

Tájékoztató

Pincér
34 811 03

”D” szintvizsga feladat

Szintvizsga javasolt időpontja: április

D/I. feladat

Megjelenés a munkahelyen

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

Időtartam: 10 perc
Pontszám: 10 pont

A feladat előkészítése

A vizsga szervezője kijelöli azt a helyet, ahol a vizsgázóknak meg kell jelenniük a vizsga megkezdésekor.

A feladat végrehajtása

A vizsgázók a szintvizsga megkezdésekor egyéni felszerelésüket magukhoz véve felsorakoznak a feladatok teljesítéséhez. A vizsgabizottság kérésére bemutatják egyéni felszerelési tárgyaikat.

A feladat értékelése

A vizsgabizottság értékeli az egyes tanulók öltözkését, megjelenését, személyi higiéniaját és az egyéni felszereléshez tartozó eszközök meglétét.

Az öltözékre vonatkozóan a képző intézmény előírásait kell az értékelésnél alapul venni, természetesen figyelembe véve az öltözékekkel kapcsolatos általános szakmai elvárásokat:

A lányok öltözéke:

- dekoltázs nélküli fehér, hosszú ujjú blúz,
- mellény,
- pincérkötény,
- fekete, egyenes vonalú, térdig érő szoknya,
- testszínű harisnya,
- alkalomhoz illő, lapos sarkú bőrcipő vagy gyógycipő,
- fehér pincérkesztyű.

A fiúk öltözéke:

- fehér, hosszú ujjú ing,
- mellény,
- egyszínű, fekete csokornyakkendő,

- pincérkötény (nem kötelező),
- fekete szövetnadrág,
- fekete bőrcipő,
- fekete zokni,
- fehér pincérkesztyű.

A megjelenésre vonatkozó egyéb követelmények, amelyeket az értékelésnél szem előtt kell tartani:

- Lányoknál a túlzott smink kerülendő.
- Látható tetoválás és testékszer nem lehet.
- Gyűrű, karlanc, zavaró méretű fülbevaló nem viselhető.
- Kerülni kell a szélsőséges divatot tükröző hajviseletet, a haj színének természetesnek kell lennie.
- A hosszú haját össze kell fogatni, biztosítani kell, hogy munka közben a haj ne lógjon.
- A fiúknak ápolt arcszőrzettel kell rendelkezniük, a borosta nem elfogadható.
- Lányoknál a műköröm nem megengedett, esetleg szintelen körömlakk használható.

A személyi higiéniára vonatkozó követelmények:

- Megfelelő tisztálkodás.
- Friss hatású, tiszta munkaruha.
- Tiszta, ápolt kéz.
- Megfelelően tisztán tartott haj és fejbőr.
- Gondozott szájüreg és fogak.

Az egyéni felszerelésre vonatkozó előírások:

A pincéreknek a következő eszközöket kell maguknál tartaniuk a munkavégzés során:

- felszolgálókendő (hangedli),
- kombinált pincérnyitó késrésszel,
- jegyzetblokk,
- gyufa,
- toll.

A szakmailag és higiéniailag megfelelő, esztétikus megjelenés a szintvizsga megkezdésének feltétele. A kifogásolt elemekért a vizsgázótól pontot kell levonni, és a probléma jellegétől függően fel kell szólítani a vizsgázót a hiba kijavítására (pl. az elmaradt kézmosás pótlására vagy a hiányos egyéni felszerelés kiegészítésére).

Az értékelés szempontjai	Javasolt pontszám	Megjegyzés
Öltözet, megjelenés	4 pont	Az öltözet és a megjelenés minden kifogásolt eleméért 1-1 pont levonandó.
Személyi higiénia	4 pont	A személyi higiénia minden kifogásolt eleme esetén 0 pont adható.
Egyéni felszerelés	2 pont	Eszközhiány miatt 1-1 pont levonandó.
Megjelenés a munkahelyen	10 pont	

A feladat végrehajtásához szükséges eszközök, anyagok

- A vizsgázók az öltözetükről és az egyéni felszerelési tárgyaikról maguk gondoskodnak.

D/II. feladat
Eszközfelismerés

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

Időtartam: 10 perc
Pontszám: 10 pont

A feladat előkészítése

A vizsga szervezője – a vizsgabizottsággal egyeztetve – egy külön teremben vagy elválasztott helyen lévő asztalra kikészít legalább 40 db, sorszámmal ellátott éttermi eszközt.

