

## Tárgytematika / Course Description

### Értékesítési ismeretek I.

KGLB\_TRTM038

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2017/18/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A gyakorlati oktatás fő célja a szakma gyakorlati alapjainak lerakása, az elméleti tantárgyakban megszerzett ismeretanyag alkalmazási képességének kifejlesztése. Önállóan tudja használni az eszközöket, készség szinten tudja a felszolgálási módokat, s azok alkalmazását.

Ismerje fel az ételek terítékeinek módozatait, gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálás szabályait.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.hét - "A tanteremre vonatkozó balesetelhárítási, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírások ismertetése, a társas érintkezés szabályai. Eszközismeret."
- 2.hét - A felszolgálás általános szabályai, felszolgálási módok, felszolgálási szabályok, a felszolgálókkal szemben támasztott követelmények.
- 3.hét - Egyszerű éttermi terítés. (Reggelik, a' la carte)
- 4.hét - Hideg előételek és levesek (topf, csésze, svájci mély) felszolgálása.
- 5.hét - Meleg előételek felszolgálása.
- 6.hét - Főételek felszolgálása.
- 7.hét - Befejező fogások felszolgálása.
- 8.hét - Aperitif italok felszolgálása
- 9.hét - Sörök (csaplt és palackzott)
- 10.hét - Borok felszolgálása, denkantálása. Pezsgő felszolgálása (frappírozása).
- 11.hét - Üdítő italok felszolgálása.
- 12.hét - Kávé és tea felszolgálása.
- 13.hét - Összefoglalás, rendszerezés
- 14.hét - Díszítkezés terítése és felszolgálása a Bridge étteremben

---

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

A szemeszter utolsó szemináriumán gyakorlati számonkérés (terítés és felszolgálás).

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Volessák Zoltán. 2011. Felszolgálási ismeretek. FORENO Foglalkozás és Rehabilitációs Nonprofit Kft.  
Sopron  
Ónodi Ferenc-Török István. 2006. Képzőművészeti Kiadó Kft.

Ajánlott irodalom:

Stroh Péter. 2006. Éttermi és pincér ismeretek. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző kft; Heller  
Farkas Gazdasági és Turisztikai Szolgáltatások Főiskolája.

---