

# PINCÉR MESTERVIZSGA KÖVETELMÉNYEI

## I. A Pincér mestervizsgára jelentkezés feltételei

### 1. A pincér mestervizsgához szükséges szakképesítési feltételek

A pincér mestervizsgára jelentkezéshez az alábbi szakképesítések (szakmák), szakképzettségek egyikével kell rendelkeznie a mesterjelöltnek.

A szakképesítés (szakma), szakképzettség	
megnevezése	azonosító száma
Pincér	34 811 03
Vendéglátó eladó	34 811 05
Vendéglátásszervező-vendéglős	54 811 01
Vendéglátó szakmenedzser	55 812 01 0010 55 02
Közgazdász turizmus-vendéglátás alapszakon	
Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban	

Megjegyzés: Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd, valamint jogutód szakképesítések (szakmák), szakképzettségek is.

### 2. A pincér mestervizsgára jelentkezéshez szükséges szakmai gyakorlat

A szakma munkaterületén a szakirányú képesítés megszerzését követően az alábbiakban meghatározott szakmai gyakorlat igazolása szükséges.

A szakmai gyakorlat	
szakiránya	időtartama (év)
Pincér	5 év
Vendéglátó eladó	5 év
Vendéglátásszervező-vendéglős	5 év
Vendéglátó szakmenedzser	5 év
Közgazdász turizmus-vendéglátás alapszakon	5 év
Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban	5 év

Megjegyzés: A szakmai gyakorlat részidőkből is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet egy évnél rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó igazolt szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi.

A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, illetve a sor- vagy tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje.

## **II. A pincér mester munkaterülete, a mestercímhez kapcsolódó tevékenységek**

### **1. A pincér mester munkaterületének leírása**

A különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek egységeiben értékesítési, szolgáltatási és irányítási feladatokat lát el. A vendég által igényelt, illetve a pincér által ajánlott ételek és italok felszolgálatát, és a kapcsolódó szolgáltatásokat a higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelmények betartásával, a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, a szakszerű felszolgálat előírásai alapján. Irányítja beosztottjait, tanulóit, átadja szakmai tudását, segíti, ellenőrzi munkatársait. Rendezvényeket szervez és bonyolít a protokoll előírásoknak megfelelően. Szakmai továbbképzéseken vesz részt, folyamatosan követi a szakmában megjelenő új technológiákat, trendeket. Ápolja a hazai és nemzetközi gasztronómia értékeit, hagyományait.

Részt vesz az üzlet étel- és italválasztékának kialakításában  
Étlapot és itallapot készít az üzletvezetővel együtt a szakmai előírásoknak megfelelően  
Tevékenységét önállóan végzi, melyért felelősséget vállal  
Fogadja a vendéget, ajánlásával segíti a választását, a megrendelt ételeket és italokat felszolgálja, számlát készít és fizetteti a vendéget.  
Figyelemmel kíséri a felszolgálásra kerülő ételek és italok minőségét  
Idegen nyelven kommunikál  
Megszervezi az értékesítés munkafolyamatait  
Irányítja a beosztott munkatársait  
Elkészíti az értékesítési terület elszámolását  
Munkája során betartja és betartatja a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer előírásait  
Munkája során betartja és betartatja a vendéglátás munkavédelmi, balesetvédelmi és tűzvédelmi előírásait  
Irányítja és oktatja a hozzá beosztott, szakképzésben részt vevő tanulókat.  
Megrendeléseket vesz fel társas rendezvényekre  
Előkészíti és lebonyolítja a megrendelt társas rendezvényeket  
Figyelemmel kíséri és figyelembe veszi a fogyasztói szokások változását, az új igények megjelenését  
Mindennapi munkájába alkalmazza a szakma új technológiáit  
Betartja a fogyasztóvédelmi jogszabályokat  
Figyelemmel kíséri a szakmai szervezetek munkáját, minősítési rendszereket, szakmai versenyeket, kiállításokat

### **2. A Pincér mesterképesítéssel rokon mesterképesítések**

<b>A Pincér mesterképesítéssel rokon mesterképesítés(ek) megnevezése</b>
-

### III. Szakmai követelmények

#### A szakmai követelménymodulok felsorolása:

Pincér megnevezésű mesterképzítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
001-11-1	Pedagógiai ismeretek
002-11-1	Vállalkozási ismeretek
142-12	Pincér feladatok mesterfokon
143-12	Pincér idegen-nyelvi kommunikáció
144-12	Rendezvényszervezés
145-12	Táplálkozási ismeretek alkalmazása

