**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 szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál-lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények 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 formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, 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 szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése |
| ***Rendezvények***  ***lebonyolítása*** |  | Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (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 műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése 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 Rendezvényen 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, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása | Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz 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, folyamatok  Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  Alkalmi rendezvényekre való terítés  Rendezvényen való felszolgálás  Szobaszerviz feladatok ellátása" |
| **Étel és italismeret (100%)\*** |  | **84 óra** | **42 óra** |
| ***Konyha-technológiai alapismeretek*** | - Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  A 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 szabályai  Italok 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 szabályai  Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése |
| ***Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása*** | Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá | Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás  Aperitif és digestif italok, italajánlás  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi 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 eszközök  Menüírás szabályai, italsor összeállításának szempontjai. a gyakorlatban. | - Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök  Menüírás 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 típusok  Nyersanyagok beszerzési követelményei | Gyakorlati áttekintése az alábbinak:  Árurendelési és beszerzési típusok  Nyersanyagok beszerzési követelményei |
| ***Raktározás*** | Az áruátvétel szempontjai és eszközei  Raktárak típusai, kialakításának szabályai  Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai  A selejtezés szabályai | Gyakorlati áttekintése az alábbinak:  Az áruátvétel szempontjai és eszközei  Raktárak típusai, kialakításának szabályai  Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai  A selejtezés szabályai |
| ***Termelés*** | Vételezések szabályai  Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés  Termelés helyiségei |  |
| ***Ügyvitel a vendéglátásban*** |  | Bizonylatok, számlák, leltározás  Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői  Készletgazdálkodás 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 fogalma  Költséggazdálkodás, 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 megismertetése  Szakmai elméleti tudás megalapozása  Mintadokumentumok szemléltetése  Önéletrajz minták, sablonok bemutatása  A tanulók segítése a portfólió összeállításában, felmerülő problémák átbeszélése, típushibákra való figyelemfelhívás.  Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék  bemutatása.  Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai tovább fejlődés lehetőségének leírása.  Önéletrajz.  Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai.  Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása  idegen nyelven.  Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás**.** |