Az eszközök körét úgy kell meghatározni, hogy a lehetőségek szerint a fő eszközcsoportok mindegyikéből legyenek felismerendő eszközök. Az eszközök közé csak olyanokat kell elhelyezni, amelyeket a napi gyakorlatban is használnak. Jó, ha a tanulók ismerik a muzeális jellegű eszközöket, de ezek felismerése nem követelmény a szintvizsgán.

A feladat előkészítése során a vizsga szervezője elkészíti a vizsgázók számának megfelelő mennyiségű feladatlapot, amelyen a 40 eszközből 10-10 eszköz sorszáma szerepel különböző kombinációban.

Pincér szintvizsga Eszközfelismerés		
Szintvizsga helyszíne:		
Szintvizsga dátuma:		
Vizsgázó neve:		
Eszköz sorszáma	Eszköz megnevezése	Pontszám
Összes pontszám:		

A feladat végrehajtásának leírása

A vizsgázók az előre elkészített feladatlapok közül húznak ki egyet tételszerűen, majd egyenként az eszközök megtekintése közben kitöltik a feladatlapot. A kitöltött feladatlapot a vizsgázók azonnal leadják a vizsgabizottságnak értékelésre.

Értékelési javaslat

Az értékeléshez a vizsgaszervező a 40 eszköz sorszámát és nevét tartalmazó listát ad át a vizsgabizottságnak.

Minden helyes válasz 1 pontot ér. Helyes válaszként csak az eszköz pontos nevét javasoljuk elfogadni, nem egyértelmű megnevezés esetén ne adjunk pontot!

A feladat végrehajtásához szükséges eszközök

Az eszközöket az alábbi listából javasoljuk kiválasztani:

a) Evőeszközök

Bouillon-kanál (csészekanál), coup-kanál (limonádékanál), csigafogó és csigavilla, desszertkanál, desszertvilla és desszertkés (kiszáltás), diótörő, erőleveses kanál (consommés kanál), fagylaltos kanál, gourmet-kanál, halvilla és halkés (halváltás), homárfogó, homártörő, homárvilla, kávéskanál, mokaúskanál, nagykanál, nagyvilla és nagykés (nagyváltás), osztrigavilla, spárgafogó, süteményes villa, tojáúskanál, vajkés, stb.

b) Tálalóeszközök

Cukorfogó, fagylaltadagoló kanál, haltálaló, kenyérszeletelő kés, kenyérsipesz, leves merőkanál, mártásos kanál, nagy szervizeszköz, sajtúárd, sajtgyalu, salátakanál és salátavilla, spagettitálaló, süteménycsipesz, szárnyasvágó olló, szeletelőkés és szeletelővilla, tortaúlpát, stb.

c) Tálak, tálalóedények

Cukorszett, csigatál, főzelékes-köretes tál (timbale), gyümölcskosár, halastál, kaviártálaló-vajtálaló, levesestál (topf), mártásos tál (saucière), sütes-, pecsenyéstál, tortaúllvány, stb.

d) Büféeszközök

Cséving (chafing, ételmelegentartó), égőpasztatartó, ízelítős kanál (happy-kanál), leveses ételmelegentartó, stb.

e) Tányérok

Alaptányér, csonttányér, desszerttányér, háromnegyedes tányér, lapostányér, mélytányér, pastatányér, svájci tányér, zsemetányér (couverttányér), stb.

f) Csészék, aljak, kelyhek

Cappuccinos csésze és alj, erőleveses csésze és csészealj (consommés csésze), fagylaltkehely, kávéscsésze és alj, levesescsésze és alj (bouilloncsésze), mokaúscsésze és alj, teáúscsésze és alj, tojáúos kehely, tojáústartó, stb.

g) Kannák, kancsók

Boroskaraf, dekantáló karaf, kávéskanna, teáúskanna, tejeskanna, tejszínes kanna, vizeskancsó, stb.

h) Poharak

Bordói vörösboros pohár, burgundi vörösboros pohár, chardonnay/montrachet pohár, csemegeboros pohár, ír kávéú pohár, koktélos kehely, konyakospohár, likőrös kehely, likőrőspohár, highball pohár, pálinkás kehely, pezsgős coupe pohár, pezsgős flute pohár (flöte), rizling/zinfandel pohár, rozé- és sillerboros pohár, söröúskorsó, sörőúspohár, tokaji furmint pohár, forraltboros pohár, vizeskehely, vizespohár, stb.