#### A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

##### 001-11-1 Pedagógiai ismeretek

#### A szakmai követelménymodul tartalma:

##### Feladatprofil:

Ismeri és tudatosan kezeli a gyermek fejlődési fázisait, megismerési és kommunikációs szerepeit a tanulóképzésben

Ismeri és alkalmazza a szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságait

Tudatosan kezeli a szakképzés és pedagógiája (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatát

A pedagógiai célokat és azok eléréshez szükséges feladatrendszert egymáshoz illeszti, megtervezi a szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatát

Kezeli a mai kor értékeit, értékviselkedését, és a mai kor társadalmi értékeit

Ismeri a pozitív jövőképpel rendelkező életpályát, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságait

Megvalósítja az élményközpontú gyakorlati képzést és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációját

Ismeri és tudatosan használja a pedagógiai eszközöket a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben

Tudatosan használja a munkáltató foglalkozásokat a tanulóképzésben

Megvalósítja a célorientált munkavégzésre törekvést

Megvalósítja a hatékony és erőforrás-takarékos feladatvégzést

Megvalósítja a munkavégzési önállóságot

Kialakítja a szakmai problémamegoldás képességét

Formálja a minőségi munkavégzés és az önellenőrző felelősségvállalás képességét

Kreatívan megvalósítja a szakmai problémamegoldást (szükség esetén csapatmunkában)

Képes a szakmai és együttműködési önfejlődésre

Tudatosan kezeli a nevelés és személyes példamutatás jelentőségét és szerepét

##### Tulajdonságprofil:

#### Szakmai kompetenciák:

##### szakmai ismeretek:

A gyermek fejlődési fázisainak, megismerési és kommunikációs szerepeinek tudatos kezelésének ismerete a tanulóképzésben

A szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságainak ismerete és alkalmazása

A szakképzés és pedagógiájának (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatának tudatos kezelése  
A pedagógiai célok és azok eléréshez szükséges feladatrendszer illesztésének ismerete  
A szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatának megtervezési ismerete  
A mai kor értékei, értékviselkedése, és a mai kor társadalmi értékeinek ismerete  
A pozitív jövőképpel rendelkező életpálya, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságainak ismerete  
Az élményközpontú gyakorlati képzés és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációs megvalósításának ismerete  
A pedagógiai eszközök és tudatos használatuk ismerete a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben  
A munkáltató foglalkozások tudatos használatának ismerete a tanulóképzésben  
A célorientált munkavégzésre törekvés szerepének ismerete  
A hatékony és erőforrás-takarékos feladatvégzés szerepének ismerete  
A munkavégzési önállóság szerepének ismerete  
A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási ismerete  
A minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességének formálási ismeretei  
A szakmai problémamegoldás (szükség esetén csapatmunkában történő) kreatív módszereinek ismerete  
A szakmai és együttműködési önfejlődés nyitottságának ismeretei  
A nevelés és személyes példamutatás jelentőségének és szerepének ismeretei

*szakmai készségek:*

Köznyelvi beszédképesség  
Mennyiségérzék  
Szakmai nyelvű beszédképesség  
Olvasott szakmai szöveg megértése  
Elemi számolási képesség  
Tervezési képesség a feladatok megtervezéséhez, illesztéséhez  
Tervezési képesség a szakmai gyakorlat megtervezéséhez  
Tervezési képesség az életpálya tervezéshez és életvezetéshez  
Az élményközpontú gyakorlati képzés vezetésének képessége  
Motivációs képesség  
A gyermek tanulásának segítése  
A pedagógiai módszerek használata  
Pedagógiai beszédképesség  
A szakképzési eszközök használata  
A gyakorlati képzés módszertana  
Oktatási eszközök használata  
A valós vállalkozási környezetben történő gyakorlati eszközhasználat  
A munkáltató foglalkozások használatának képessége  
A célorientált munkavégzés képessége  
A feladatok erőforrás-takarékos végzésének képessége  
Az önálló munkavégzés képessége  
A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási képessége  
A minőségi munkavégzés képessége  
A szakmai probléma-megoldási képessége  
Fejlődési képesség szakmai és együttműködés területein  
A személyes példamutatás képessége

Személyes kompetenciák:

