

A/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!

A/II.

**10 pont
10 perc**

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

A/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!

A/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 ásványvizet! Lásza el az étkezés befejezése és a vendégek távozása körüli teendőket!

A/V.

**10 pont
folyamatos**

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

Melléklet

A/II.

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