

PINCÉR VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

SZAKMAI TARTALOM:

Főbb tantárgyak: Idegen nyelv / Vendégtéri ismeretek / Étel és italismeret / Értékesítési ismeretek / Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

A szakképesítés munkaterületének rövid 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.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában
- munkaterületét és a vendégtérnyitásra előkészíteni
- felszolgálni, fogadni a vendéget, leültetni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni, számlát készíteni
- HAACP dokumentációkat kitölteni; a környezetvédelmi előírásokat alkalmazni
- idegen nyelven rendelést felvenni

Szükséges kompetenciák: jó kommunikációs készség, tiszta, érthető beszéd, jó memória, mozgása koordinált, biztos számolási készség, mértékváltás, százalékszámítás, betartja az alapvető viselkedési normákat, munkakörnyezetére igényes

BETÖLTHETŐ MUNKAKÖRÖK:

étkezőkocsi felszolgáló / éttermi felszolgáló / főpincér / hajópincér / italpincér

ELHELYEZKEDÉSI LEHETŐSÉGEK KÖRNYÉKÜNKÖN:

Városunk és a környező települések jelentős vendéglátó egységekkel rendelkező régiót alkotnak, ahol helyet kapnak éttermek, szállodák, üdülő és szórakoztató egységek. Ezek gyors elhelyezkedési lehetőséget biztosítanak a környék vendéglátó szakemberei számára. A betölthető munkakörök szinte mindegyike megtalálható a választékban. A pincér szakmára ráépülő vendéglátó üzletvezető képesítéssel kiegészítve akár vezetői beosztás ellátására vagy saját vendéglátó egység nyitására is feljogosít.

KÉPZÉSI IDŐ:

3 év, illetve érettségi bizonyítvány esetén: 2 év

ALKALMASSÁGI FELTÉTELEK:

foglalkozás-egészségügyi alkalmassági igazolás és egészségügyi kiskönyv megléte

KÉPZÉSI HELYSZÍN:

9. évfolyamon ágazati alapozó képzés történik az iskolai tantertermében, majd 10-11. évfolyamokon a tanuló és/vagy szülő által megkeresett külső gyakorlati képzőhelyen.

ÁGAZAT MEGNEVEZÉSE:

Turizmus-vendéglátás

A SZAKMA AZONOSÍTÓ SZÁMA: 4 1013 23 04

RÁÉPÜLŐ SZAKMÁK / A TOVÁBBTANULÁS LEHETŐSÉGEI:

Vendégtéri szaktechnikus

Nagykun Baptista Oktatási Központ

Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye (OM: 201731)

5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

Telefon: 59/321-329 * E-mail: illessy@illessy.sulinet.hu

* Honlap: <http://illessy.baptistaoktatas.hu>