- Empátia
- Pozitív elvárások attitűdje
- Pozitív jövőkép kialakításának képessége
- Példamutatás a szakmai rutin területén
- Példamutatás a célorientált munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai problémamegoldás területén
- Példamutatás a minőségi munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai és együttműködési önfejlődés területén

Társas kompetenciák:

- Kommunikációs nyitottság
- Együttműködési képesség

Módszerkompetenciák:

- Történeti áttekintő képesség
- Módszertani strukturálás képessége
- A szakmai gyakorlat pedagógiai megtervezésének képessége
- Az élményközpontú gyakorlati képzés megvalósításának képessége
- A pedagógiai eszközök tudatos használatának képessége a tanulóképzésben
- A célorientált munkavégzés elsajátíttatásának képessége
- A hatékonyság és az erőforrás-takarékosság elsajátíttatásának képessége
- A munkavégzési önállóság elsajátíttatásának képessége
- A szakmai problémamegoldás elsajátíttatásának képessége
- A minőségi munkavégzés elsajátíttatásának képessége
- A szakmai és együttműködési önfejlődés elsajátíttatásának képessége
- A nevelés és személyes példamutatás képessége

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**002-11-1 Vállalkozási ismeretek**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Jogi ismeretek:

Tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, amely alapján képes elvégezni az alábbi feladatokat:

- Elvállalja a vállalkozások alapításával kapcsolatos általános feladatokat
- Intézi a működési engedélyek beszerzését
- Jogi tanácsadást igényel, konkrét igényt fogalmaz meg
- Ellátja a vállalkozások megszűnésével kapcsolatos általános feladatokat
- Munkajogi szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Vállalkozói szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat

Marketing ismeretek:

Tisztában van a vállalkozások piaci környezetével és ezek hatásaival. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Üzleti tervet készít
- Elvégzi a saját iparágának bemutatását és elemzését
- Meghatározza és kidolgozza a marketing-mix elemeit
- PR és kommunikációs tevékenységet végez

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

Ismeri az alapvető adó- és pénzügyi szabályokat, valamint a gazdaság működési elveit. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Kitölti az adónyomtatványokat
- Főbb vonalakban ismeri az egyes adó- és kamatszámítási módszereket
- Ismeri a vállalkozások éves beszámolójának főbb egységeit és ezek lényeges elemeit, valamint ezen adatokból tájékozódni tud és következtetéseket von le
- Kialakítja és működteti a vállalkozás szervezetét
- Pénzügyi tervet készít
- Rezsioradíjat számol

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

Jogi ismeretek:

A gazdálkodás, vállalkozás fogalma, jellemzői

Egyéni vállalkozás

Egyéni cég

Gazdasági társaságok csoportosítása

Gazdasági társaságok működésének szabályai

Vállalkozási formák közötti választás szempontjai

Vállalkozások átalakítása és megszüntetése

Kötelmi jog elemei (szerződések)

Marketing ismeretek:

A vállalkozás makro- és mikrokörnyezete (gazdasági, politikai, jogi, marketing)

Piacgazdaság, piac

A vállalkozások erőforrásai

A vállalkozások reálszférája

A vállalkozás személyi feltételei

A vállalkozás beindításának alapfeltételei

Az elképzelés, az ötlet próbája

A vállalkozás beindításához szükséges eszközök listájának összeállítása és a munkaerő szükséglet felmérése

A vállalkozás székhelyének, telephelyének megválasztása, belső kialakítása

Kommunikáció és információátvitel

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

A vállalkozás finanszírozása, pénzügyi terv készítése

A munkaviszony létrehozásával és megszüntetésével kapcsolatos feladatok

Számviteli rendszer kialakítása

A vállalkozás felelősségi rendszere

Az üzleti terv készítésének esetei és célközönsége

Az üzleti terv felépítése és részei

A vállalkozások beszámolási kötelezettségei

A mérleg és eredménykimutatás szerepe, tartalma

A vállalkozás belső és külső finanszírozási forrásai, a vállalkozás fizetőképessége

Hitelezés és támogatás

Biztosítás, áru- és vagyónvédelem az üzleti életben

Adózás és társadalombiztosítás

A munkaszervezés alapjai

## Az ellenőrzés alapelvei

### *szakmai készségek:*

Olvasott köznyelvi szöveg megértése  
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban  
Kézírás  
Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése  
Köznyelvi beszédkésztség  
Olvasott szakmai szöveg megértése  
Szakmai nyelvi íráskésztség, fogalmazás írásban  
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése  
Szakmai nyelvű beszédkésztség  
Telefonálási technikák  
Számítástechnikai ismeretek

