

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

**PINCÉR
MESTERKÉPZÉSI PROGRAM**

2014

Magyar Kereskedelmi és Iparkamara
Cím: 1054 Budapest, Szabadság tér 7.
Telefon: +36 (1) 457-5401
E-mail: dolgozatanulj@mkik.hu
Honlap: www.mkik.hu



A projekt az Európai Unió
támogatásával valósul meg.

I. Általános irányelvek

1. A mesterképzés szabályozásának jogi háttere

A mesterképzési program

- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,
- a gazdasági kamarákról szóló, többször módosított 1999. évi CXXI. törvény,
- a felnőttképzésről szóló, többször módosított 2001. évi CI. Törvény valamint,
- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Mesterképzési és - vizsga Szabályzata,
- a Pincér mestervizsga követelményeit tartalmazó szakképesítésért felelős miniszteri rendelet alapján készült.

2. A mesterképesítés adatai

A mesterképesítés megnevezése: Pincér mester

A mesterképzés időtartama: 180 óra

3. A mesterképzés szervezésének feltételei

3.1 Személyi feltételek

Pincér mester		
A tananyagegységek azonosítója, megnevezése	A szükséges képesítés, felkészültség	
	Elméleti oktatás esetén	Gyakorlati oktatás esetén
001-11-1 Pedagógiai ismeretek		
1.0/001-11-1 A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok	A képzés tartalmának pedagógiai feldolgozására alkalmas oktató.	-
2.0/001-11-1 A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői	A képzés tartalmának pedagógiai feldolgozására alkalmas oktató.	-
3.0/001-11-1 A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai	A képzés tartalmának pedagógiai feldolgozására alkalmas oktató.	-
002-11-1-1 Vállalkozási ismeretek		
1.0/002-11-1 Jogi ismeretek	A képzés tartalmának megfelelő szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató.	-

2.0/002-11-1 Marketing ismeretek	A képzés tartalmának megfelelő szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató.	-
3.0/002-11-1 Adó – TB – pénzügyi - számviteli ismeretek	A képzés tartalmának megfelelő szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató.	-
142-12 Pincér feladatok mesterfokon		
1.0/142-12 A pincér mester alapszakai	Közgazdász turizmus-vendéglátás alapszakon vagy Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban	Pincér mester vagy Pincér szakoktató vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban
2.0/142-12 A pincér mester speciális feladatai	Közgazdász turizmus-vendéglátás alapszakon vagy Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban	Pincér mester vagy Pincér szakoktató vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban
3.0/142-12 A pincér mester szakmagondozással kapcsolatos feladatai	Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban	-
143-12 Pincér idegen-nyelvi kommunikáció		
1.0/143-12 Ételek, ételkészítési technológiák idegen nyelven	Idegen nyelvtanár vagy Idegen nyelv és irodalom szakos tanár vagy Szakmai felsőfokú végzettséggel és az oktatott nyelvből C1 típusú nyelvvizsgálattal rendelkező szakember	
2.0/143-12 Italok, az italkészítés technológiája, eszközei idegen nyelven	Idegen nyelvtanár vagy Idegen nyelv és irodalom szakos tanár Szakmai felsőfokú végzettséggel és az oktatott nyelvből C1 típusú nyelvvizsgálattal rendelkező szakember	
3.0/143-12 Idegen nyelvi kommunikáció a vendéggel	Idegen nyelvtanár vagy Idegen nyelv és irodalom szakos tanár Szakmai felsőfokú végzettséggel és az oktatott nyelvből C1 típusú nyelvvizsgálattal rendelkező szakember	
144-12 Rendezvényszervezés		
1.0/144-12 A vendéglátó rendezvények jellemezői	Közgazdász turizmus-vendéglátás alapszakon vagy Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban Pincér szakoktató Felsőfokú végzettséggel és pincér	-

