



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérsegéd részszakma képzési programja

ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Pincérsegéd
részszakma**

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2021. február 9.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19056962-2-04
Nyilvántartási szám: E-000003/2013
Levegő: 049-4470001-10000000

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Gulácsi Levente

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 1013 23 04 számú Pincér megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelmény és Programterv alapján.



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérsegéd részszakma képzési programja

A képzés megnevezése	Pincérsegéd
A képzés során megszerezhető kompetencia	<ul style="list-style-type: none">- Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket.- Előkészíti a vendéget a vendégek fogadására.- Naprakész ismeretekkel rendelkezik az árukészletről, részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és dokumentálásában.- Rendet tart üzemelés közben a munkakörnyezetében, az étteremben, az officeban.- Napi feladatai során a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, valamint az alapvető élelmiszer biztonsági előírásokat követi.- Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi tevékenységében, segítséget nyújt a leltár lebonyolításában.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Alapfokú iskolai végzettség és- Pályaalkalmassági vizsgálat és- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és- Egészségügyi kiskönyv
A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A képzés célja	<p>A pincérsegéd a különböző vendéglátóipari tevékenységeket folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben segéd feladatokat lát el. A Pincér-vendégtéri szakember munkáját segíti, előkészítő és befejező műveleteket lát el. Az étterem berendezését, a terítés előkészületi tevékenységeit, a terítést, az ételek-italok felszolgálásához köthető egyéb előkészületeket végez.</p> <p>Rendezvények esetén, a helyszínt berendezzi, az eszközöket előkészíti, segítkezik a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában.</p> <p>Munkaterülete jellemzően állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik.</p> <p>Alapszinten ismeri a hazai és nemzetközi italkínálatot, részben tisztában van a hazai és nemzetközi vendéglátóipari trendekkel, és az ételkészítési alatechnológiákkal.</p> <p>Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.</p> <p>A részszakma legjellemzőbb FEOR száma: 5133 Pultos</p>
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérsegéd részzakma képzési programja

	vendéglátó egység értékesítő terében szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területen dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	600 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái2. tananyagegység: Értékesítés folyamata3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel4. tananyagegység: Rendezvény logisztika5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek6. tananyagegység: Ételkészítési ismeretek7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái célja: A képzésben résztvevő ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről.2. tananyagegység: Értékesítés folyamata célja: A képzésben résztvevő ismereteket szerezzen az értékesítés folyamatáról, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel célja: A képzésben résztvevő tudjon kommunikálni a vendégekkel.4. tananyagegység: Rendezvény logisztika célja: A képzésben résztvevő ismereteket szerezzen rendezvények logisztikájáról.5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek célja: A képzésben résztvevők megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit.6. tananyagegység: Ételkészítési ismeretek célja: A képzésben résztvevők megismerjék az alapvető ételek készítését.7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai célja: A képzésben résztvevők tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.



Pincérsegéd részszakma képzési programja

<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái tartalma: A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja</p> <p>2. tananyagegység: Értékesítés folyamata tartalma: Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás</p> <p>3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel tartalma: 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</p> <p>4. tananyagegység: Rendezvény logisztika tartalma: Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet</p> <p>5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek tartalma: Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata</p>
---	---



Pincérsegéd részszakma képzési programja

	<p>6. tananyagegység: Ét elkészítési ismeretek tartalma: Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások</p> <p>7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai tartalma: 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</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái óraszám: 30 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Értékesítés folyamata óraszám: 21 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel óraszám: 10 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Rendezvény logisztika óraszám: 17 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek óraszám: 65 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>6. tananyagegység: Ét elkészítési ismeretek óraszám: 157 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>



Pincérsegéd részszakma képzési programja

	<p>7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai óraszám: 300 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>2. tananyagegység: Értékesítés folyamata megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérsegéd részszakma képzési programja

- gyakorlat
- oktató videó

4. tananyagegység: Rendezvény logisztika megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

6. tananyagegység: Ételkészítési ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó



Pincérsegéd részszakma képzési programja

	<p>7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás <p>2. tananyagegység: Értékesítés folyamata megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás <p>3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás <p>4. tananyagegység: Rendezvény logisztika megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérségéd részzakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás <p>5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás <p>6. tananyagegység: Ételkészítési ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás <p>7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás
<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p>2. tananyagegység: Értékesítés folyamata beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p>3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p>4. tananyagegység: Rendezvény logisztika beszámítható óraszám: 0 óra</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérsegéd részszakma képzési programja

	<p>5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p>6. tananyagegység: Ételtészítési ismeretek beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p>7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai beszámítható óraszám: 0 óra</p>
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>2. tananyagegység: Értékesítés folyamata teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>4. tananyagegység: Rendezvény logisztika teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>6. tananyagegység: Ételtészítési ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérségéd részszakma képzési programja

	<p>témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>2. tananyagegység: Értékesítés folyamata elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>4. tananyagegység: Rendezvény logisztika elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és



