

Tárgytematika

Félév:	2010/11/1
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
 - Üzleti felszerelések kezelése és előkészítése

Tárgytematika

Félév:	2010/11/1
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:

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
- Halételek, egyéb hidegvérűek tálalása, felszolgálat

Tárgytematika

Félév:	2010/11/1
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:

- Szárnyasokból készült ételek tálalása, felszolgálása
- Sertéshúsból készült ételek tálalása, felszolgálása
- Borjúhúsból készült ételek tálalása, felszolgálása
- Marhahúsételek 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
- Párlatok ajánlása, felszolgálása

Tárgytematika

Félév:	2010/11/1
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:

- 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