	szakképzettséggel rendelkező.	
2.0/144-12 Rendezvényszervezés munkafolyamatai	Közgazdász turizmus-vendéglátás alapszakon vagy Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban vagy Pincér szakoktató Felsőfokú végzettséggel és pincér szakképzettséggel rendelkező.	Pincér mester vagy Pincér szakoktató vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban
3.0/144-12 Rendezvényekhez kapcsolódó szakmai számítások	Közgazdász turizmus-vendéglátás alapszakon vagy Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban Felsőfokú végzettséggel és pincér szakképzettséggel rendelkező.	Pincér mester vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban
145-12 Táplálkozási ismeretek alkalmazása		
1.0/145-12 Az emberi szervezet élettani sajátosságai, egészséges táplálkozás, nemek korok szerinti igények	Dietetikus vagy Biológia szakos tanár vagy Pincér mester vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban vagy	
2.0/145-12 Táplálkozással összefüggő betegségek, diéták	Dietetikus vagy Biológia szakos tanár Pincér mester vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban vagy	
3.0/145-12 Magyar és nemzeti konyhák jellemzői	Közgazdász turizmus-vendéglátás alapszakon vagy Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban vagy Pincér mester vagy Szakács szakoktató vagy Pincér szakoktató Felsőfokú végzettséggel és pincér szakképzettséggel rendelkező	
4.0/145-12 Vallási hagyományok és a táplálkozás	Közgazdász turizmus-vendéglátás alapszakon vagy Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban vagy Pincér mester vagy Felsőfokú végzettséggel és pincér szakképzettséggel rendelkező	

3.2 Tárgyi feltételek

A mesterképzés helyszínei

A szakmai elmélet oktatását és a szakmai gyakorlati képzést a képző intézménynek kell megszervezni, amelyhez az alábbiak biztosítása szükséges:

- étterem
- tanéterem
- szaktanterem
- számítógépterem

–tanterem.

A szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a mestervizsga követelményét kiadó rendeletben is megjelenő alábbi jegyzék tartalmazza.

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

4. A mesterképzésre való felvétel feltételei

Mesterképzésre az vehető fel, aki rendelkezik a pincér mestervizsga követelményeiben előírt, a mestervizsgához szükséges szakképesítési feltételekkel, és a mestervizsga időpontjáig igazolni tudja a pincér mestervizsga követelményeiben előírt, a mestervizsgára jelentkezéshez szükséges szakmai gyakorlatot.

5. A mester munkaterülete

A mester munkaterületére vonatkozó információk megtalálhatók a pincér mestervizsga követelményeinek II. 1. A pincér mester munkaterületének leírása című pontjában.

6. A mesterképzés célja

A mesterképzés célja, hogy előkészítsen a mestervizsgára.

A mestervizsga célja, hogy biztosítsa

- minden szakembernek a magasabb szakmai elismertséget jelölő minősítés elérésének lehetőségét,
- a tanulók képzéséhez szükséges, magas szintű szakmai és pedagógiai ismeretek elsajátítását,
- a vállalkozás indításához, sikeres működtetéséhez szükséges ismeretek elsajátítását,
- hogy a vállalkozás eleget tehessen az egyes szakmákban, a vonatkozó jogszabályokban meghatározott működési feltételeknek.

7. A mesterképzés szakmai követelménymoduljai

A mesterképzés szakmai követelménymoduljai megtalálhatók a pincér mestervizsga követelményeinek III. Szakmai követelmények című fejezetében.

8. A mesterképzés szerkezete

A tananyagegységek struktúrája és időkeretei

Pincér mester					
A tananyagegységek					
sor-száma	azonosítója	megnevezése	óraszám		
			elméleti	gyakorlati	összes
001-11-1 Pedagógiai ismeretek			20	0	20
1.	1.0/001-11-1	A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok	4	0	4
2.	2.0/001-11-1	A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői	6	0	6
3.	3.0/001-11-1	A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai	10	0	10
002-11-1 Vállalkozási ismeretek			40	0	40
4.	1.0/002-11-1	Jogi ismeretek	11	0	11
5.	2.0/002-11-1	Marketing ismeretek	8	0	8
6.	3.0/002-11-1	Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek	21	0	21
142-12 Pincér feladatok mesterfokon			36	20	56
7.	1.0/142-12	A pincér mester alapfeladatai	15	5	20
8.	2.0/142-12	A pincér mester speciális feladatai	20	15	35
9.	3.0/142-12	A pincér mester szakmagondozással	1	0	1

