2/1473-06						
<b>3. Vezetési és gazdálkodási ismeret</b>		<b>66</b>			<b>64</b>		
3.1. Gazdálkodási ismeret III.	337/4.1/1472-06						
3.2. Gazdálkodási ismeret IV.	337/4.2/1472-06						
3.3. Gazdálkodási ismeret V.	337/1.1/1474-06						
3.4. Vállalkozás-jog	337/1.2/1474-06						
<b>4. Kommunikáció</b>		<b>50</b>			<b>32</b>		
4.1. Szakmai kommunikáció I.	337/6.0/1470-06						
4.2. Szakmai kommunikáció II.	337/4.0/1471-06						
4.3. Szakmai kommunikáció III.	337/5.0/1472-06						

Tantárgy neve	Tananyag elem neve	Központi program szerinti éves óraszámok			Helyi tanterv szerinti éves óraszámok		
		E	EGY	GY	E	EGY	GY
4.4. Szakmai kommunikáció IV.	337/5.0/1473-06						
4.5. Szakmai kommunikáció V.	337/3.0/1474-06						
<b>5. Idegen nyelv</b>		<b>64</b>			<b>48</b>		
5.1. Szakmai idegen nyelv VI.	337/7.1/1473-06						
5.2. Szakmai idegen nyelv VII.	337/7.2/1473-06						
5.3. Szakmai idegen nyelv VIII.	337/5.1/1474-06						
<b>6. Forma-szín-tér</b>		<b>20</b>			<b>16</b>		
6.1. Forma-szín-tér I.	337/9.0/1470-06						
6.2. Forma-szín-tér II.	337/7.0/1471-06						
6.3. Forma-szín-tér III.	337/8.0/1472-06						
6.4. Forma-szín-tér IV.	337/8.0/1473-06						
<b>7. Pincérismeret</b>		<b>44</b>			<b>96</b>		
7.1. Fizettetés	337/1.7/1472-06						
7.2. Vendég távozása	337/1.8/1472-06						
7.3. Rendezvény előkészületek	337/1.1/1473-06						
7.4. Rendezvényhelyszín előkészítés	337/1.2/1473-06						
7.5. Rendezvény kiszolgálás	337/1.3/1473-06						
7.6. Szobai rendelésfelvétel ajánlás	337/2.1/1473-06						
7.7. Szobaszerviz előkészületek	337/2.2/1473-06						
7.8. Szobaszerviz	337/2.3/1473-06						
<b>8. Testnevelés</b>	<b>szabadsáv</b>			<b>32</b>			<b>32</b>

### A szakképesítés munkaterülete

5123 Felsőszolgáló, vendéglátó- ipari eladó

### A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálás előírásai szerint

### **A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:**

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

### **A képzés szakmai moduljai:**

- **1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása**
- **1471-06 Nyitással, üzemeléssel, zárással kapcsolatos feladatok végzése**
- **1472-06 Vendég fogadása, felszolgálás**
- **1473-06 Rendezvény és szobai felszolgálás**
- **1474-06 Adminisztráció és speciális feladatok**

