

**B/I.**

**10 pont  
10 perc**

Jelenjen meg a szintvizsga megkezdésekor a kijelölt munkaterületen a szakmai és higiéniai előírásoknak megfelelő módon! Mutassa be a felszolgáláshoz használt egyéni felszerelési tárgyait!

**B/II.**

**10 pont  
10 perc**

Az asztalon sorszámmal ellátott éttermi eszközök közül nevezze meg azokat, amelyek sorszáma szerepel a feladatlapon!

**B/III.**

**35 pont  
30 perc**

Készítsen éttermi terítéket 2 fő részére alaptányér, dupla nagyváltás, zsemletányér, vajkés, desszertváltás, ruhaszalvéta, vizes- és borospohár felhasználásával! A megterített asztal mellett helyezzen el egy kisegítő asztalt is! A terítés során felhasznált eszközöket megfelelő módon készítse elő, tartsa be a terítés szakmai sorrendjét, és ügyeljen a terítési műveletek szakszerűségére! A szalvéták hajtogatásához használjon pincérkesztyűt!

**B/IV.**

**35 pont  
70 perc**

Terítse át az éttermi asztalt egy csészében tálalt leveshez és egy főfogáshoz! Helyezze el a terítékben a menükártyát is! Szükség szerint cserélje le a ruhaszalvétát papírszalvétára! Fogadja és ültesse le az érkező vendégeket! Ismertesse a vendégekkel a felszolgálásra kerülő ételeket! Az ételek felszolgálásánál svájci felszolgálási módot alkalmazzon! Szolgáljon fel a vendégeknek alkoholmentes aperitifet és ásványvizet! Lásza el az étkezés befejezése és a vendégek távozása körüli teendőket!

**B/V.**

**10 pont  
folyamatos**

A szintvizsga teljes ideje alatt tartsa be a kommunikáció szabályait! Ügyeljen a szintvizsgabizottsággal, társaival és a vendéggel történő kommunikációjára!

**Melléklet**

**B/II.**

<b>Pincér szintvizsga Eszközfelismerés</b>		
Szintvizsga helyszíne:		
Szintvizsga dátuma:		
Vizsgáló neve:		
<b>Eszköz sorszáma</b>	<b>Eszköz megnevezése</b>	<b>Pontszám</b>
<b>Összes pontszám:</b>		