### Személyes kompetenciák:

Tisztesség, felelősségtudat  
Megbízhatóság  
Döntésképesség  
Fejlődőképesség, önfejlesztés  
Szervezőképesség  
Önállóság  
Kitartás  
Rugalmasság  
Elhivatottság, elkötelezettség  
Kockázatvállalás

### Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség  
Határozottság  
Kommunikációs készség  
Konfliktusmegoldó képesség  
Irányítási készség  
Kompromisszum készség

### Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás  
Tervezés  
Áttekintő és rendszerező képesség  
Kreativitás, ötletgazdagság  
Új ötletek, megoldások kipróbálása  
Nyitott hozzáállás  
Eredményorientáltság  
Hibakeresés (diagnosztizálás)

## **A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**142-12 Pincér feladatok mesterfokon**

## **A szakmai követelménymodul tartalma:**

### **Feladatprofil:**

Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről, kiosztja a feladatokat munkatársainak, figyeli, segíti és értékeli beosztottai munkáját

Munkaterületét, vendégteret, eszközöket, műszaki berendezéseket nyitásra előkészíti és előkészítetteti

Alkalmi terítéket készít és készítettet

Figyelemmel kíséri az általa kezelt árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásról, vételez, javaslatot tesz az árubeszerzés összetételére, mennyiségére

Szükség esetén megrendeli a beszerzendő árukat

Alkalmazza, használja a vendéglátó értékesítés szoftvereit, elszámol a napi bevétellel

Fogadja a vendégeket, italokat és ételeket ajánl, ismerteti a választékot, felveszi a rendelést

Vendég előtti ételkészítési, szervírozási műveletek végez

Különböző felszolgálási módok szerint dolgozik

Étrendjavaslatot állít össze, italajánlatot készít különböző alkalmakra és időpontokra

Számítógépen menükártyát tervez, állít össze

Ajánlja a hazai és nemzetközi borvidékek borait évjáratok szerint, valamint pincészeit

Alkoholtartalmú és alkoholmentes kevert italokat készít a felmerülő igények alapján

Ajánlásában megjeleníti és népszerűsíti a Hungarikumokat

Ajánlja a helyi és más tájegységek jellegzetes ételeit

Irányítja az értékesítés területét, kapcsolatot tart más munkaterületekkel

Munkaterületét, vendégteret, eszközöket zárás után rendezi és rendezteti

Viselkedésével példát mutat kollégái számára

Ismereteit átadja a tanulók számára, segíti felkészülésüket a szintvizsgára és a szakmai vizsgára

Betartja és betartatja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat

Betartja és betartatja a munka- balesetvédelmi és tűzvédelmi előírásokat

Figyelemmel kíséri és munkája során lehetőség szerint alkalmazza a hazai és nemzetközi minősítési rendszerek előírásait, a szakmai gasztronómiai szervezetek tevékenységét, lehetőség szerint részt vesz munkájukban, szakmai újságokat olvas

Figyelemmel kíséri a szakma hazai és nemzetközi versenyeit, továbbképzésen vesz részt, tehetséges tanulóit motiválja a versenyeken való részvételre

Figyelemmel kíséri, betartja és betartatja a fogyasztóvédelem jogszabályait

Kezeli a vendégpanaszokat, figyelemmel kíséri a Vásárlók Könyvébe tett bejegyzéseket

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

Értékesítés eszközei, gépek, berendezések

Vendéglátó tevékenység jellemzői, sajátosságai

Vendéglátás értékesítés hagyományos és korszerű formái

Terítés, díszterítés, terítési trendek

Ételkészítés, tájegységek jellegzetes ételei

Italismeret

Hungarikumok

Kevert italok csoportjai és készítésük

Ételek, italok felszolgálása, ajánlásának szempontjai

Ételkészítés, szervírozás a vendég asztalánál

Különleges alkalmak a vendéglátásban

Menü, étrend összeállítás, menükártya készítés

Kommunikáció a vendégekkel, munkatársakkal, üzleti partnerekkel, vezetőkkel

Etikett-protokoll szabályok a vendéglátásban

Munkavédelmi, balesetvédelmi és tűzvédelmi előírások a vendéglátásban, elsősegélynyújtás