i) Az ételek felszolgálásánál használt segédeszközök

Asztali flambírozó, asztali úpát és kefe, asztali morzsaroller, borsőrlő, borsszóúó, cukorszóúó, ecet- és olajtartó, fogvájóútartó, kenyérkosár, kézi citromprés, kézmósó (ujjmósó, kézüőblító), mézadagoló, mustáúrtartó, parmezántartó, pirítóúú-tartó, sóúszóúó, szeletelőúeszka, tányérfedő (cloche), stb.

j) Az italok felszolgálásánál használt segédeszközök

Borkóstoló csésze (tastevin), cukoradagoló, cukorkiöntő, cseppfogó, cseppőr (drop stop), dekantáló állvány, fóliavágó borosüveghez, hőtartó edény, jégvödör, kávéadagoló, kávéfőző, kiöntő dugó, pezsgőhűtő veder állvánnyal, szívószál, vörösboros kosár, stb.

k) Báritalokhoz használt segédeszközök

Bárkanál, bárkés, bárszűrő (spirálszűrő), Boston-shaker, citromnyomó, citromprés, cseppentőüveg (bitteres, dash), jégfogó, jéglapát, keverőpohár, koktélszalvéta (alátétszalvéta), mérce, pezsgőzáró dugó, rázókehely (shaker), törőfa, stb.

l) Textíliák

Abrosz, asztalkendő (ruhaszalvéta), asztalvédő textília (molton), felszolgálókendő (hangedli), futó, középtextília (napron), szett (terítékalátét), székselyem, stb.

m) Dísz tárgyak

Asztali mécses, asztali zászló, gyertyatartó, virágváza, stb.

n) Egyéb eszközök

Abroszleszorító, asztalszámtartó, pincér-pénztárca (brifkó), reggeli hulladékgyűjtő, söralátét (keksz), számlakihordó mappa (pincér csáró), stb.

A feladat végrehajtásához szükséges eszközök, anyagok

Tanulónként 1-1 db kinyomtatott feladatlap.

Költségként elszámolható a nyomtatás, illetve a fénymásolás díja, illetve különleges eszközök beszerzési ára.

D/III. feladat

Előkészítés, éttermi terítés

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 két terítékben a ruhaszalvétát eltérő hajtogatási mód alkalmazásával helyezze el. A szalvéták hajtogatásához használjon pincérkesztyűt!

Időtartam: 30 perc

Pontszám: 35 pont

A feladat előkészítése

A feladat végrehajtásához biztosítani kell a szükséges berendezési és felszerelési tárgyakat. A vizsgázókat olyan létszámú csoportokba kell osztani, hogy a vizsgateremben mindenkinek a terítéshez szükséges terület és eszközmennyiség rendelkezésre álljon.

A feladat végrehajtása

A vizsgázók a feladat és a rendelkezésre álló idő ismeretében hajtják végre a feladatot.

A feladat értékelése

A feladat értékelésénél fontos szempont az előkészítési és terítési műveletek szakszerűsége, a terítés sorrendjének betartása.

a) Az előkészítő műveletek szakszerűsége

Az értékelésnél javasoljuk figyelembe venni az eszközök tisztítását, és az eszközök asztalhoz vitelének szabályos végrehajtását.

b) A terítés szabályos sorrendje

Az értékelést a következő sorrend figyelembevételével javasolt elvégezni:

- asztalok, székek tisztaságának ellenőrzése, illetve letisztítása;
- az asztalok beállítása;
- az asztalok rögzítése;
- az abrosz felterítése;
- az asztali leltár felhelyezése;
- a tányérok felhelyezése;
- az evőeszközök felhelyezése;
- a zsemletányér és a vajkés felhelyezése;
- a poharak felhelyezése;
- a szalvéták felrakása;
- a székek beállítása;
- a terítékek ellenőrzése.

A terítés sorrendjétől való eltérést a pontozásnál javasoljuk figyelembe venni.

c) A terítési műveletek szakszerűsége

A terítés műveletek végrehajtásának értékelésénél javasoljuk figyelembe venni az eszközök épségét, tisztaságát, a terítékbe kerülő eszközök elhelyezését, egymáshoz mért távolságát is.