		kapcsolatos feladatai			
143-12 Pincér idegen-nyelvi kommunikáció			14	0	14
10.	1.0/143-12	Ételek, ételkészítési technológiák idegen nyelven	5	0	5
11.	2.0/143-12	Italok, az italkészítés technológiája, eszközei idegen nyelven	5	0	5
12.	3.0/143-12	Idegen nyelvi kommunikáció a vendéggel	4	0	4
144-12 Rendezvényszervezés			12	20	32
13.	1.0/144-12	A vendéglátó rendezvények jellemzői	3	0	3
14.	2.0/144-12	Rendezvényszervezés munkafolyamatai	3	8	11
15.	3.0/144-12	Rendezvényekhez kapcsolódó szakmai számítások	6	12	18
145-12 Táplálkozási ismeretek alkalmazása			18	0	18
16.	1.0/145-12	Az emberi szervezet élettani sajátosságai, egészséges táplálkozás, nemek korok szerinti igények	4	0	4
17.	2.0/145-12	Táplálkozással összefüggő betegségek, diéták	6	0	6
18.	3.0/145-12	Magyar és nemzeti konyhák jellemzői	4	0	4
19.	4.0/145-12	Vallási hagyományok és a táplálkozás	4	0	4
Mindösszesen:			140	40	180

9. A mestervizsgáztatási követelmények

A mestervizsgáztatási követelményekre vonatkozó információk megtalálhatók a pincér mestervizsga követelményeinek IV. Mestervizsgáztatási követelmények című fejezetében.

10. Egyéb feltételek, információk

A mesterképzés képzési programjában a különböző képzési formák közül a csoportos képzést alkalmazzuk.

A maximális csoportlétszám mesterképzésenként, azon belül modulonként kerül meghatározásra az elméleti és gyakorlati oktatás vonatkozásában a II. fejezet „A maximális résztvevői létszám” című pontjában.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele a képzésen való részvételt igazoló jelenléti ív aláírása.

II. A mesterképzési program moduljai és tananyagegységei

1. A modul azonosítója és megnevezése

001-11-1 Pedagógiai ismeretek

1.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 20 óra
- Gyakorlat: -

1.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

Pedagógiai ismeretek

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 készség

Tervezési készség a feladatok megtervezéséhez, illesztéséhez

Tervezési készség a szakmai gyakorlat megtervezéséhez

Tervezési készség az életpálya tervezéshez és életvezetéshez

Az élményközpontú gyakorlati képzés vezetésének készsége

Motivációs készség

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 készsége

A célorientált munkavégzés készsége

A feladatok erőforrás-takarékos végzésének készsége

Az önálló munkavégzés készsége

A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási készsége

A minőségi munkavégzés készsége

A szakmai probléma-megoldási készsége

Fejlődési készség szakmai és együttműködés területein

A személyes példamutatás készsége

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 elsajátításának képessége
A hatékonyság és az erőforrás-takarékosság elsajátításának képessége
A munkavégzési önállóság elsajátításának képessége
A szakmai problémamegoldás elsajátításának képessége
A minőségi munkavégzés elsajátításának képessége
A szakmai és együttműködési önfejlődés elsajátításának képessége
A nevelés és személyes példamutatás képessége

1.3. A szakmai követelménymodul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

- Elméleti oktatás, csoportos képzés, mely plenáris előadással, a témák végén kérdés-felelet formájú kétirányú kommunikációval, a tanár által értelmezési szempontból kiemeltnek tartott fogalmakat, modelleket kiscsoportos értelmező workshopban dolgozza fel.

1.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 40 fő

1.5. A szakmai követelménymodulra vonatkozó belépési feltételek

Nincs

1.6. A szakmai követelménymodul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

1.0/001-11-1 A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok: 4 óra

- Az emberi psziché, az azt vizsgáló pszichológia alapismeretei.
- A pszichikus fejlődés életkori szakaszai, jellemzői és fázisai.
- A szakképzésben leginkább érintett életkorú fiatalok (14- 20 éves korosztály) állapot-sajátosságai.
- A pályaválasztási és karriertervezési tevékenység pszichológiai jellemzői.
- A személyiség-típusok főbb jellemzői és tudatos kezelésük.
- A csapatszerepek és csapatdinamika pszichológiai alapjai, ezen ismeretek alkalmazásának lehetőségei.

- A XXI. század pszichológiai sajátosságai és tudatos válaszok, kezelési módszerek.

