

## Tárgytematika / Course Description

### Vendéglátó rendezvények szervezése

ALITVA3071

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2018/19/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/9/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy **célja**, hogy a végzett hallgatók képesek legyenek a különböző rendezvényeket megszervezni és lebonyolítani, ezért az oktatás során különös hangsúlyt fektetünk a rendezvények előkészítésére, a forgatókönyv készítésére, a kalkulációra, a lebonyolítási ütemterv elkészítésére, valamint a rendezvény értékelésére, a tapasztalatok összegezésére. A Hallgató **rendelkezik** a vendéglátó rendezvények alapvető fajtáinak ismeretével, elsajátítja a vendéglátó rendezvények specifikus ismereteit. Ismeri a vendéglátó rendezvényszervezés hazai és nemzetközi piacát. A Hallgató **képes** alapvető vendéglátó rendezvények árajánlatát, kalkulációját, forgatókönyvét és diszpozícióját elkészíteni, különböző rendezvények operatív lebonyolítását szervezni, szervezni és irányítani a szolgáltatások kijánlását és értékesítését. Aktívan működik együtt a rendezvények kiegészítő tevékenységeit ellátó külső és belső partnerekkel, valamint utókalkulációt (eredmény), szakmai, gazdasági értékelést készít.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

**1. óra:** A vendéglátó rendezvények csoportosítása, előnyei. A vendéglátás protokollja.

**2.óra:** Az állófogadások, bálók és díszétkezesek rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.

**3. óra:**

A gasztronómiai rendezvények felvétele, szervezése és lebonyolítása.

**4. óra:**

A munkaebédek,- és vacsorák felvétele, szervezése és lebonyolítása.

**5. óra:**

Az üzleten kívüli rendezvények felvétele és lebonyolítása.

**6. óra:**

Borkóstolók, partik és villásreggelik rendelésvétele, szervezése és lebonyolítása.

**7. óra:**

Zárthelyi dolgozat

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD**

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

### **4. Számonkérés módja:**

Egy vendéglátó rendezvény szervezési munkálatainak bemutatása a megadott szempontok alapján. 0-30 pontig elégtelen, 31-35 pont elégséges, 36-40 pont közepes, 41-45 jó, 46-50 jeles.

### **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 elemérete és gyakorlata. OE. Sopron

Kőmíves Csaba

tanársegéd

Győrött, 2018. július 17.