Számítástechnikai alapismeretek  
Vendéglátásban alkalmazott szoftverek használata  
Borvidékek, boraik és pincészetek  
Hazai és nemzetközi minősítési rendszerek a vendéglátás területén  
Szakmai szervezetek és tevékenységük  
Hazai és nemzetközi szakmai versenyek, kiállítások  
Szakmai újságok  
Pincér szakma szakmai és vizsgakövetelményei, szintvizsga-követelmények  
Új étel- ital fogyasztási irányzatok, felszolgálási trendek  
HACCP, környezetvédelmi előírások  
International Bartenders Association Official Coctails (Nemzeti Bartenderek Szövetsége) listája  
Fogyasztóvédelem  
Vendéglátás tevékenységét érintő jogszabályok  
Ellenőrző szervek a vendéglátás területén

*szakmai készségek:*

Szakmai nyelvű beszédképesség  
Elemi szintű számítógép-használat  
Vendéglátásban alkalmazott szoftverek

Személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség  
Fejlődőképesség, önfejlesztés  
Stressztűrő képesség

Társas kompetenciák

Irányítási készség  
Konfliktusmegoldó készség  
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés  
Kreativitás, ötletgazdagság  
Gyakorlatias feladatértelmezés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**143-12 Pincér idegen-nyelvi kommunikáció**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival  
Idegen nyelven kommunikál a vendégekkel  
Munkája közben társalgási szinten beszél idegen nyelven  
A vendéglátás szakmai szókincsét elsajátítja, mindennapi munkájában használja  
Idegen nyelven telefonál, asztalrendelést vesz fel  
Technológiai folyamatokat, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el  
Munkája során idegen nyelven utasításokat ad és megérti a mások által kiadottakat  
Használja a gasztronómia szakmai szókincsét idegen nyelven  
Idegen nyelvű étlap, itallap és borlap alapján idegen nyelven ajánl

Fejleszti idegen nyelvű beszédképességét  
Megérti az idegen nyelvű gépfeliratokat, használati utasításokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

Általános idegen nyelvi kommunikáció, olvasás, fordítás  
Szakmai szövegek olvasása, fordítása, értelmezése  
Illemtani formulák idegen nyelven  
Kommunikáció a vendéggel és munkatársakkal idegen nyelven  
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven  
Telefonos szituációk  
Ételkészítésnél használt technológiák idegen nyelven  
Alapanyagok, nyersanyagok, félkész- késztermékek megnevezései idegen nyelven  
Értékesítés berendezései, gépei, használati utasításuk idegen nyelven  
Italok és készítésük idegen nyelven  
Étlap, itallap, borlap idegen nyelven

*szakmai készségek:*

Idegen nyelvű beszédképesség  
Idegen nyelvű hallott, olvasott szöveg megértése  
Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése  
Idegen nyelvű szakmai kifejezések használata

Személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés  
Önállóság  
Precizitás

Társas kompetenciák:

Nyelvhelyesség  
Kapcsolatteremtő készség  
Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

Figyelem megosztás  
Nyitott hozzáállás  
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**144-12 Rendezvényszervezés**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Ételek, italok árait kalkulálja  
A fizetési módot figyelembe véve számlát készít  
Különböző fizetési módokat alkalmazva fizetteti a vendéget  
Standol, elszámoltatja a beosztottjait, italraktár elszámoltatást készít és készített  
Elszámol az értékesítés bevételeivel  
Figyelemmel kíséri az árbevétel és a költségek alakulását, a jövedelmezőséget

Megrendelést vesz fel belső és külső (házon belüli és házon kívüli) társas rendezvényekre  
A rendezvény jellegéhez, helyéhez, időpontjához megfelelő étel és italválasztékot állít össze  
Árajánlatot készít a rendezvény megrendelője számára  
Rendezvényszervezés és lebonyolítás közben betartja és betartatja az etikett-protokoll szabályokat  
Megtervezi, megszervezi és lebonyolítja a rendezvényeket  
Elkészíti a belső és külső (házon belüli és házon kívüli) rendezvények, forgatókönyveit, diszpozícióit, checklist-jeit  
Berendezi és berendezteteti a rendezvény helyszínét  
Írányítja és összehangolja a pincérek munkáját  
A rendezvény szakszerű és pontos lebonyolítása érdekében egyeztet a termelés irányítójával  
Ültetési rendet, ültető kártyát készít  
Elkészíti a rendezvények elszámolását