Pincérsegéd részszakma képzési programja

	<p>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</p> <p>6. tananyagegység: Ét elkészítési ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.
<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró komplex vizsga eredményes teljesítése, mely 1 részből áll:</p> <p>Projekt feladat A vizsgatevékenység megnevezése: Pincérsegéd gyakorlati feladatok A vizsgatevékenység leírása: A vizsgázó egyszerű éttermi terítést végez 2 főre, mely során eltérő szalvétahajtogatási módokat mutat be (minimum 2 félért). Bemutatja az asztalon található és a vizsgabizottság által kijelölt egyéb éttermi eszközöket (minimum 10 db-ot). Bemutatja a szabályos tányérfogást és tálcavitelt. Készít egy adag eszpresszó kávért. A vizsga során a vizsgabizottság szakmai beszélgetés során meggyőződik szakmai tudásáról is. (általános felszolgálási szabályok, alapvető italismeret, szakmai ismeretek.). A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 100 % A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Személyi higiénia: tiszta, ápolt külső, megfelelő munkaruházat 10 % Terítés szabályainak betartása 20 % Eszközök tisztasága 10 % Az éttermi eszközök ismerete 10 % Tányérfogás, tálcavitel gyakorlati alkalmazása 10 % Kávékészítés menete 20 %</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérsegéd részszakma képzési programja

	<p>Szakmai elméleti tudás (étel-, italismeret, szakmai ismeretek) 20 % A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.</p> <p>A részszakma elvégzését lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Pincérsegéd Tanúsítvány, melynek birtokában szakmai vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes szakmai vizsga esetén szakmai bizonyítvány szerezhető.</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái végrehajtásához szükséges személyi feltételek: Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</p> <p>2. tananyagegység: Értékesítés folyamata végrehajtásához szükséges személyi feltételek: Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</p> <p>3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel végrehajtásához szükséges személyi feltételek: Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</p> <p>4. tananyagegység: Rendezvény logisztika végrehajtásához szükséges személyi feltételek: Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</p> <p>5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek: Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</p> <p>6. tananyagegység: Ételkészítési ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek: Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérsegéd részszakma képzési programja

	<p>szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</p> <p>7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai végrehajtásához szükséges személyi feltételek: Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Rendezvények típusai, fajtái végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Étterem bútorai<input type="checkbox"/> Étterem berendezései, gépei<input type="checkbox"/> Éttermi textíliák<input type="checkbox"/> Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva<input type="checkbox"/> Alapterítéshez szükséges eszközök poharak<input type="checkbox"/> Díszterítéshez szükséges eszközök<input type="checkbox"/> Evőeszközök és tálalóeszközök<input type="checkbox"/> Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök <p>2. tananyagegység: Értékesítés folyamata végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Étterem bútorai<input type="checkbox"/> Étterem berendezései, gépei<input type="checkbox"/> Éttermi textíliák<input type="checkbox"/> Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva<input type="checkbox"/> Alapterítéshez szükséges eszközök poharak<input type="checkbox"/> Díszterítéshez szükséges eszközök<input type="checkbox"/> Evőeszközök és tálalóeszközök<input type="checkbox"/> Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök <p>3. tananyagegység: Kommunikáció a vendéggel végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Étterem bútorai<input type="checkbox"/> Étterem berendezései, gépei<input type="checkbox"/> Éttermi textíliák<input type="checkbox"/> Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva<input type="checkbox"/> Alapterítéshez szükséges eszközök poharak<input type="checkbox"/> Díszterítéshez szükséges eszközök<input type="checkbox"/> Evőeszközök és tálalóeszközök<input type="checkbox"/> Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök



Pincérsegéd részszakma képzési programja

4. tananyagegység: Rendezvény logisztika végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- Étterem bútorai
- Étterem berendezései, gépei
- Éttermi textíliák
- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

5. tananyagegység: Konyhatechnológiai alapismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- Étterem bútorai
- Étterem berendezései, gépei
- Éttermi textíliák
- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

6. tananyagegység: Ételkészítési ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- Étterem bútorai
- Étterem berendezései, gépei
- Éttermi textíliák
- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

7. tananyagegység: Italismeret és felszolgálásuk szabályai végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- Étterem bútorai
- Étterem berendezései, gépei
- Éttermi textíliák
- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérsegéd részszakma képzési programja

A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja

A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő
neve: Gulácsi Levente
nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.

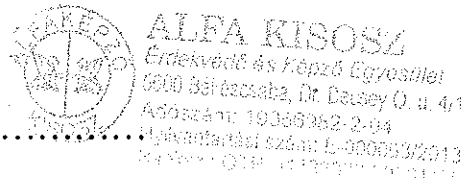
Aláírása:
Gulácsi Levente

Előzetes minősítés helye: Békéscsaba

Előzetes minősítés időpontja: 2020. december 9.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy
neve: Czibula Zoltán

Aláírása:
Czibula Zoltán



[Handwritten signature]



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Pincérsegéd részszakma képzési programja

Szakértő vélemény

Gulácsi Levente felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Pincérsegéd megnevezésű részszakma képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 1013 23 04 számú Pincér megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelményben és Programtervben előírtaknak.

Dátum: 2021. 02. 09.

Előminősítő szakértő aláírása: 