

A részzakma megnevezése: **Pincérsegéd**

A részzakma legjellemzőbb FEOR száma

Részzakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Pincérsegéd	5133	Pultos

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A részzakma órakerete: 240 óra

A részzakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A pincérsegéd a különböző vendéglátóipari tevékenységeket folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben segéd feladatokat lát el. A Pincér–vendégtéri szakember munkáját segíti, előkészítő és befejező műveleteket lát el. Az étterem berendezését, a terítés előkészületi tevékenységeit, a terítést, az ételek-italok felszolgálásához köthető egyéb előkészületeket végez. Rendezvények esetén, a helyszínt berendezi, az eszközöket előkészíti, segédkezik a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete jellemzően állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik. Alapszinten ismeri a hazai és nemzetközi italkínálatot, részben tisztában van a hazai és nemzetközi vendéglátóipari trendekkel, és az ételkészítési alaptermotechnológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

A képzésben részt vevő személy kérésére **előzetes tudásmérést biztosítunk**, melynek keretében (a megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján) felmenthető a képzés tananyagegységeinek teljesítése alól.

Lehetőség van **előzetesen megszerzett tudás beszámítása** (dokumentummal igazolt – tanulmányainak beszámításának eredményeként) a képzés tananyagegységeinek teljesítése alól.

A képzés sikeres elvégzését követően **TANÚSÍTVÁNYT állítunk ki** a képzésben részt vevő személy részére.

A szakmai vizsga akkreditált vizsgaközpontba történik, melyhez az általunk kiadott TANÚSÍTVÁNY szükséges.