Fontos értékelési szempontként javasoljuk figyelembe venni a pincértálca és a felszolgálókendő helyes használatát, az eszközök megfogását és biztonságos kezelését. A szintvizsgán előfordulhat, hogy a vizsgázó valamilyen eszköz hiányában nem tudja szabályosan végrehajtani a terítést. Ebben az esetben az a megoldás, hogy a vizsgázó jegyzetblokkjára feljegyzi a hibát, és a terítés értékelésénél utal a hibára.

A hibajegyzékre természetesen csak olyan hiba írható fel, ami nem javítható. „Gyűrött abrosz”, „csorba vagy koszos pohár” megjegyzésnek nincs helye a hibajegyzéken, mert ezeket a hibákat a vizsgázó el tudná kerülni.

Az értékelés megkönnyítése érdekében a következő értékelési szempontokat javasoljuk:

Az értékelés szempontjai	Javasolt pontszám
A terítés idejének és sorrendjének, a terítés általános szabályainak betartása	5 pont
Asztalok beállítása	3 pont
A kisegítő asztal beállítása, elhelyezése	2 pont
Az abroszok tisztasága, felhelyezése	3 pont
Asztali leltár tisztasága és elhelyezése	3 pont

Tányérok tisztasága, elhelyezése	3 pont
Zsemletányér, vajkés tisztasága, felhelyezése	3 pont
Evőeszközök tisztasága, felhelyezése	3 pont
Poharak tisztasága, elhelyezése, sorrendje	3 pont
Szalvéták formája, szalvétahajtogatás, szalvéta felhelyezése	5 pont
Székek tisztasága, beállítása	2 pont
Előkészítés, éttermi terítés	35 pont

A feladatra adott végső pontszámot hibapontok alkalmazásával javasoljuk meghatározni.

Hibánként az alábbi hibapontokat javasoljuk levonni:

- A terítési idő túllépése: az eltérés mértékétől függően 1-4 hibapont.
- A terítés sorrendjének felcserélése: a hiba mértékétől függően 1-4 hibapont.
- Az asztalok és székek nem megfelelő beállítása: a hiba mértékétől függően 1-2 hibapont.
- Nem tökéletesen tiszta eszköz használata: a hiba mértékétől függően 1-2 hibapont.
- Az eszköz helytelen, pontatlan elhelyezése: a hiba mértékétől függően 1-2 hibapont.
- Az eszközök szabálytalan megfogása: a hiba mértékétől függően 1-2 hibapont.
- A felszolgálótálca helytelen használata: a hiba mértékétől függően 1-2 hibapont.
- A felszolgálókendő helytelen használata: a hiba mértékétől függően 1-2 hibapont.
- A szalvétahajtogatásnál a pincérkesztyű használatának elmaradása: 2 hibapont.
- Szakmailag hibás szalvétahajtogatás: 2 hibapont.
- Nem egyforma készletből származó eszközök (pl. tányérok, poharak) használata: 1 hibapont.

Súlyos hiba esetén több hibapont levonását javasoljuk:

- Csorba, törött eszköz használata: 5 hibapont.
- Hiányzó eszköz a megterített asztalon: 5 hibapont.
- Az evőeszközök, zsemletányér helytelen oldalra történő felhelyezése: 5 hibapont.
- Kézből történő terítés: 5 hibapont.
- Helytelen eszközválasztás (pl. nagyváltás helyett kisváltás, zsemletányér helyett kistányér): 5 hibapont.
- A felszolgálás során a kézben lévő eszköz leejtése: 5 hibapont.

A feladat végrehajtásához szükséges eszközök

Vizsgázóként:

- 1 db 80 × 120 cm-es (vagy 80 × 80 cm-es) éttermi asztal, és egy 40 × 80 cm-es kisegítő asztal;
- 2 db éttermi szék;
- 2 db abrosz (egyik az éttermi asztalhoz, másik a kisegítő asztalhoz);
- 2 db asztalkendő (ruhaszalvéta);
- 2 db alaptányér;
- 4 db nagyváltás (nagykés, nagyvilla);
- 2 db desszertváltás (desszertvilla, desszertkanál);
- 2 db zsemletányér;
- 2 db vajkés;
- 2 db vizespohár;
- 2 db borospohár;

- 1 db só- és borsszóró;
- 1 db virágdíszítés.

