

Tárgytematika / Course Description

Értékesítési ismeretek I.

KGNB_TRTM038

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2021/22/2

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. A kurzus teljesítése után a hallgató önállóan tudja használni az eszközöket, készség szinten tudja a felszolgálati módokat, s azok alkalmazását.

Isméri az ételek terítkeinek módzatait, gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálat szabályait, valamint étrendeket, menüajánlatokat képes összeállítani. **Fogékony** az új információk befogadására, az új szakmai ismeretekre és módszertanokra, nyitott az új, önálló és együttműködést igénylő feladatok, felelőségek vállalására. **Felelőséget** vállal a munkával és magatartásával kapcsolatos szakmai, jogi, etikai normák és szabályok betartása terén.

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 (csapolt és palackozott)
- 10.hét - Borok felszolgálat, denkantálása. Pezsgő felszolgálat (frappírozása).
- 11.hét - Üdítő italok, kávé és tea felszolgálat.
- 12.hét - Összefoglalás, rendszerezés
- 13.hét - Gyakorlati számonkérés.
- 14.hét - Pót/javító számonkérés.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az aláírás feltétele: **A szemináriumokon való részvétel az előírt öltözetben.** 2 hiányzás megengedett, ennél több hiányzás esetén az aláírás megtagadásra kerül. Az aláírás abban az esetben is megtagadásra kerül, ha a hallgató munkája nem értékelhető!

A szemeszter utolsó kettő szemináriumán **gyakorlati számonkérés**, melynek során **5 fogásos étrend összeállítása és annak megterítése a feladat.**

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.

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi adjunktus

Győrött, 2021. december 11.