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

- Árkalkuláció, árajánlat készítése
- Számlázás
- Fizetési módok
- Raktár elszámoltatás
- Értékesítés elszámoltatása
- Rendezvényszervezés, rendezvények elszámoltatása
- Etikett protokoll ismeretek
- Diplomáciai protokoll
- Jövedelmezőség számítása

*szakmai készségek:*

- Elemi számolási készség
- Elemi szintű számítógép-használat
- Információforrások kezelése
- Jogszabályok értelmezése, alkalmazása

Személyes kompetenciák:

- Döntésképesség
- Szervezőkészség
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Írányítási készség
- Konfliktusmegoldó készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Áttekintő képesség
- Tervezés
- Eredményorientáltság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**145-12 Táplálkozási ismeretek alkalmazása**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Ismeri és ajánlja a magyar konyha specialitásait

Tájékozódik a vendéglátásban megjelenő új ital- és ételfogyasztási irányzatokról, trendekről, munkája során figyelembe veszi, alkalmazza azokat

Ételt, italt ajánl betegeknek, akik speciális táplálkozást igényelnek

Ételt, italt ajánl egészségesen táplálkozó vendégeknek

Ételt, italt ajánl diétát tartó vendégek számára

Ajánlaskor figyelembe veszi: a vendégek nemzetiségét, a nemzetek táplálkozási hagyományait, szokásait, a vendégek vallását, a valláshoz kötődő táplálkozási szokásait

Ajánlaskor figyel az életkorra a nemek szerinti táplálkozási igényekre, az emberi szervezet élettani sajátosságaira, az allergén élelmiszer összetevőire

Ajánlaskor figyelembe veszi az ételek, italok harmóniáját

Figyelemmel kíséri az italok, ételek választékának horizontális és vertikális változásait

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

Emberi szervezet élettani sajátosságai

Egészséges táplálkozás

Táplálkozással összefüggő betegségek

Diéták

Magyar konyha specialitásai

Nemzetek táplálkozási szokásai

Vallásokhoz kapcsolódó étkezési szokások

Új fogyasztói szokások

Ételek és italok választéka

*szakmai készségek:*

Olvasott szakmai szöveg megértése

Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Megbízhatóság

Precizitás

Társas kompetenciák:

Meggyőzőképesség

Tolerancia

Hatékony kérdés készsége

Módszerkompetenciák:

Következtetési képesség

Információgyűjtés

Kreativitás, ötletgazdagság

## IV. Mestervizsgáztatási követelmények

### 1. A mestervizsgára bocsátás feltételei

A mestervizsgára bocsátásnak a „I. A Pincér mestervizsgára jelentkezés feltételei” című fejezetben leírtakon kívül nincs más feltétele.

### 2. A mestervizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai

#### Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Pincér feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgázó egy ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy, a vizsgabizottság által meghatározott alkalomra, helyszínre és időpontra. A vizsgázó az általa összeállított étel- és italsorhoz 4 oldalas menükártyát készít számítógépen, előkészített sablon segítségével. A vizsgázó az általa összeállított étel- és italsorra 4 főre megterít, elkészíti a szervizasztalt, a tálaló edényzet nélkül.

Válaszol a vizsgabizottság által feltett kérdésekre, majd idegen nyelven ismerteti a menükártya tartalmát.

Átterít a vizsgaszervező által összeállított 3 fogásos menüsorra 2 fő részére. Fogadja a vendéget, leülteti, menüsort ismerteti, a háromfogásos menüsort szolgálja fel angol felszolgálati módban, melyből egy fogás esetében a vendég asztalánál végzett különleges éttermi munka a jellemző. Saláták készítése, vagy halak filézése, vagy egészben készített húsételek szeletelése, vagy szárnyasok transzírozása, vagy flambírozás, vagy ételkocsiról, sajt-kocsiról kínálás, tálalás, vagy egyéb ételek készítése a vendég előtt.

A menüsorhoz a vizsgaszervező által biztosított itallapról ajánlja aperitifet és bort majd szolgálja fel azokat.

Az étkezés után szervírozzon szabályosan egy palack pezsgőt.

A vendégek előtt készítsen el 2 kevert italt, melyből 1 alkoholos, 1 alkoholmentes, az ételsortól függetlenül 4-4 adag mennyiségben. Az alkoholos kevert ital szerepeljen az International Bartenders Association Official Coctails listáján.