2.0/001-11-1 A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői: 6 óra

- A hagyományos oktatás módszertan (didaktika) alapjai: a megismerő tevékenység, az emlékezés, képzelet, a megismertek felidézése, a gondolkodás, az értelmi és érzelmi intelligencia, valamint mindezek fejlesztésének módszertana.
- A tanulási folyamat klasszikus és új megközelítései, azok tanulási eredményesség szempontjából történő megkülönböztetése, sajátosságaik megismerése.
- A tehetség, a motivációk, a szorgalom, a kitartás, és egyéb kiemelten fontos tényezők áttekintése a tanulás folyamatának tudatosítása érdekében.
- A didaktikai specialitások a tanulási folyamatban, a kommunikáció, a személyes példamutatás, a nevelői magatartás, a nevelő mintaadási feladatai és szerepeik.
- Az oktatástól a kompetencia-fejlesztésig terjedő didaktikai módszerek megismerése.
- A XXI. század oktatás módszertani eszközrendszerének, speciális módszereinek és eszközeinek (például: tréning, workshop, team munka, prezentáció, coaching, stb.) megismerése, sajátosságaik osztályozási és alkalmazási képességének kialakítása.
- A XXI. század speciális műszaki-technológiai-infokommunikációs eszközei, módszerei, kombinatív használatuk és szinergikus hatásaik megismerése.
- A szakmai gyakorlat specialitásai, a gyakorlati foglalkozás jelentősége, típusai.
- A szakmai gyakorlat, gyakorlati foglalkozások megtervezésének, felépítésének és eredményes végrehajtásának jellemzői.
- A tanulók kompetencia-fejlődésének mérése (ellenőrzése), korszerű dokumentálása a folyamat kontroll alatt tartása, az eredmények motiváló visszajelzése (pozitív és negatív elismerések).
- A tanulás, mint kompetencia-fejlesztési ív megtervezése, monitoringja és eredményességi értékelésének módszertana, alkalmazási jellemzői.

3.0/001-11-1 A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai:

10 óra

- A munkakörnyezetbe épített kompetencia-fejlesztés specialitásai, tipikus jellemzői és feladatai.
- A szakmai gyakorlat során elsajátítható kompetencia elemek (ismeretek, tudás, készségek, formálható személyiségjegyek) jellemzői, tipikus csoportjaik és speciális módszertanok.
- A szakmai gyakorlat idő-felületének megtervezése, az elvárt kompetencia-fejlődések mérése (ellenőrzése), korszerű dokumentálása a folyamat kontroll alatt tartása, az eredmények motiváló visszajelzése (pozitív és negatív elismerések).
- A szakmai gyakorlat munkahelyzeteinek megtervezése, a szükséges erőforrások (nyersanyag, munkadarab, technológia, energia, betanító munkatárs, stb.), valamint az elvárt kompetencia-fejlődés összefüggéseinek.
- A szakmai gyakorlat munkahelyzeteinek, a tanult kompetencia elemek eredményességre való alkalmasságának, teljesítménymérő és teljesítmény-értékelő aspektusainak megismerése, munkakörnyezeti előnyeinek feldolgozása.
- A szakmai gyakorlat munkahelyzeteinek, a problémamegoldó, önálló munkavégzésre és a szakmai önállóság kialakítására való alkalmasság megismerése.
- A kompetencia eltérések (a tanulók közötti különbségek) figyelembe vétele a tanulási-tanítási folyamatban, az előrehaladás mérésében, az elismerés adásában.
- A szakmai gyakorlat csoportos munkavégzésére alkalmasa munkahelyzeteinek, a csoportos problémamegoldás, a közös döntés, a csapat szinergikus együttműködésének munkahelyzeteire vonatkozó specialitások megismerése, sikeres kezelésük gyakorlata.

1.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

2. A modul azonosítója és megnevezése **002-11-1 Vállalkozási ismeretek**

2.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 40 óra
- Gyakorlat: -

2.2. A modul elvégzése során szerzhető kompetenciák

Vállalkozási ismeretek

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 az 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 beszédképesség
- Olvasott szakmai szöveg megértése

Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
Szakmai nyelvű beszédképesség
Telefonálási technikák
Számítástechnikai ismeretek

Személyes kompetenciák:

Tisztesség, felelősségtudat
Megbízhatóság
Döntésképeség
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
Nytott hozzáállás
Eredményorientáltság
Hibakeresés (diagnosztizálás)

2.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

módszerek:

- az előadások meghallgatása
- elhangzottak gyakori ismétlése, gyakorlati példákon keresztül történő rögzítése
- kérdve kifejtés
- ismeretanyag önálló alkalmazása otthoni kutatás/feladat elvégzése során
- a tanultak alkalmazása, bizonyos szakmákhoz kapcsolódóan csoportmunka keretében

résztvevői tevékenységformák:

- egyéni felkészülés
- konzultáció
- csoportmunka

2.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 40 fő
- Gyakorlati oktatás: -

2.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyezik az adott mesterszakma bemeneti feltételeivel.