Költségként elszámolható az eszközök beszerzésére és pótlására fordított összeg, a virágdíszítés és a mosatás költsége.

D/IV. feladat

Élőmunka

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, ásványvizet és egy-egy pohár bort! Lásza el az étkezés befejezése és a vendégek távozása körüli teendőket!

Időtartam: 70 perc

Pontszám: 35 pont

A feladat előkészítése

A feladat átterítési része kapcsolódik a D/III-as feladathoz.

A feladat végrehajtásához szükség van vizsgázónként két vendégre (lehetőleg egy hölgy és egy férfi vendégre). A feladat szükség esetén megoldható egy vendég biztosításával is.

A vizsgaszervező az eszközökön kívül az élőmunkához ételeket és italokat, valamint menükártyát biztosít a vizsgázók számára.

A feladat végrehajtása

A vizsgázó először átteríti a D/III-as feladatban szereplő éttermi asztalt a felszolgálandó ételeknek és italoknak megfelelően.

A vizsgázó a vendégeit érkezéskor köszönti, helyrekíséri, és segíti elhelyezkedésüket az asztalnál. Ismerteti a vendégekkel a felszolgálásra kerülő ételeket, majd felszolgálja a vendégeknek az ásványvizet és az ételeket svájci felszolgálási módban. A vizsgázó ellátja az étkezés befejezése és a vendég távozása körüli teendőket.

A feladat értékelése

A feladat végrehajtása során az egyes munkaszakaszokat javasoljuk külön-külön értékelni.

A feladat értékelésénél fontos szempont a végrehajtott műveletek szakszerűsége.

a) Az átterítés szakszerűsége

Az átterítés során a vizsgázónak a terítékből le kell szednie desszertváltást, a vajkést és a borospoharat, elhelyezi viszont a leves fogyasztásához szükséges csészekanalat. Szükség szerint lecseréli a ruhaszalvétát papírszalvétára.

Az átterítési feladat végrehajtásánál követelmény a pincértálca használata.

b) Vendégfogadás, ültetés szakszerűsége

A vizsgázó a vendégeket a terem bejáratánál megfelelő köszöntési móddal fogadja. A köszöntő szavakat követően a vizsgázó utat mutatva előre megy.

A vizsgázó az asztalnál szükség szerint segít a vendégeknek a kabát levételében.

A pincér ezután az udvariassági sorrendnek megfelelően leülteti a vendégeket, oly módon, hogy a széket kihúzza és a leülő vendég alá tolja.

A további műveletek végrehajtása előtt a vizsgázó bemutatkozik a vendégeknek, majd ismerteti az ételsort.

c) Az italfelszolgálat előkészítésének és végrehajtásának szakszerűsége

A vizsgázó megkérdezi a vendégektől, hogy milyen ásványvizet kívánnak fogyasztani. Az ásványvizet a pincér tálcán hozza be, és elhelyezi a kisegítő asztalon. Az ásványvizek nyitása a kisegítő asztalon történik, ezután a töltést az udvariassági sorrendnek megfelelően kell végrehajtani. Töltés után javasoljuk a palack kisegítő asztalon történő elhelyezését, hogy az utántöltés is a vizsgázók feladata legyen.

A vizsgázók alkoholmentes aperitifet ajánlanak és szolgálnak fel a vendégeknek. Az italokat pohárban szolgálják fel és helyezik a vendégek terítékébe.

A vizsgázók a főfogáshoz bort ajánlanak és szolgálnak fel. A bor felszolgálása pohárban történik.

d) Az ételfelszolgálat előkészítésének és végrehajtásának szakszerűsége

A leveseket a vizsgázók levesescsészében szolgálják fel. A két levesescsészét a vizsgázó a szabályoknak megfelelő módon helyezi tálcára, és a csészét a tálcán, a vendég mellett állva teszi csak a csészéjára és helyezi a levest a vendég elé.

Az étel felszolgálása során a vizsgázó betartja a kiszolgálás udvariassági sorrendjét. Az étel felszolgálása után a vizsgázó érdeklődik a vendégek elégedettségéről.

