

Pincér-vendégtéri szakember:

A turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A pincér-vendégtéri szakember a vendéglátó egységekben fogadja az érkező vendégeket, igény szerint ételt és italt ajánl, majd felszolgálja a kiválasztott ételeket. Folyamatosan figyel vendégeire, kínál, utántölt, rendben tartja az asztalt. Számlát készít és lebonyolítja a fizettetést.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressz tűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket;
- figyelemmel kíséri az árukészletet, részt vesz az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, tárolásában és dokumentálásában;
- ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének figyelembevételével, italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez;
- felveszi a rendelést;
- felszolgál; a különböző felszolgálási rendszerek és az egység igényeinek figyelembevételével előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához;
- barista, bartender, sommelier tevékenységet végez;
- figyelemmel kíséri a vendégek kéréseit, a vendégek étkezése során kommunikál, tájékozódik elégedettségükről;
- megszervezi a saját és beosztott munkatársai munkáját, ellenőrzi azt,
- kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert.

Azoknak a fiataloknak ajánljuk, akiket érdekel a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú tanulmányok folytatására.