2.6. A modul oktatási tartalmának leírása

- **Elmélet**

Cél

Olyan ismeretek és technikák elsajátítása, melyek segítségével a résztvevők képessé válnak a vállalkozások jogi és gazdasági környezetének, azok alapvető működési törvényszerűségeinek átfogó megismerésére. Ezen ismeretek birtokában sikeres mestervizsga után képesek új vállalkozás indítására, a meglévő vállalkozás hatékony, optimális, jogszabályi előírásokat betartó, eredményes működtetésére. Fontos, hogy a hallgatók olyan átfogó tudást szerezzenek, amelyet a későbbiekben saját igényük szerint tudjanak bővíteni. Ehhez átfogó képet kell kapniuk a megfelelő információk elérhetőségéről, megszerzéséhez szükséges ismeretekről. A tanfolyam célja tehát nem nagy tömegű lexikális tudás átadása, hanem az alapok lefektetésével további ismeretbővítésre lehetőség biztosítása.

Tananyag

A vállalkozási ismeretek 3 fő témakörből áll: jog, marketing, adó-TB-pénzügy-számvitel.

1.0/001-11-1 Jogi ismeretek: 11 óra

Ezen tantárgy keretében a hallgatók megismerik a jogrendszer felépítését és működését. Átfogó képet kapnak a vállalkozások alapításával, működésével és megszűnésével kapcsolatos jogi teendőkről, szabályozásokról. Kiemelt szerep jut a munkajogi és kötelmi jogi kérdéskörnek, amelyek a vállalkozások napi működéséhez elengedhetetlenül szükségesek. Az elméleti anyagot számos aktuális, gyakorlati példa támasztja alá.

2.0/001-11-1 Marketing ismeretek: 8 óra

Ezen tárgykörben a résztvevők a vállalkozások mikro- és makrokörnyezetének átfogó feltérképezésének, megismerésének, elemzésének eszközeivel ismerkednek meg. Az elméleti tananyag átadása és a gyakorlati megbeszélés az előadáson folyamatosan váltogatják egymást. Ezzel lehetővé válik minden résztvevő számára a megszerzett tudás ellenőrzése, megerősítése és bővítése. A résztvevők irányított beszélgetés keretében a saját szakmájuk/vállalkozásuk alapján készítenek összefoglaló elemzéseket.

Szintén része a tárgynak a motiváció és a kommunikáció alapjainak és működési elveinek megértése. Ez a későbbi interperszonális kapcsolatokban nyújt segítséget. A marketingstratégiák megismerése felkészülést nyújt arra, hogy a vállalkozást milyen piaci stratégiai hatások érhetik. Fontos megismerkedni a vevőérték és elégedettség, vevőmegtartás területével. A tárgy részét képezi a marketingkutatói ismeretek elsajátítása, a szolgáltatásmarketing egyes területeinek megismerése.

3.0/001-11-1 Adó-TB-pénzügy-számvitel ismeretek: 21 óra

Az előadás során a hallgatók átfogó képet kapnak az adó-, TB- és számviteli rendszer alapvető törvényszerűségeiről. Gyakorlati példákon keresztül elsajátítják az egyes adószámítási módszereket. Megismerik a vállalkozások számviteli törvény szerinti kötelezettségeit, ezek alakai és formái

kellékeit. Megtanulják a számviteli alrendszerek összefüggéseit, az egyes vállalkozások vagyoni, pénzügyi és jövedelmi helyzetére vonatkozóan. Az éves beszámoló részeiből gyakorlati példákon keresztül saját maguk is képesek lesznek megállapításokat tenni és következtetéseket levonni.

A pénzügyi rész keretében a pénz és a bankrendszer kialakulásával és fejlődésével ismerkednek meg a hallgatók. Átfogó képet kapnak a pénzügyi terv készítéséről, a hitellel kapcsolatos tudnivalókról, melyek a vállalkozás életében fontos szerepet játszanak. Gyakorlati példákon keresztül megtanulják a kamat és rezsioradíj számítását.

