



## KÉPZÉSI TÁJÉKOZTATÓ

A képzés megnevezése, OKJ száma: **Pincér OKJ 34 811 03**

Felnőttképzési nyilvántartási száma: E-000307/2014/A012

A képzés összes óraszám: 960 óra

- ebből elméleti órák: 288 óra
- ebből gyakorlati órák: 672 óra

A képzési napok száma (napi 6 elméleti és 8 gyakorlati óra esetén): 132 nap

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei:

- Gyakorlati vizsgatevékenység: Menü összeállítás és felszolgálat
- Központi írásbeli vizsgatevékenység: A pincér szakmai feladatai
- Szóbeli vizsgatevékenység: Étel-italismeret  
Pincér szakmai idegen nyelv

A képzés zárását követően a résztvevő képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
- felszolgálni, fogadni a vendéget, leültetni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékokat, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- megszervezni a saját munkáját
- a felszolgálás ételek és italok minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét, összetételét, az allergizáló anyagokat figyelemmel kísérni
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- HACCP dokumentációkat kitölteni
- idegen nyelven rendelést felvenni
- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni

A képzéssel megszerezhető dokumentum: Bizonyítvány

További információ: Bács-Szakma Zrt. – 6500 Baja, Március 15. sétány 4.  
[titkarsag@bacsszakma.hu](mailto:titkarsag@bacsszakma.hu) 06 70/422-18-38