

## Tárgytematika / Course Description

### Értékesítési ismeretek I.

KGNB\_TRTM038

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2017/18/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/2/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

### 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 - Kávé és tea felszolgálat.
- 13.hét - Összefoglalás, rendszerezés
- 14.hét - Díszetkezés terítése és felszolgálat a Bridge étteremben.

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

Az aláírás feltétele: A szemináriumokon való részvétel. 2 hiányzás megengedett, ennél több hiányzás esetén az aláírás megtagadásra kerül.

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

### 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, 2017. november 8.

---