

# Tárgytematika

Félév:	2011/12/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek
Tárgykód:	ALIFVA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Neher András
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	16/0/0

---

Oktatás célja:

## **A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései**

A gyakorlati oktatás fő célja a szakma gyakorlati alapjainak lerakása, az elméleti tantárgyakban megszerzett ismeretanyag alkalmazási képességének kifejlesztése.

A gyakorlati oktatás során kell kialakítani a szakma megfelelő végzéséhez szükséges manuális készségeket a hallgatóknál.

Önállóan tudja használni az eszközöket, készség szinten tudja a felszolgálati módokat, s azok alkalmazását. Ismerje fel az ételek terítkeinek módozatait, gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálat szabályait. Alakuljon ki a környezetük, személyük és az eszközök tisztasága iránti igényesség, a tulajdon megbecsülése. Tudja alkalmazni a vendégekkel való kapcsolatfelvétel és kapcsolattartás megfelelő formáit.

Ismerje az ételkészítési munka folyamatát, a technológiákat, technikákat.

Az Értékesítési gyakorlatok tantárgy ismeretanyagának elsajátítása után a hallgató képes lesz:

- a vendéglátó tevékenységhez kapcsolódó higiénia, balesetvédelmi, tűzmelegelőzési és környezetvédelmi szabályokat betartani az érvényes jogszabályoknak megfelelően,
- tevékenységét a munkakörére előírt szakmai és erkölcsi követelményeknek megfelelően végzi,
- a vendéglátó tevékenységet végzi, a tanultakat felhasználni,
- az értékesítő tevékenységhez szükséges tárgyi feltételeket előírt módon használni
- a gépek, berendezések használatára, kezelésére vonatkozó előírásokat betartani,
- a felszolgálat munkafolyamatát átlátni és alkalmazni a vendéglátó üzletben,
- a pincér szakmához kapcsolódó szolgáltatásokat ismerni

Tantárgy tartalma:

## **Értékesítési gyakorlat:**

- Ismerkedés a tanétteremmel
- A tanétteremre vonatkozó balesetelhárítási, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírások
- A társas érintkezés szabályai
- A felszolgáló magatartása

# Tárgytematika

Félév:	2011/12/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek
Tárgykód:	ALIFVA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Neher András
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	16/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

- Üzleti berendezési tárgyak és használatuk
- Üzleti felszerelések kezelése és előkészítése
- Egyéni felszerelések
  - Tálca, tányér, pohárfogás, hangedli használata
- A felszolgálás általános szabályai
  - Az italfelszolgálás alapjai
  - Az ételfelszolgálás alapjai
  - A felszolgálási módok
- Alapterítékek
- Vendégfogadás, ültetés
  - Étlap, itallap átnyújtása, mozgás koordinálása

## Az éttermi felszolgálás munkafolyamata I.

- Az egyszerű terítés főétkezésekhez
- A szervizasztal előkészítése.
- Egyéb előkészítési feladatok
- Alapterítés, svédasztal terítés gyakorlása
- Reggeli fajták

## Az éttermi felszolgálás munkafolyamata II.

- Alapterítés
- A vendég fogadása. Köszöntés, ültetés
- A rendelés felvétele, ajánlás
- Felszolgálási módok gyakorlása
- Az értékesítés bizonylatolása
- A vendég távozása utáni teendők
- A műszak zárásával kapcsolatos feladatok

## Ételfelszolgálás I.

- Hideg előételek tálalása és felszolgálása
- Levesek tálalása és felszolgálása
- Étel kiegészítők (köretetek, mártások, savanyúság) tálalása, felszolgálása

# Tárgytematika

Félév:	2011/12/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek
Tárgykód:	ALIFVA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Neher András
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	16/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

- Meleg előételek tálalása, felszolgálása
- Halételek, egyéb hidegvérűek tálalása, felszolgálása
- Szárnyasokból készült ételek tálalása, felszolgálása
- Sertéshúsból készült ételek tálalása, felszolgálása
- Borjúhúsból készült ételek tálalása, felszolgálása
  - Marhahúsételek tálalása, felszolgálása
  - Bárány és ürühúsból készült ételek tálalása, felszolgálása
  - Vadakból készült ételek tálalása, felszolgálása
  - Sajtok ismertetése, tálalásuk, felszolgálásuk
  - Befejező fogások tálalása felszolgálása

## Menü összeállítás, étlapszerkesztés

- Ajánlat összeállítása megadott szempontok alapján
- Menük összeállítása megadott szempontok alapján
- Étkezési szokások, ünnepek
- Étlapszerkesztés
- Terítés az összeállított menük alapján
- A menükhöz kapcsolódó felszolgálási munkák

A hallgatók által összeállított étrendek, étlapok szerkesztése, házi dolgozat formájában.

## Rendezvények

- Fogadásokkal kapcsolatos feladatok
- Társas étkezéssel kapcsolatos feladatok
- Egyéb rendezvényekkel kapcsolatos feladatok
- Üzleten kívüli rendezvényekkel kapcsolatos feladatok

A rendezvények megszervezése, lebonyolítása, munkabeosztása

## Az italok felszolgálása

- Apetitív italok ajánlása, felszolgálása
- Borok ajánlása, felszolgálása

# Tárgytematika

Félév:	2011/12/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek
Tárgykód:	ALIFVA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Neher András
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	16/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

- Pezsgők ajánlása, felszolgálása
- Párlatok ajánlása, felszolgálása
- Üdítőitalok ajánlása, felszolgálása
- Digestiv italok ajánlása, felszolgálása
- Sörök ajánlása, felszolgálása
- Kávé, tea ajánlása, felszolgálása

## Számonkérési és értékelési rendszere:

### **A GYAKORLATOKON VALÓ RÉSZVÉTEL KÖTELEZŐ!**

Az értékesítési gyakorlatról 6 órát lehet távol a hallgató, elfogadott igazolással. A gyakorlatok pótlására nincs lehetőség! Minden egyéb – a tanszék által szervezett rendezvényről való igazolt távolmaradás ideje beszámít.

Az 5 tantermi felszolgálás időpontja meghatározott, azt a hallgató önkényesen nem változtathatja meg. Amennyiben betegségből eredő okból nem tudja teljesíteni, köteles maga helyett helyettesítőről gondoskodni. A távolmaradás csak táppénzes orvosi igazolással igazolható.

A gyakorlatokon a feladatok megoldását, a felkészültséget, a hozzáállást, az adott szituációk, megoldását, a házi munkák tartalmát értékeljük. A félév során szerzett érdemjegyekből, valamint a félév végi zárthelyi dolgozat eredményéből kerül kialakításra a félévi gyakorlati jegy.

A félévi aláírást feltétele: a teljesített gyakorlatok száma, az értékelt munka.

A gyakorlatokon való részvétel feltétele az előírt öltözék és egyéni felszerelés!

## Kötelező irodalom:

### **Kötelező és ajánlott irodalomjegyzék**

Volessák Zoltán: Pincérismeretek

Török István: Pincérismeretek

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2011/12/1
<b>Tárgynév:</b>	Értékesítési ismeretek
<b>Tárgykód:</b>	ALIFVA3061
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Neher András
<b>Tárgy követelménye:</b>	Gyakorlati jegy
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	16/0/0

---

### Kötelező irodalom:

Értékesítési ismeretek a vendéglátásban: BGF videó, dvd  
Szakkönyvek, szakfolyóiratok