

## Tárgytematika / Course Description

### Értékesítési ismeretek I.

KGLB\_TRTM038

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2018/19/2

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 felszolgálati módokat, s azok alkalmazását.

Ismerje fel az ételek terítkeinek módozatait, gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálat szabályait.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.hét - A tanteremre vonatkozó balesetelhárítási, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírások ismertetése, a társas érintkezés szabályai. Eszközismeret.
- 2.hét - A felszolgálat általános szabályai, felszolgálati módok, felszolgálati 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) felszolgálat.
- 5.hét - Meleg előételek felszolgálat.
- 6.hét - Főételek felszolgálat.
- 7.hét - Beféjező fogások felszolgálat.
- 8.hét - Aperitif italok felszolgálat.
- 9.hét - Sörök (csaplt és palackzott)
- 10.hét - Borok felszolgálat, denkantálása. Pezsgő felszolgálat (frappírozása).
- 11.hét - Üdítő italok felszolgálat.
- 12.hét - Kávés és tea felszolgálat.
- 13.hét - Összefoglalás, rendszerezés
- 14.hét - Díszítkezés terítése és felszolgálat a tanteremben

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

A szemeszter utolsó szemináriumán gyakorlati számonkérés van terítésből és felszolgálatból. **Az aláírás feltétele:** A szemináriumokon való részvétel és értékelhető gyakorlati munka. 2 hiányzás megengedett, ennél több hiányzás esetén az aláírás megtagadásra kerül.

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Voleszák Zoltán. 2011. Felszolgálati 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.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2019. február 1.