

Foglalkozási napló

a 20___ /20___ . tanévre

Pincér

szakma gyakorlati oktatásához

OKJ száma: 34 811 03

A napló vezetéséért felelős: _____

A napló megnyitásának dátuma: _____

A napló lezárásának dátuma: _____

HALADÁSI NAPLÓ

PINCÉR

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
Összefüggő szakmai (nyári) gyakorlat a 10. évfolyam után (140 óra)						
10074-12 Felszolgálás						
140			Felszolgálás gyakorlat			
56			Különböző felszolgálási módok 2.			
		7	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.			
		7	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.			
		7	Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezesek..., álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezesek..., álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció). Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...). Szobaszerviz feladatok ellátása.			
		7	Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).			
		7	Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás). Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.			
		7	Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.			
63			Különleges éttermi munka			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).			
		7	Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).			
		7	Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).			
		7	Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).			
		7	Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.			
21			Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban			
		7	Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása). Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.			
		7	Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése). Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével. Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).			
		7	Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése. HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap...).			
Szakmai gyakorlat a 11. évfolyamon						
10074-12 Felszolgálás						
560			Felszolgálás üzemi gyakorlat			
126			Nyitás előtti teendők			
		7	Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).			
		7	Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).			
		7	Szervizasztal felkészítése.			
		7	Szervizasztal felkészítése.			
		7	Gépek üzembe helyezése (sörccsap, kávégép, jéggép ... Munkavédelmi előírások betartása!).			
		7	Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával.			
		7	Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).			
		7	Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).			
		7	Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).			
		7	Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).			
		7	Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.			
		7	Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.			
		7	Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).			
		7	Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.			
		7	Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).			
		7	Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).			
		7	Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).			
126			Különböző felszolgálási módok 1.			
		7	Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.			
		7	Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Vendég fogadása, ültetése.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Vendég fogadása, ültetése.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Terítés, teríték kiegészítés.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Számlázás, fizettetés, elköszönés.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Asztal lerámolása, újratérítés.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.			
126			Különböző felszolgálási módok 2.			
		7	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.			
		7	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.			
		7	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.			
		7	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.			
		7	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.			
		7	Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).			
		7	Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).			
		7	Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...).			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...).			
		7	Szobaszerviz feladatok ellátása.			
		7	Szobaszerviz feladatok ellátása.			
		7	Szobaszerviz feladatok ellátása.			
126			Különleges éttermi munka			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).			
		7	Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).			
		7	Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).			
		7	Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).			
		7	Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).			
		7	Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).			
		7	Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).			
		7	Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).			
		7	Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).			
		7	Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.			
		7	Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.			
		7	Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.			
56			Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban			
		7	Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).			
		7	Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).			
		7	Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.			
		7	Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).			
		7	Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.			
		7	Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghiányad feltöltése).			
		7	Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.			
		7	HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap...)			