

# **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

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
<b>10074-12 Felszolgálás</b>						
<b>630</b>			<b>Felszolgálás üzemi gyakorlat</b>			
<b>144</b>			<b>Nyitás előtti teendők</b>			
		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	Gépek üzembe helyezése (sörccsap, kávégép, jéggép ... Munkavédelmi előírások betartása!).			
		7	Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával.			
		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).			
		7	Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).			
		7	Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.			
		7	Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.			
		7	Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).			
		7	Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).			
		7	Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).			
		4	Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).			
<b>144</b>			<b>Különböző felszolgálási módok 1.</b>			
		3	Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.			
		7	Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.			
		7	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása: Vendég fogadása, ültetése.			

# HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.			
		7	Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.			
		7	Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.			
		7	Terítés, teríték kiegészítés.			
		7	Terítés, teríték kiegészítés.			
		7	Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).			
		7	Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).			
		7	Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).			
		7	Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.			
		7	Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.			
		7	Számlázás, fizettetés, elköszönés.			
		7	Számlázás, fizettetés, elköszönés.			
		7	Asztal lerámolása, újraterítés.			
		7	Asztal lerámolása, újraterítés.			
		7	Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálemelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).			
		7	Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálemelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).			
		7	Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.			
		7	Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.			
		1	Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.			
<b>144</b>			<b>Különböző felszolgálási módok 2.</b>			
		6	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	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.			



# HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italorszervezésében), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.			
		7	Rendezvényen való felszolgálat (bankett, fogadás, díszítkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Rendezvényen való felszolgálat (bankett, fogadás, díszítkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Rendezvényen való felszolgálat (bankett, fogadás, díszítkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Rendezvényen való felszolgálat (bankett, fogadás, díszítkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Rendezvényen való felszolgálat (bankett, fogadás, díszítkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Rendezvényen való felszolgálat (bankett, fogadás, díszítkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).			
		7	Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).			
		7	Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).			
		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...).			
		7	Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...).			
		7	Szobaszerviz feladatok ellátása.			
		5	Szobaszerviz feladatok ellátása.			
<b>144</b>		<b>Különleges éttermi munka</b>				
		2	Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			
		7	Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).			

# HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		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	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.			
		7	Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.			
		2	Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.			
<b>54</b>			<b>Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban</b>			
		5	Rendelésfelvétel és számlázás, fizetetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).			
		7	Rendelésfelvétel és számlázás, fizetetés 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, anyaghányad feltöltése).			
		7	Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.			
		7	HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap...).			