A főfogást a vizsgázó svájci felszolgálási móddal szolgálja fel. A főfogáshoz a kenyeret javasoljuk bekínálással felszolgálni.

A főfogás tányérjával együtt a zsemletányért, a só- és borsszórót is le kell szedni.

A főfogás után az asztalt szükség szerint morzsátlanítani kell. A tisztítás módját a rendelkezésre álló eszközök (asztal lapát kefe, morzsaroller stb.) határozzák meg.

f) A vendégek távozása körüli teendők szakszerűsége

A vizsgázó az étkezés ideje alatt és az étkezés befejezése után a terítéseket, illetve felesleges eszközeit folyamatosan lerámolja. A vendégek távozásakor felméri a vendégek elégedettségét.

A vendégek távozásakor a vizsgázónak segédkeznie kell a felállásban és szükség szerint a kabát felsegítésében. A vizsgázónak ellenőriznie kell, hogy a vendégek nem hagytak-e ott valamit (táskát, fényképezőgépet, stb.).

A vizsgázó a távozó vendégeket kikísérni, és a vendégektől udvariasan elköszön.

Az értékelés megkönnyítése érdekében a következő értékelési szempontokat javasoljuk:

Az értékelés szempontjai	Javasolt pontszám
Az áterítés végrehajtásának szakszerűsége	3 pont
Vendégfogadás, ültetés szakszerűsége	4 pont
Az italfelszolgálat előkészítésének és végrehajtásának szakszerűsége	10 pont
Az ételfelszolgálat előkészítésének és végrehajtásának szakszerűsége	15 pont
A vendég távozása körüli teendők szakszerűsége	3 pont

Élőmunka	35 pont
-----------------	----------------

A feladatra adott végső pontszámot hibapontok alkalmazásával javasoljuk meghatározni.

Hibánként az alábbi hibapontokat javasoljuk levonni:

- Átterítésnél nem szedi le a felesleges eszközöket: 1 hibapont.
- Átterítésnél nem helyezi el a terítékben a bouillon- vagy erőleveses kanalat: 1 hibapont.
- Az átterítésnél nem használ pincértálcát: 1 hibapont.
- Nem megfelelő a vendégek fogadása (nem megy a vendégek elé, nem ajánl asztalt): 1 hibapont.
- Nem segít a vendégeknek a leülésben: 1 hibapont.
- A felszolgálat során nem tartja be az udvariassági sorrendet: 2 hibapont.
- Nem ügyel az ásványvizes palack elhelyezésére: 1 hibapont.
- Nem tölti ki a vendégeknek az ásványvizet: 2 hibapont.
- Megfelelkezik az utántöltésről: 1 hibapont.
- A töltés nem cseppenés-mentes: 1 hibapont.
- A töltésnél felemeli a vendég poharát: 2 hibapont.
- Nem megfelelő helyre kerül az aperitif pohár: 1 hibapont.
- Az ital elfogyasztása után nem veszi le az aperitif poharat: 1 hibapont.
- A felszolgálat során átnyúl a vendég előtt: 1 hibapont.
- A felszolgálat egyes műveleteit nem a megfelelő oldalról végzi: 2 hibapont.
- A leves lerámolása nem az alátétányérral együtt történik: 1 hibapont.
- Nem megfelelő bort ajánl a vendégnek: 2 hibapont.
- A borospoharat nem a megfelelő helyre teszi: 1 hibapont.
- Az étel felszolgálása után nem méri fel a vendégek elégedettségét: 1 hibapont.
- Nem készíti elő a kenyérkosarat: 1 hibapont.
- A vendégeknek nem kínál kenyeret: 1 hibapont.
- A lerámolásnál nem várja össze a vendégeket: 1 hibapont.
- A főfogás lerámolásánál nem rendezi a tányérokat és az evőeszközöket: 1 hibapont.
- Nem használja megfelelő módon a hangedlit: 2 hibapont.
- A főfogás lerámolásakor nem szedi le a zsemletányért: 1 hibapont.
- A főfogás után nem szedi le az asztalról a só- és borszórót: 1 hibapont.
- Nem távolítja el az asztalról a morzsákat: 1 hibapont.
- Nem segít a vendégeknek a felállásban, öltözködésben: 1 hibapont.
- Nem kíséri ki a vendégeket: 1 hibapont.
- Nem köszön el a vendégektől: 1 hibapont.