Oktatási metodika

Az előadások megkezdése előtt a hallgatók teljes körű információt kapnak a képzés céljáról és folyamatáról. Az egyes témakörök leegyszerűsítésével, tipizálásával, gyakorlati példák bemutatásával, alkalmazásával érthetővé kell tenni a magasabb szintű ismeretanyagot, ezzel jelentősen motiválva a hallgatókat a téma befogadására és feldolgozására. Világossá kell tenni, hogy a megszerzett ismeretanyag a szakmai tevékenységük mindennapi gyakorlásához nyújt nélkülözhetetlen segítséget. Nem profi gazdasági menedzsereket képzünk, hanem mestereket, akik megfelelő vállalkozási ismeretekkel rendelkeznek.

Az elméleti oktatást - lehetőleg az ismeretanyag átadásakor - gyakorlati példákkal és eszközökkel (beszélgetés, szóbeli feladatmegoldás, stb) is meg kell erősíteni. Az elhangzottak gyakori megerősítésével, visszacsatolásával, rövid számonkérésével szintén segítjük az ismeretanyag rögzülését és a vizsgára való felkészülést.

2.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

3. A modul azonosítója és megnevezése

142-12 Pincér feladatok mesterfokon

3.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 36 óra
- Gyakorlat: 20 óra

3.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

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 készített

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 felszolgálati módokban 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 rendeztet
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
Kever 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- italfogyasztási irányzatok, felszolgálati trendek

HACCP, környezetvédelmi előírások
International Bartenders Association Official Coctails 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

3.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

Magyarázat
Megbeszélés
Szemléltetés
Szimuláció
Kooperatív tanulás
Projekt
Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
Műveletek gyakorlása
Csoportos helyzetgyakorlat
Munkamegfigyelés adott szempontok alapján
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással
Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban
Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
Tesztfeladat megoldása
Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban
Információk feladattal vezetett rendszerezése
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással

3.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 30 fő
- Gyakorlati oktatás: 12 fő

3.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyezik a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képesítés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

A modul a Táplálkozási ismeretek alkalmazása modul tananyagtartalmára épül, azt nem előzheti meg.

3.6. A modul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

1.0/142-12 A pincér mester alapeladatai: 15 óra

Fogyasztóvédelem

Italismeret

Borvidékek, jellegzetes boraik és meghatározó pincészeteik

Ételkészítés, Tájegységek jellegzetes ételei

Ételek, italok felszolgálása, ajánlásának szempontjai

Menü, étrend összeállítás, menükártya készítés

2.0/142-12 A pincér mester speciális feladatai: 20 óra

Hazai és nemzetközi minősítési rendszerek a vendéglátás területén (Michelin csillag; Gault Millau szakácsapkái; Magyar Turizmus Minőségi Díj)

Vendéglátás tevékenységét érintő jogszabályok

Ellenőrző szervek a vendéglátás területén

Etikett-protokoll szabályok a vendéglátásban

Diplomáciai protokoll

Terítés, díszterítés, terítési trendek

Hungarikumok

Ételkészítés, szervírozás a vendég asztalánál

Kevert italok csoportjai és készítésük

International Bartenders Association Official Coctails listája

Új étel- italfogyasztási irányzatok, felszolgálási trendek

Vendéglátásban alkalmazott szoftverek használata

3.0/142-12 A pincér mester szakmagondozással kapcsolatos feladatai: 1 óra

Pincér szakma Szakmai és vizsgakövetelményei, szintvizsga-követelmények

Szakmai szervezetek és tevékenységük

Hazai és nemzetközi szakmai versenyek, (Szakma Kiváló Tanulója Verseny, EuroSkills; WordSkills) kiállítások

Gyakorlat

1.0/142-12 A pincér mester alapeladatai: 5 óra

Vendégpanaszok kezelése

Az ételek, italok ajánlása
Az italok jellemzése és felszolgálása
Az ételek jellemzése és felszolgálása
Háromfogásos menük összeállítása
Étrend összeállítás
Menükártya készítés

