**Szakirányú 1 éves felnőttképzés – 4 1013 23 04 Pincér-Vendégtéri szakember**

| **Tantárgy** | **Témakör** | 1. **szakképzési évfolyam**

**II. ciklus (21 hét)** |
| --- | --- | --- |
| **Távoktatás-konzultáció (tutor)** | **Kontakt óra** |
| **Rendezvényszervezési ismeretek**  |  | **21 óra** | **63 óra** |
| ***Rendezvények típusai, fajtái*** | A vendégfogadás szabályaiÉtkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál-lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvényekRendezvények protokollja | Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) |
| ***Az értékesítés folyamata*** | Munkakörök, értékesítési formákÉrtékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerekFelszolgálás általános szabályaiÜzletnyitás előtti előkészületekVendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadásSzámla kiegyenlítése, fizetési módokZárás utáni teendőkStandolás, standív elkészítése, elszámolás | Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése |
| ***Kommunikáció a vendéggel*** |  | Általános kommunikációs szabályokKommunikáció az „à la carte” értékesítés soránKommunikáció a társas étkezésekenKommunikáció a büfé/koktélparti étkezésekenKommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményekenRendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálásaEtikett és protokoll szabályokMegjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése |
| ***Rendezvények*** ***lebonyolítása*** |  | Nyitás előtti előkészítő műveletekSzervizasztal felkészítéseGépek üzembe helyezéseRendezvénykönyv ellenőrzéseVételezés raktárból, készletek feltöltéseTerítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) |
| ***Elszámolás, fizettetés*** |  | Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb. |
| ***Rendezvény-logisztika*** |  | Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál-ló/ültetett fogadás)Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet |
| ***Rendezvény lebonyolítása*** |  | Nyitás előtti előkészítő műveletekSzervizasztal felkészítéseGépek üzembe helyezéseRendezvénykönyv ellenőrzéseVételezés raktárból, készletek feltöltéseTerítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítéseRendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) |
| **Vendégtéri ismeretek**  |  | **42 óra** | **63 óra** |
| ***Felszolgálási ismeretek*** | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás a gyakorlatban. |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** | Elméleti áttekintése:Felszolgálási módok, folyamatokÉtlap szerinti főétkezések lebonyolításaAlkalmi rendezvényekre való terítésRendezvényen való felszolgálásSzobaszerviz feladatok ellátása | Felszolgálási módok, folyamatokÉtlap szerinti főétkezések lebonyolításaAlkalmi rendezvényekre való terítésRendezvényen való felszolgálásSzobaszerviz feladatok ellátása |
| ***Fizetési módok*** | Elméleti áttekintése:Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete | Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete a gyakorlatba. |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** |  | "Felszolgálási módok, folyamatokÉtlap szerinti főétkezések lebonyolításaAlkalmi rendezvényekre való terítésRendezvényen való felszolgálásSzobaszerviz feladatok ellátása" |
| **Étel és italismeret (100%)\*** |  | **84 óra** | **42 óra** |
| ***Konyha-technológiai alapismeretek*** | - Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárásokA hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, |  |
| ***Ételkészítési ismeretek*** | Ételek elkészítésének, össze- tételének megismerése:Hideg előételek, levesek, melegelőételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek,főételek,befejező fogások | Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások |
| ***Betekintés a csúcs-gasztronómia világába,*** ***fine dining*** | A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei |  |
| ***Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban*** | Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb. |  |
| ***Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai*** | - | A tanult ismeretek alapján étel ajánlás elsajátítása.Italok ismerete és felszolgálásuk szabályaiItalok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok |
| ***Italok készítésének szabályai*** | - | Az italok készítésének szabályaiKevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése |
| ***Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása*** | Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályaiItallap/borlap szerkesztésének szabályaiAlkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá | Ételek és italok párosítása, étrend-összeállításAperitif és digestif italok, italajánlásÉtlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályaiItallap/borlap szerkesztésének szabályaiAlkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása |
| ***Étel- és ital-érzékenységek, -intoleranciák, -allergiák*** | A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag a gyakorlatban való megjelenése |  |
| **Értékesítési ismeretek (100%)\*** |  | **63 óra** | **84 óra**  |
| ***Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai*** | Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközökMenüírás szabályai, italsor összeállításának szempontjai. a gyakorlatban. | - Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközökMenüírás szabályai, italsor összeállításának szempontjai. |
| ***A bankettkínálat kialakításának szempontjai*** |  | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége |
| ***A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai*** | Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján | Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján |
| ***Sommelier feladatának marketing-vonatkozásai*** | Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete,  | Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák |
| ***Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése*** | Étterem megjelenése az online térben.Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok.Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb | . |
| ***Gasztro-események az online térben*** |  | Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon |
| ***Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai*** | Elméleti háttér megteremtése: hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg-választása az online protokoll szerint | A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg-választása az online protokoll szerint a gyakorlatba átültetve. |
| A ***bankettkínálat kialakításának szempontjai***: |  | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége. |
| **Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek**  |  | **42 óraóra** | **63 óra** |
| ***Beszerzés*** | Árurendelési és beszerzési típusokNyersanyagok beszerzési követelményei | Gyakorlati áttekintése az alábbinak:Árurendelési és beszerzési típusokNyersanyagok beszerzési követelményei |
| ***Raktározás*** | Az áruátvétel szempontjai és eszközeiRaktárak típusai, kialakításának szabályaiÜzemi, üzleti terméktárolás szabályaiA selejtezés szabályai | Gyakorlati áttekintése az alábbinak:Az áruátvétel szempontjai és eszközeiRaktárak típusai, kialakításának szabályaiÜzemi, üzleti terméktárolás szabályaiA selejtezés szabályai |
| ***Termelés*** | Vételezések szabályaiVételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítésTermelés helyiségei |  |
| ***Ügyvitel a vendéglátásban*** |  | Bizonylatok, számlák, leltározásBizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzőiKészletgazdálkodás a vendéglátásban |
| ***Százalékszámítás, mértékegység-átváltások*** |  | Megoszlások számítása, kerekítési szabályok |
| ***Árképzés*** |  | Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, ha-szonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár,bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja |
| ***Jövedelmezőség*** |  | A költség és az eredmény fogalmaKöltséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredmény-szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása |
| **Szakmai idegen nyelv\*** |  | **19 óra** | **21** |
| **Asztalfoglalás és vendégek fogadása és rendelésfelvétel** |  | Idegen nyelven kommunikál munkahelyzetekben |
| **Italok készítése és felszolgálása** |  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmez |
| **Ételek, italok ajánlása** |  | Szakmára jellemző munkafolyamatok szakkifejezéseit szóban és írásban, munkahelyzetekben alkalmazza |
| **Portfólió készítés\*** |  | **-** | **42 óra** |
|  |  | A portfólió formai és szakmai követelményének megismertetéseSzakmai elméleti tudás megalapozásaMintadokumentumok szemléltetéseÖnéletrajz minták, sablonok bemutatásaA tanulók segítése a portfólió összeállításában, felmerülő problémák átbeszélése, típushibákra való figyelemfelhívás.Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választékbemutatása.Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai tovább fejlődés lehetőségének leírása.Önéletrajz.Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai. Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatásaidegen nyelven.Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás**.** |