

# Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek II.
Tárgykód:	ANIFVA3062
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/4/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## 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 terítkeinek 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;

# Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek II.
Tárgykód:	ANIFVA3062
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/4/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

### 2. A tantárgy tartalma

#### **PINCÉR GYAKORLAT:**

A tanéletteremre vonatkozó balesetelhárítási, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírások.

A társas érintkezés szabályai.

A felszolgáló magatartása.

Üzleti berendezési tárgyak és használatuk.

Üzleti felszerelések kezelése és előkészítése.

A felszolgálás általános szabályai.

Az italfelszolgálás alapjai.

Az ételfelszolgálás alapjai.

A felszolgálás nemzetközi módjai.

Svájci, amerikai, francia, orosz, angol, szinkron, vagy tükör.

#### Az éttermi felszolgálás munkafolyamata I.

Az egyszerű terítés főétkezésekhez. Svédasztal

A szervizasztal előkészítése. Reggeli fajták.

Egyéb előkészítési feladatok.

#### Az éttermi felszolgálás munkafolyamata II.

A vendég fogadása.

A rendelés felvétele.

Felszolgálási módok gyakorlása.

Az értékesítés bizonylatolása.

A műszak zárásával kapcsolatos feladatok.

#### Ételfelszolgálás I.

Hideg előételek ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.

Egyéni felszerelések.

Tálca, tányér,

pohárfogás,

hangedli

használata.

Terítés menete.

Fogadás, ültetés,

étlap, itallap

adása, mozgás

koordinálása.

Alapterítékek.

Alapterítés, svéd-

asztal terítése,

eszközök használata,

fogása.

Köszöntés, ültetés,

ki- és felszolgálás.

Alapterítés, felszolgálás.

Alapteríték

adott ételcsoport

terítékei.

## Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek II.
Tárgykód:	ANIFVA3062
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/4/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

Levesek ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.  
Étel kiegészítőkkel (köretek, mártások, savanyúság) ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.  
Meleg előételek ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.  
Halételek ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.  
Marhahúsételek ismertetése.  
Borjú- és sertéshúsételek ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.  
Egyéb húsételek ismertetése, tálalásuk és felszolgálásuk.

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

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.

#### Menü összeállítás, étlapszerkesztés

Ajánlat összeállítás megadott szempontok alapján.  
Menük összeállítás megadott szempontok alapján.  
Étlapszerkesztés.

Felszolgálási módok gyakorlása angol és tükör felszolgálás gyakorlása.

Ételízesítők, kiegészítő eszközök bekínálása, adása.

Asztal rendbetétele szalvéta cseréje morzsátlanítás.

Tájegységek szerinti szokások, ételek.

A hallgatók által összeállított étrendek.  
Étlapszerkesztés

## Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek II.
Tárgykód:	ANIFVA3062
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/4/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

Terítés az összeállított menük alapján.  
A menükhöz kapcsolódó felszolgálati munkák.

feladat - otthoni munka.

#### Rendezvények

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

Rendezvények szervezése, 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, felszolgálati módok, italfelszolgálat

3. Órarendi, ill. önálló munkát igénylő terhelés aránya - 60-40%

### Számonkérési és értékelési rendszere:

3. Évközi ellenőrzés módja

Pincér gyakorlatból tananyag ciklusonként – minden gyakorlat alkalmával - gyakorlati számonkérés, elméleti és gyakorlati tudás felmérés

## Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek II.
Tárgykód:	ANIFVA3062
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/4/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

### Számonkérési és értékelési rendszere:

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

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.

#### 3. Számonkérés módja

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

#### 4. Aláírás feltétele

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

Elfogadott házimunkák

Évközi minimum elégséges értékelés

#### 5. Évközi jegy feltétele

Aláírás

Az évközi munka értékelése

### Kötelező irodalom:

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