2.0/142-12 A pincér mester speciális feladatai: 15 óra

Vendéglátás tevékenységét érintő jogszabályok értelmezése, alkalmazása
A pincér szakképesítés Szakmai és Vizsgakövetelményei és Szakképzési kerettantervének értelmezése évfolyamokra
Pincér szintvizsga követelmények szintjének, feladatainak értelmezése a gyakorlatban
Etikett-protokoll szabályok alkalmazása vendéglátásban
Terítés, díszterítés, terítési trendek
Hungarikumok bemutatási lehetőségei a vendéglátásban
Ételkészítés, szervírozás a vendég asztalánál
Kevert italok csoportjai és készítésük
Vendéglátásban alkalmazott szoftverek használata

3.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

4. A modul azonosítója és megnevezése

143-12 Pincér idegen-nyelvi kommunikáció

4.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 14 óra
- Gyakorlat: 0 óra

4.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

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)

4.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

Szimuláció
Szerepjáték
Házi feladat
Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
Információk önálló rendszerezése
Információk feladattal vezetett rendszerezése

4.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 12 fő

4.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyezik a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képesítés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

A szakmai követelménymodul a Táplálkozási ismeretek alkalmazása, Pincér feladatok mesterfokon és a Rendezvényszervezés modulok tananyagtartalmára épül.

4.6. A modul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

1.0/143-12 Ételek, ételkészítési technológiák idegen nyelven: 5 óra

Ételek megnevezése
Ételkészítési technológiák
Ételajánlás

2.0/143-12 Italok, az italkészítés technológiája, eszközei idegen nyelven: 5 óra

Italok megnevezése
Az italkészítés technológiája
Az italkészítés gépei és eszközei idegen nyelven
Italajánlás

3.0/143-12 Idegen nyelvi kommunikáció a vendéggel: 4 óra

Illemtani formulák
Kommunikáció a vendéggel
Vevőpanaszok kezelése
Telefonos szituációk
Situációs feladatok megoldása gyakorlati példák alapján
Rendelésfelvétel személyesen, telefonon, vevőpanasz kezelése

4.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

5. A modul azonosítója és megnevezése

144-12 Rendezvényszervezés

5.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 12 óra
- Gyakorlat: 20 óra

5.2. A modul elvégzése során szerzhető kompetenciák

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 berendezteti a rendezvény helyszínét
Irányítja 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:

Irányítási készség
Konfliktusmegoldó készség
Határozottság

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Tervezés

Eredményorientáltság

5.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

Megbeszélés

Szemléltetés

Szimuláció

Kooperatív tanulás

Projekt

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása

Műveletek gyakorlása

Csoportos helyzetgyakorlat

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással

Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban

Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban

Információk feladattal vezetett rendszerezése

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással

5.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 30 fő
- Gyakorlati oktatás: 12 fő

5.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyezik a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képzés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

A szakmai követelménymodul a Pincér feladatok mesterfokon és a Táplálkozási ismeretek alkalmazása modulok tananyagtartalmára épül, azokat nem előzheti meg.

5.6. A modul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

1.0/144-12 A vendéglátó rendezvények jellemzői: 3 óra

Rendezvények fajtái (állófogadás, bál, borkóstoló, büféétkezés, díszétkezés, egyszerű társas étkezés, gasztronómiai rendezvények, grillparti, kávészünet, kerti parti, koccintás, koktélparti, munkaebéd és munkavacsora, partik, quick lunch, tárgyalóasztalnál történő kínálás, buffet-dinner, üzleten kívüli rendezvények, villásreggeli)

A rendezvény jellegéhez, helyéhez, időpontjához ajánlható étel- és italválaszték
Etikett és protokoll szabályok a rendezvényekhez kapcsolódóan

2.0/144-12 Rendezvényszervezés munkafolyamatai: 3 óra

Rendezvény megrendelésének felvétele, választék kialakítása
Egyeztetés a termelőreszlegekkel

Rendezvény előkészítése
Személyi feltételek biztosítása
Tárgyi feltételek biztosítása (a rendezvény helyszínének berendezése, megfelelő eszközök, dekoráció, technikai berendezések)
Forgatókönyv készítése
Diszpozíció
Rendezvények lebonyolítása
A megrendelt étel – italválaszték biztosítása
A vendégigények nyomon követése
Rendezvények utómunkálatai (rendrakás, értékelés)