A felszolgálat befejeztével felméri a vendégek elégedettségét, elköszön a vendégektől.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelése:

0 - 70 % Nem felelt meg, 71 - 100% Megfelelt

#### Írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Pincér elméleti ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: A szakmai írásbeli vizsga anyaga az alábbi témaköröket öleli fel:

- 1 napi értékesítés elszámoltatása, megadott standívvvel, raktárkészletekkel, vagy 1 rendezvény jövedelmezőségének kiszámítása a vonatkozó bevételek, költségek megadásával, vagy 1 árajánlat elkészítése, forgatókönyv összeállítása egy adott rendezvényhez
- Rendezvényszervezés, etikett protokoll ismeretek elmélete

- Táplálkozási ismeretek
- Pincérismertek
- Szakmai idegen nyelv (étel étlap szerinti megnevezésének fordítása idegen nyelvre szótár használatával)

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

0 - 60 % Nem felelt meg, 61 - 100% Megfelelt

### **Szóbeli vizsgatevékenység**

A) A vizsgafeladat megnevezése: Rendezvényszervezési feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: Egy megadott alkalomra és időpontra vonatkoztatott belső vagy külső (házon belüli és házon kívüli) társas rendezvényszervezési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása, étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése. A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok, a kapcsolódó nemzeti hagyományok, vallási szokások ismertetése. Az új étel-italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc (40 perc felkészülés, 20 perc felelet)

A vizsgafeladat értékelése:

0 - 60% Nem felelt meg, 61% - 100% Megfelelt

B) A vizsgafeladat megnevezése:

Pedagógiai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok.

A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői.

A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc (ebből felkészülési idő: 45 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

0 - 60% Nem felelt meg, 61% - 100% Megfelelt

C) A vizsgafeladat megnevezése:

Vállalkozási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

Jogi ismeretek

Marketing ismeretek

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc (ebből felkészülési idő: 45 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

0 - 60% Nem felelt meg, 61% - 100% Megfelelt

### 3. A mestervizsga értékelése

A jelölt mestervizsgája Megfelelt minősítésű, ha minden vizsgatevékenység esetében Megfelelt minősítést szerzett.

Sikertelen a mestervizsga, ha a vizsgázó egy vagy több vizsgatevékenység esetében Nem felelt meg minősítést szerzett.

A jelöltnek javítóvizsgát abból a vizsgatevékenységből kell tennie, amely esetében Nem felelt meg minősítést szerzett.

### 4. A mestervizsga egyes részei alóli felmentés feltételei

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara egységes szervezetbe foglalt Mestervizsga Szabályzata szerint felmentés adható a Vállalkozási ismeretek és a Pedagógiai ismeretek megnevezésű vizsgarész alól annak, aki felsőfokú szakirányú végzettséggel rendelkezik, vagy két éven belül más mesterképzésből sikeres mestervizsgát tett.

A mestervizsga követelményeiben nem szabályozott kérdésekben a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzatában foglaltak a mérvadók.

## V. Eszköz- és felszerelési jegyzék

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Pincér mester
Értékesítő üzlet berendezései, gépei	X
Felszolgáláshoz szükséges anyagok, eszközök (evőeszközök, tálalóeszközök, szervizeszközök)	X
Asztali díszítő elemek (gyertya, virág, stb.)	X
Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok stb.)	X
Idegen nyelvű étlap, itallap	X
Fémeszközök	X
Üveg eszközök	X
Papír eszközök	X
Textíliák	X
Kerámiák, porcelánok	X
Bútorzat	X
Gépek, berendezések	X
Étel kocsi	X
Ital kocsi	X

Italkeverés eszközei	X
Számítógép	X
Vendéglátásban alkalmazott szoftver	X
Nyilvántartáshoz, értékesítéshez használt dokumentumok, nyomtatványok	X



