

# Tárgytematika

Félév:	2009/10/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek I.
Tárgykód:	ANIFVA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

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 tanéletteremmel
  - A tanéletteremre vonatkozó balesetelhárítási, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírások
  - A társas érintkezés szabályai
  - A felszolgálat magatartása
  - Üzleti berendezési tárgyak és használatuk

# Tárgytematika

Félév:	2009/10/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek I.
Tárgykód:	ANIFVA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

- Üzleti felszerelések kezelése és előkészítése
- Egyéni felszerelések
  - Tálca, tányér, pohárfogás, hangedli használata
- A felszolgálat általános szabályai
  - Az italfelszolgálat alapjai
  - Az ételfelszolgálat alapjai
  - A felszolgálati módok
- Alapterítékek
- Vendégfogadás, ültetés
  - Étlap, itallap átnyújtása, mozgás koordinálása

### Az éttermi felszolgálat munkafolyamata I.

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

### Az éttermi felszolgálat munkafolyamata II.

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

### Ételfelszolgálat I.

- Hideg előételek tálalása és felszolgálat
- Levesek tálalása és felszolgálat
- Étél kiegészítők (köretek, mártások, savanyúság) tálalása, felszolgálat
- Meleg előételek tálalása, felszolgálat

# Tárgytematika

Félév:	2009/10/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek I.
Tárgykód:	ANIFVA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

- Halételek, egyéb hidegvérűek tálalása, felszolgálása
- Szárnyasokból készült ételek tálalása, felszolgálása
- Sertéshúsból készült ételek tálalása, felszolgálása
- Borjúhúsból készült ételek tálalása, felszolgálása
- Marhahúskételek 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
- Pezsgők ajánlása, felszolgálása

# Tárgytematika

Félév:	2009/10/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek I.
Tárgykód:	ANIFVA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

- 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 összesen 9 óra hiányzási lehetőségbe.

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