

## Tárgytematika / Course Description

### Vendéglátóipari értékesítési ismeretek I.

KGLB\_TRTM094

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2020/21/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

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

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

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

Ismerje fel az egyes fogások terítésében használt eszközöket, gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálati szabályait.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tantárgy oktatása szeminárium formájában történik. A szemináriumokon való részvétel kötelező.

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 Befejező fogások felszolgálat.

8.hét Aperitif italok felszolgálat.

9.hét Sörök (csaplt és palackzot)

10.hét Borok felszolgálat, denkantálása. Pezsgő felszolgálat (frappirozása).

11.hét Üdítő italok felszolgálat.

12.hét Kávé és tea felszolgálása.

13.hét Összefoglalás, rendszerezés

14.hét Díszétkezés terítése és felszolgálása a tanteremben.

---

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

**Az aláírás feltétele** a szemináriumokon való részvétel és az értékelhető munka. A gyakorlatokról 2 hiányzás megengedett, ennél több hiányzás esetén az aláírás megtagadásra kerül, a félév nem teljesítettnek tekintendő. A szemeszter utolsó szemináriumán gyakorlati számonkérés van terítésből és felszolgálásból.

**Az aláírás feltétele:** A szemináriumokon való részvétel és értékelhető gyakorlati munka. 2 hiányzás megengedett, ennél több hiányzás esetén az aláírás megtagadásra kerül. **A gyakorlatokon formaruha viselése kötelező!**

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

### **Kötelező irodalom:**

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

### **Ajánlott irodalom:**

Stroh Péter. 2006. Éttermi és pincér ismeretek.

Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző kft; Heller Farkas Gazdasági és Turisztikai Szolgáltatások Főiskolája.

Győrött, 2020. július 15.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársged