

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek II.
Tárgykód:	ALIFÜSA2121
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Oktatás célja:

1. 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 felszolgálási módokat, s azok alkalmazását. Ismerje fel az ételek terítékeinek módozatait, gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálás szabályait. Alakuljon ki a környezetük, személyük és az eszközök tisztasága iránti igényesség, a tulajdon megbecsülése. Tudja alkalmazni a vendégekkel való kapcsolatfelvétel és a kapcsolattartás megfelelő formáit.

A 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 végezni;
- a vendéglátó tevékenységet végezni, a tanultakat felhasználni;
- az értékesítő tevékenységhez szükséges tárgyi feltételeket az előírt módon használni;
- a gépek, berendezések használatára, kezelésére vonatkozó előírásokat betartani;
- a felszolgálás munkafolyamatát átlátni és alkalmazni a vendéglátó üzletben;
- a pincér szakmához kapcsolódó szolgáltatásokat ismerni;

Tantárgy tartalma:

2. A tantárgy tartalma

PINCÉR GYAKORLAT:

A tanteremre vonatkozó balesetelhárítási, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírások.

Egyéni felszerelések.
Tálca, tányér,

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek II.
Tárgykód:	ALIFÜSA2121
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Tantárgy tartalma:

A társas érintkezés szabályai.
A felszolgáló magatartása.
Üzleti berendezési tárgyak és használatuk.
Üzleti felszerelések kezelése és előkészítése.

pohárfogás,
hangedli
használat.
Terítés menete.

A felszolgálás általános szabályai.
Az italfelszolgálás alapjai.
Az ételfelszolgálás alapjai.
A felszolgálás nemzetközi módjai.
Svájci, amerikai, francia, orosz, angol, szinkron,
vagy tükör.

Fogadás, ültetés,
étlap, itallap
adása, mozgás
koordinálása.
Alapterítékek.

Az éttermi felszolgálás munkafolyamata I.
Az egyszerű terítés főétkezésekhez. Svédasztal
A szervizasztal előkészítése. Reggeli fajták.
Egyéb előkészítési feladatok.

Alapterítés, svéd-
asztal terítése,
eszközök használata,
fogása.

Az éttermi felszolgálás munkafolyamata II.
A vendég fogadása.
A rendelés felvétele.
Felszolgálási módok gyakorlása.
Az értékesítés bizonylatolása.
A műszak zárásával kapcsolatos feladatok.

Köszöntés, ültetés,
ki- és felszolgálás.
Alapterítés, felszolgálás.

Ételfelszolgálás I.
Hideg előételek ismertetése, tálalásuk
és felszolgálásuk.
Levesek ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.
Étel kiegészítőkkel (köretek, mártások, savanyúság)
ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.
Meleg előételek ismertetése, tálalásuk
és felszolgálásuk.

Alapteríték
adott ételcsoport
terítékei.

Felszolgálási
módok gyakorlása
angol és tükör
felszolgálás

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek II.
Tárgykód:	ALIFÜSA2121
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Tantárgy tartalma:

Halételek ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.
Marhahúsételek ismertetése.
Borjú- és sertéshúsételek ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.
Egyéb húsételek ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.

gyakorlása.

Ételízesítők,
kiegészítő
eszközök
bekínálása,
adása.

Tészták, édességek ismertetése, tálalásuk.
A gyümölcsök ismertetése, terítése.
A sajtok ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.

Asztal rendbetétele
szalvéta cseréje
morzsátlanítás.

Ételek felszolgálásának gyakorlása.
A svájci és amerikai felszolgálási mód gyakorlása.
A francia felszolgálási mód gyakorlása.
Az angol felszolgálási mód gyakorlása

Étkezési szokások

A svédasztal.
Az ünnepekhez kapcsolódó fogyasztási szokások.
Különleges étkezési szokások.

Tájégségek
szerinti szokások,
ételek.

Menü összeállítás, étlapszerkesztés

Ajánlat összeállítása megadott szempontok alapján.
Menük összeállítása megadott szempontok alapján.
Étlapszerkesztés.
Terítés az összeállított menük alapján.
A menükhöz kapcsolódó felszolgálási munkák.

A hallgatók
által összeállított
étrendek.
Étlapszerkesztés
feladat - otthoni
munka.

Rendezvények

Fogadásokkal kapcsolatos feladatokat.

Rendezvények
szervezése,

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek II.
Tárgykód:	ALIFÜSA2121
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Tantárgy tartalma:

Társas étkezéssel kapcsolatos feladatok.
Egyéb rendezvényekkel kapcsolatos feladatok.
Üzleten kívüli rendezvényekkel kapcsolatos

lebonyolítása,
megszervezése,
munka beosztása.
feladatok.

Az italok felszolgálása
Borok felszolgálása.
Pezsgők felszolgálása.
Párlatok felszolgálása.
Üdítőitalok felszolgálása.
Digestív italok felszolgálása.
Sörök felszolgálása.
Kávé, tea felszolgálása

Hűtése,
bemutatása,
bontása,
töltése.
Utántöltése.

Összefoglaló, rendszerező gyakorlat
Terítés, felszolgálási módok, italfelszolgálás

Számonkérési és értékelési rendszere:

3. Órarendi, ill. önálló munkát igénylő terhelés aránya
- 60-40%
4. Évközi ellenőrzés módja
Pincér gyakorlatból tananyag ciklusonként – minden gyakorlat alkalmával - gyakorlati számonkérés, elméleti és gyakorlati tudás felmérés

A gyakorlatról maximum 4 óra hiányzás – táppénzes papírral igazolt – fogadható el.

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek II.
Tárgykód:	ALIFÜSA2121
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Számonkérési és értékelési rendszere:

Az tantermi felszolgálás időpontja meghatározott, azt a hallgató önkényesen nem változtathatja meg. Amennyiben, betegségből, eredő okból nem tudja teljesíteni, köteles maga helyett helyettesítőt beállítani.

A gyakorlatok pótlására nincs lehetőség.

5. Számonkérés módja

Gyakorlati bemutatás – gyakorlatonként – alkalmankénti értékeléssel, és az önálló munkák értékelésével

6. Aláírás feltétele

Felkészült részvétel a gyakorlatokon (egy szemeszteren belül maximum 4 óra hiányzás)

Elfogadott házimunkák

Évközi minimum elégséges értékelés

7. Évközi jegy feltétele

Aláírás

Az évközi munka értékelése

Kötelező irodalom:

8. Kötelező ill. ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzéke
Szakkönyvek, szakfolyóiratok, órai jegyzetek.