## Felkészülést segítő ajánlott szakirodalom

### Ajánlott szakkönyvek:

1. Alexandra étteremkalauz 2011, Alexandra Kiadó, Pécs, 2011.
2. Allen, Judy:- A rendezvényszervezés nagykönyve Akadémiai Kiadó, Budapest, 2010
3. Antal B. Gábor: Bár-Ital-Tan a bártender kézikönyve, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2008.
4. Balogh Ferenc: Vallási Ismeretek, Szakrális terek Kereskedelmi és Idegenforgalmi továbbképző Kft., Budapest 1991.
5. Bódiné Fekete Éva: A gasztronómia története Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 2007.
6. Bódiné Fekete Éva: Nemzetek Konyhája, Molnár és Társa „2001” Nyomda és Kiadó Kft., Eger, 2001.
7. Boross Marietta, Karácsony Zoltán, Tátrai Zsuzsanna: Magyar népi kultúra Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.
8. Csizmadia László: A vendég előtti étel és ital készítés művészete, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1981.
9. Dr. Dunszt Károly, Onódi Ferenc, Oriskó Ferenc, Török István János: Vendéglátó technológia, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.
10. Dr. Mészáros Gabriella - Dr. Rohály Gábor: Borkalauz 2010-2011, Akó kiadó, Budapest, 2011.
11. Galla György (szerk.): Ételszótár - Étlapírás hét nyelven Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2008
12. Gergely Anikó: Magyar Kóstoló Gasztronómiai utazás, Vincze Kiadó Kft. Budapest, 2000.
13. Görög Ibolya: Protokoll az étetem, Athenaeum Könyvkiadó, Budapest, 2011.
14. Görög Ibolya: Mindennapi maceráink, Athenaeum Könyvkiadó, Budapest, 2008.
15. Görög Ibolya: A nyilvánosság kelepcei, Athenaeum Könyvkiadó, Budapest, 2008.
16. Gulyás Judit és Szeleczy Ildikó: Európa asztalai, kiadja: Vendéglátás Művészete Egyesület. Szentendre, 2004.
17. Hering, Richard: Konyhaművészeti világlexikon 1. Paginárium Kiadó, Budapest, 2002.
18. Hetényi Károly: Konyhaművészeti lexikon I – III. (a mű eredeti címe: Richard Hering: Lexikon der Küche), Nyomda Ft./ Codex Print Kiadó, Budapest 2006-2008.
19. Holczhauer István: Kockázatértékelés, Környezet, Tűz, és Munkavédelmi Előírások Kereskedelmi és Idegenforgalmi továbbképző Kft., Budapest, 2008.
20. Kolozsvári Ildikó: Tájak és ételek Magyarországon, CASTELOart Kiadó, Budaörs, 2008.
21. Kovácsné Szaladják Annamária, Moharos György: Kiegészítő kötet az Ételkészítési ismeretek című tankönyvhöz. Képzőművészeti Kiadó Kft., Budapest 2012.
22. Larousse gasztronómiai lexikon Geopen Kiadó, Budapest, 2010
23. Mészáros Tibor – Voleszák Zoltán: Villásreggelitől a gálavacsoráig, Kiadó: Voleszák Zoltán, Sopron, 2004.

24. Ónodi Ferenc – Török István János: Felszolgáló ismeretek, Vendéglátás, terítés, szervírozás, Képzőművészeti Kiadó, Budapest 2006.
25. Schnitta Sámuel: Felszolgálói ismeretek. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1962.
26. Stroh Péter: Éttermi és pincér ismeretek Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. Budapest, 2009.
27. Útmutató a vendéglátás jó higiéniai gyakorlatához, szerkesztette a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Igazgatóság Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztálya, Zoltai Anna vezetésével, Budapest 2012.
28. Varga Károly: Kreatív szakácművészet, artisztika, zöldség-gyümölcs, Gourmet Séf – Mester Kft., Kecskemét 2006-2007.
29. Venesz József: Ételkészítés a vendéglátóiparban. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1968.
30. Voleszák Zoltán: Felszolgálási ismeretek, Kiadó: Voleszák Zoltán, Sopron, 2011.
31. Voleszák Zoltán: Pincér kiskaté, Kiadó: Voleszák Zoltán, Sopron, 2011.
32. Voleszák Zoltán: Rendezvény és szobai felszolgálat Kiadó: Voleszák Zoltán 2010.

#### **Ajánlott webes oldalak:**

33. [www.mngsz.hu](http://www.mngsz.hu)
34. [www.konyhamester.hu](http://www.konyhamester.hu)
35. [www.pincerujsag.hu](http://www.pincerujsag.hu)
36. [www.gsztujsag.com](http://www.gsztujsag.com)
37. [www.konyhamuveszet.hu](http://www.konyhamuveszet.hu)
38. [www.iba-word.com](http://www.iba-word.com)

#### **Ajánlott szakmai folyóiratok:**

39. Chef & Pincér vendéglátóipari szaklap
40. Magyar Konyha
41. Vendég & Hotel
42. Vendéglátás
43. Gusto