|  |  |
| --- | --- |
|  | **Pincér mestervizsga** |
| 8.00 – 10.00 | 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. |
| 10.30 -10.45 | Készítsen el egy margaríta kevert italt az ételsortól függetlenül 4-4 adag mennyiségben. |
| 14.00-15.30 | Átterít a vizsgaszervező által összeállított 5 fogásos menüsorra 4 fő részére. Fogadja a vendéget, leülteti, menüsort ismertet, az ötfogásos menüsort szolgálja fel angol  felszolgálási módban, melyből egy fogás esetében a vendég asztalánál végzett  különleges éttermi munka: egészben készített húsétel szeletelése.  A menüsorhoz a vizsgaszervező által biztosított itallapról ajánljon aperitifet és bort majd szolgálja fel azokat. |
| 15.30 – 15.45 | Az étkezés után szervírozzon, szabályosan egy palack pezsgőt A felszolgálás befejeztével felméri a vendégek elégedettségét, elköszön a vendégektől |