# **Foglalkozási napló**

a 20\_\_\_ /20\_\_\_. tanévre

**Pincér**

**9. évfolyam**

szakma gyakorlati oktatásához

(OKJ száma: 34 811 03)

## A napló vezetéséért felelős: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A napló megnyitásának dátuma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A napló lezárásának dátuma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### Tanulók adatai és értékelése

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félévi érdemjegy | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### HALADÁSI NAPLÓ

| **Foglalkozás** | **Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma** | **Jelen van (fő)** | **Hiány-****zik****(fő)** | **Aláírás** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hét** | **Dátum** | **Óra** |
|  | **180** | **11524-16****Felszolgálási alapok** |  |
|  | 180 | Felszolgálási alapok gyakorlat |  |
|  | 10 | Helyiség- és eszközismeret |  |
|  |  | 7 | Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tálalóhelyiségek).Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert).Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).Műszaki helyiségek.Az értékesítés eszközeinek bemutatása (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások).Egyéb kisegítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing stb.). |  |  |  |
|  |  | 3 | Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tálalóhelyiségek).Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert).Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).Műszaki helyiségek.Az értékesítés eszközeinek bemutatása (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások).Egyéb kisegítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing stb.). |  |  |  |
|  | 20 | Eszközhasználat |  |
|  |  | 4 | Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).Váltások ételekhez. |  |  |  |
|  |  | 7 | Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).Váltások ételekhez. |  |  |  |
|  |  | 7 | Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.Italfelszolgálás eszközei.Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.Tálalóeszközök helyes használata. |  |  |  |
|  |  | 2 | Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.Italfelszolgálás eszközei.Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.Tálalóeszközök helyes használata. |  |  |  |
|  | 50 | Értékesítés alapjai |  |
|  |  | 5 | Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).Terítési módok, terítési szabályok.Szervizasztal felkészítése.Konyhai bekészítés.Söntés bekészítés. |  |  |  |
|  |  | 7 | Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).Terítési módok, terítési szabályok.Szervizasztal felkészítése.Konyhai bekészítés.Söntés bekészítés. |  |  |  |
|  |  | 7 | Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).Terítési módok, terítési szabályok.Szervizasztal felkészítése.Konyhai bekészítés.Söntés bekészítés. |  |  |  |
|  |  | 7 | Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).Terítési módok, terítési szabályok.Szervizasztal felkészítése.Konyhai bekészítés.Söntés bekészítés. |  |  |  |
|  |  | 7 | Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése.Személyi felkészülés.Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás). |  |  |  |
|  |  | 7 | Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése.Személyi felkészülés.Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás). |  |  |  |
|  |  | 7 | Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése.Személyi felkészülés.Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás). |  |  |  |
|  |  | 3 | Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése.Személyi felkészülés.Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás). |  |  |  |
|  | 30 | Italfelszolgálás |  |
|  |  | 4 | Az italok felszolgálásának általános szabályai.Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök). |  |  |  |
|  |  | 7 | Az italok felszolgálásának általános szabályai.Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök). |  |  |  |
|  |  | 7 | Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök).Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök).Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása. |  |  |  |
|  |  | 5 | Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök).Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása. |  |  |  |
|  | 70 | Különböző felszolgálási módok 1. |  |
|  |  | 2 | Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás. |  |  |  |
|  |  | 7 | Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás. |  |  |  |
|  |  | 7 | Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert). |  |  |  |
|  |  | 7 | Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert). |  |  |  |
|  |  | 7 | Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert). |  |  |  |
|  |  | 7 | Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás). |  |  |  |
|  |  | 7 | Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás). |  |  |  |
|  |  | 7 | Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás). |  |  |  |
|  |  | 7 | Francia I-II. felszolgálási mód. |  |  |  |
|  |  | 7 | Francia I-II. felszolgálási mód. |  |  |  |
|  |  | 5 | Francia I-II. felszolgálási mód. |  |  |  |
|  | **140** | **Összefüggő szakmai gyakorlat****(nyári gyakorlat)** |  |
|  |  | 7 | Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).Szervizasztal felkészítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, szájjéggép). Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!. |  |  |  |
|  |  | 7 | Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával.Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz). |  |  |  |
|  |  | 7 | Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása).Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávés-teáscsészék). |  |  |  |
|  |  | 7 | Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok, betétlapok behelyezése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés). |  |  |  |
|  |  | 7 | Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.Hangedli használat. |  |  |  |
|  |  | 7 | Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás). |  |  |  |
|  |  | 7 | Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése). |  |  |  |
|  |  | 7 | Az italok felszolgálásának általános szabályai.Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak). |  |  |  |
|  |  | 7 | Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehérborok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök). |  |  |  |
|  |  | 7 | Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).Hangedli használat. |  |  |  |
|  |  | 7 | Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás). |  |  |  |
|  |  | 7 | Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sör).Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás, büféasztal töltése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:Vendég fogadása, ültetése.  |  |  |  |
|  |  | 7 | Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás. |  |  |  |
|  |  | 7 | Terítés, teríték kiegészítés.Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert). |  |  |  |
|  |  | 7 | Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.Számlázás, fizettetés, elköszönés.Asztal lerámolása, újraterítés. |  |  |  |