

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátó rendezvények szervezése

ALITVA3071

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2016/17/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/8/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A vendéglátó szakirányú hallgatók szakmai ismeretanyagának bővítése. Célunk, hogy a vendéglátó rendezvények professzionális szinten valósuljanak meg. Különösen fontos ez, hogy olyan szakembereket képezzünk, akik a legjobbak ebben, kialakítsuk a megfelelő kompetenciákat, amelyek segítségével a szakma legjobb rendezvényszervezői lesznek. A kurzus teljesítése után a hallgató képes lesz:

- szabadidős programokat szervezni
- alapvető rendezvények forgatókönyvét és diszpozícióját elkészíteni
- különböző rendezvények operatív lebonyolítását szervezni
- szervezni és irányítani a szolgáltatások kiajánlását és értékesítését
- aktívan együttműködni a rendezvények kiegészítő tevékenységeit ellátó külső és belső partnerekkel
- alapvető rendezvények ajánlatát és kalkulációját elkészíteni
- rendezvényekhez utókalkulációt, szakmai, gazdasági értékelést készíteni

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. óra: Az állófogadások, bálok, díszítkezések és egyszerű társas étkezések rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása

2. óra: A gasztronómiai rendezvények felvétele, szervezése és lebonyolítása

3. óra: A munkaebédek,- és vacsorák felvétele, szervezése és lebonyolítása

4. óra: Az üzleten kívüli rendezvények szervezési és lebonyolítási feladatai

5. óra: Borkóstolók rendelésvétele, szervezése és lebonyolítása

6. óra: Partik (koktél, grill, kerti) rendelésvétele, szervezési folyamatai és lebonyolítása

7. óra: Villásreggelik rendelésvétele, szervezési folyamatai, lebonyolítása, a vendéglátás protokollja

8. óra Zárthelyi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

3. A tantárgy oktatásának időterve: Kettő alkalom, 8 óra szeminárium.

4. Számonkérés módja:

Gyakorlati jegy, amely a házi dolgozat eredményét foglalja magában egy szabadon választott gasztronómiai rendezvény forgatókönyvének elkészítésével.

5. Az aláírás feltétele:

Házi dolgozat készítése egy vendéglátó rendezvény forgatókönyvének elkészítése.

6. Évközi jegy feltétele:

A házi dolgozat határidőre való elkészítése.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Gyarmati Ildikó.2001. Rendezvényszervező Kézikönyv. Szókratész Külgazdasági Akadémiai kiadó. Budapest.

Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán. 2004. Villásreggelitől a gálavacsoráig. A rendezvényszervezés elemélete és gyakorlata. OE. Sopron

Kőmíves Csaba

tanársegéd

Győrött, 2016. június 21.