

Tárgytematika / Course Description

Új trendek a terítésben és a felszolgálásban

ALIFVC9025

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/6/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A vendéglátó szakirányú hallgatók szakmai ismeretanyagának bővítése.

Célunk, hogy a vendéglátóiparban az innovációnak köszönhetően alkalmazott új eszközökkel és anyagokkal ismertessük meg hallgatóinkat.

Különösen fontos ez, hogy napra kész tudással rendelkezzenek a jövő vendéglátóipari szakemberei és olyan eszközökkel dolgozzanak, dolgoztassanak, amelyek a látványon túl eredeti funkciójukat is hivatottak ellátni.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A klasszikus terítés lépéseinek megfelelően elemezzük az új irányzatokat a terítésben, melynek alapköve az eszközök és az ételsorok közötti összhang. Az egyszerű, letisztult, visszafogott terítés tökéletes gasztronómiai élményt nyújthat a vendégeknek. Ezekben az új irányzatokban teflonbevonatú abroszokkal és ruhaszalvétákkal, formatervezett evőeszközökkel és porcelánokkal terítenek. A poharak eddig használt sorrendje is megváltozott, a ruhaszalvétákat a textilhatású papírszalvéták váltották fel. A díszterítések vonatkozásában a leglényegesebb szempont a pontosság és az összehatás reprezentálása lett.

A felszolgálásban az angol felszolgálási módra adaptálható, új alkalmazásokkal ismertetjük meg a hallgatókat. Az USP-k szerepének bővülése a vendéglátásban is új lehetőségeket nyújtanak, például befőttes üvegekben történő ételfelszolgálásra.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

3. A tantárgy oktatásának időterve:

6 óra szeminárium.

4. Számonkérés módja:

Gyakorlati jegy, amely 70%-ban az órai munkát, és 30%-ban a házi dolgozat eredményét foglalja magában.

5. Az aláírás feltétele:

Házi dolgozat készítése egy a gasztronómia tágabb értelmezése (ételkészítés, tálalás, terítés és felszolgálás) téma feldolgozása. (Ez lehet a megszokott terítéstől eltérő terítés, tálalás ismertetése, vagy családi recept).

6. Évközi jegy feltétele:

Minőségi házi dolgozat határidőre való elkészítése.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Órai jegyzet.

Kómíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2019. február 1.