



<i>Szakma:</i>	PINCÉR
<i>Szakképzés típusa:</i>	8. évfolyam utáni középfokú szakképzés
<i>OKJ szám:</i>	34 811 03
<i>Elméleti tananyag súlya:</i>	30 %
<i>Gyakorlati tananyag súlya:</i>	70 %
<i>Képzési idő:</i>	3 év
<i>Nyári gyakorlat ideje:</i>	9. évfolyam után 140 óra, 10. évfolyam után 140 óra
<i>Előfeltétel:</i>	egészségügyi alkalmasság
<i>Szintvizsga:</i>	van

Komplex szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

- az iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési kerettantervben meghatározott tantárgyak teljesítése

Munkaterület 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 felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálat előírásai szerint.
- Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

Tanulmányai során elsajátítja az alábbi ismereteket, modulokat:

- 11518-16 Élelmiszerismeret
- 11561-16 Gazdálkodási ismeretek
- 11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv
- 11524-16 Felszolgálási alapok
- 11525-16 Felszolgáló szakmai ismeret
- 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
- 11497-12 Foglalkoztatás I.
- 11499-12 Foglalkoztatás II.

Elhelyezkedési lehetőségek:

- pincérként vendéglátó egységekben, vállalkozásoknál

Továbbtanulási lehetőségek:

- 2 év alatt érettségi bizonyítvány megszerzése majd 2 éves VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ érettségi utáni szakképzésbe kapcsolódás