3.0/144-12 Rendezvényekhez kapcsolódó szakmai számítások: 6 óra

Árkalkuláció, árajánlat készítése
Számla kiállítása a különböző fizetési módokhoz kapcsolódóan
Az értékesítés bevételeinek elszámoltatása
Raktár elszámoltatás
Az egyes rendezvények jövedelmezőségének kiszámítása

Gyakorlat

2.0/144-12 Rendezvényszervezés munkafolyamatai: 8 óra

Rendezvény megrendelésének felvétele, választék kialakítása konkrét példákkal
Egyeztetés a termelőrésztelőkkel
Rendezvény előkészítése
Személyi feltételek biztosítása, munkabeosztás készítése konkrét rendezvényekhez
Tárgyi feltételek biztosítása (a rendezvény helyszínének berendezése, megfelelő eszközök, dekoráció, technikai berendezések)
Forgatókönyv készítése konkrét rendezvényekhez
Diszpozíció összeállítása konkrét rendezvényhez
Rendezvények lebonyolítása
A megrendelt étel – italválaszték biztosítása
A vendégigények nyomon követése
Rendezvények utómunkálatai (rendrakás, értékelés)

3.0/144-12 Rendezvényekhez kapcsolódó szakmai számítások: 12 óra

Árkalkuláció, árajánlat készítés manuálisan és szoftverek segítségével
Számla kiállítása a különböző fizetési módokhoz kapcsolódóan
Az értékesítés bevételeinek elszámoltatása
Raktár elszámoltatás
Az egyes rendezvények jövedelmezőségének kiszámítása

5.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

6. A modul azonosítója és megnevezése **145-12 Táplálkozási ismeretek alkalmazása**

6.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 18 óra
- Gyakorlat: - óra

6.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

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 életkorokra a nemek szerinti táplálkozási igényekre, az emberi szervezet élettani sajátosságaira
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

6.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

Magyarázat
Megbeszélés
Szemléltetés
Kooperatív tanulás
Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban
Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel
Tesztfeladat megoldása
Információk feladattal vezetett rendszerezése
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással

6.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 30 fő
- Gyakorlati oktatás: - fő

6.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyeznek a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képzés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

6.6. A modul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

1.0/145-12 Az emberi szervezet élettani sajátosságai, egészséges táplálkozás, nemek korok szerinti igények: 4 óra

Az emberi szervezet élettani sajátosságai kiemelten az étkezéssel összefüggésben
A kisgyermekkor, serdülőkor, felnőttkor és időskor táplálkozási jellemzői és ezek figyelembe vétele az ételek, italok ajánlásakor
A nemek közötti eltérések a táplálkozásban és ezek figyelembe vétele az ételek, italok ajánlásakor

2.0/145-12 Táplálkozással összefüggő betegségek, diéták: 6 óra

A táplálkozással összefüggő betegségek fajtái, kialakulásuk, betegségnek megfelelő étrend (gluténérzékenység/lisztérzékenység, cukorbetegség, táplálkozási allergiák, szív és érrendszeri betegségek)
Napjaink legjellemzőbb diétái (reformdiéta, mazdaznan, vegetáriánus, paleolit, vércsoport szerinti)
Menüajánlat készítése a kisgyermekkori, serdülőkori, felnőttkori, időskori

táplálkozási jellemzőket figyelembe véve
Menüajánlat készítése hölgyeknek és uraknak
Menüajánlat készítése élelmiszerallergiásoknak, diétázóknak

3.0/145-12 Magyar és nemzeti konyhák jellemzői: 4 óra

Táj-jelegű ételeink
A magyar konyha specialitásai
A nemzetek konyháinak specialitásai
Új étel- és italfogyasztási irányzatok jellemzői
Menüajánlat készítése táj-jelegű ételeinkből
Magyaros étrend összeállítása
Nemzeti sajátosságokhoz kötődő étrendek összeállítása
Új étel- és italfogyasztási irányzatoknak megfelelő étrendek összeállítása

4.0/145-12 Vallási hagyományok és a táplálkozás: 4 óra

A keresztény vallás étkezési előírásai
A zsidó vallás étkezési előírásai
Az iszlám vallás étkezési előírásai
A keresztény vallás ételeiből alkalomhoz illő ételsor összeállítása
A zsidó vallás ételeiből alkalomhoz illő ételsor összeállítása
Az iszlám vallás ételeiből alkalomhoz illő ételsor összeállítása

6.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.