Súlyos hiba esetén több hibapont levonását javasoljuk:

- A csészében tált leves felszolgálását nem tálcáról végzi: 5 hibapont.
- Leönti a vendéget: 5 hibapont.
- A felszolgálat során leejti a kezében lévő eszközt: 5 hibapont.

A feladat végrehajtásához szükséges eszközök, anyagok

Tanulónként az alábbi eszközöket kell biztosítani:

- 2 db leveses csésze + csészealj;
- 2 db bouillon- vagy erőleveses kanál;
- 2 db tányér a főfogáshoz;
- 2 adag leves;

- 2 adag főfogás;
- 2 üveg ásványvíz;
- 2 alkoholmentes aperitif;
- 2 dl bor;
- 1 db kenyérkosár;
- 20 dkg kenyér;
- 2 db menükártya;
- 2 db ruhaszalvéta vagy papírszalvéta.

A szakács szintvizsgával párhuzamosan megszervezett vizsga esetén a szintvizsgán elkészített levest kell felhasználni. A főfogás esetében a szakács szintvizsgán készített ételek felhasználásával a vizsgaszervező gondoskodik a vendégek létszámának megfelelő adagszámú ételről.

Abban az esetben, ha a szintvizsga nem kapcsolódik szakács szintvizsgához, a vizsgaszervező döntésétől függően valamilyen csészében tálalt leves és főfogás felszolgálása történik a vizsgán.

Költségként elszámolhatók az ételnyersanyagok, az italok beszerzési árai, illetve a menükártya és a mosatás költsége.

D/V. feladat

Üzleti kommunikáció

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

Időtartam: folyamatos

Pontszám: 10 pont

A feladat előkészítése

A feladat végrehajtása előkészítést nem igényel.

A feladat végrehajtása

A vizsgázóknak a szintvizsga teljes ideje alatt, a feladatok jellegétől függően kommunikálniuk kell a szintvizsgabizottsággal, társaival és a vendégekkel.

A feladat értékelése

A pincér szakmában kiemelt jelentősége van a kommunikációnak, ezért javasoljuk ennek a követelménynek külön történő értékelését.

A vizsgabizottság folyamatosan figyeli az egyes vizsgázók kommunikációját. A kommunikáció alapja az udvariasság, a másik fél megbecsülése. A kommunikáció lényeges követelménye, hogy a vizsgázó a szükséges információt időben és a megfelelő formában adja.

a) A vizsgabizottsággal folytatott kommunikáció szakszerűsége

Értékelni kell, hogy a vizsgázóknak a vizsgabizottsággal kapcsolatosan milyen a verbális és non-verbális kommunikációja.

b) A társakkal folytatott kommunikáció szakszerűsége

Meghatározott feladatok végrehajtásánál szükséges a vizsgázók együttműködése,

amihez megfelelő kommunikációra van szükség.

c) A vendégekkel folytatott kommunikáció szakszerűsége

Az élőmunka során kiemelt szerepe van a vendégek tájékoztatásának, a vendégekkel való visszafogott kommunikációnak. A vizsgázó viselkedésével, testbeszédével, különösen mimikájával, szemkontaktusával, mosolyával oldott légkört teremtve biztosítja a barátságos, de tisztelettudó vendéglátás körülményeit.

Az értékelés megkönnyítése érdekében a következő értékelési szempontokat javasoljuk:

Az értékelés szempontjai	Javasolt pontszám
A vizsgabizottsággal folytatott kommunikáció szakszerűsége	2 pont
A társakkal folytatott kommunikáció szakszerűsége	2 pont
A vendégekkel folytatott kommunikáció szakszerűsége	6 pont
Üzleti kommunikáció	10 pont

A feladatra adott végső pontszámot hibapontok alkalmazásával javasoljuk meghatározni.

Hibánként az alábbi hibapontokat javasoljuk levonni:

- Nem megfelelő verbális kommunikáció: 1 hibapont.
- Udvariatlan magatartás a hiba súlyától függően: 1-5 hibapont.
- Nem megfelelő non-verbális kommunikáció: 1 hibapont.
- A szükséges információ közlésének elmaradása a hiba súlyától függően: 1-2 hibapont.

A feladat végrehajtásához szükséges eszközök, anyagok

Nem szükségesek eszközök és anyagok.