

Tárgytematika / Course Description

Értékesítési ismeretek II.

KGNB_TRTM040

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2018/19/1

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 az Értékesítés I. tantárgy során megszerzett tudás továbbfejlesztése, az értékesítésben alkalmazott specifikus ismeretek (dekantálás, barista, transzírozás) átadása.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét	A vendéglátás protokollja. Vendégtípusok.
2.hét	A felszolgálókkal szemben támasztott követelmények.
3.hét	Díszterítés 5 fogásos étrendre, előkészítése, felszolgálása.
4.hét	Italfelszolgálás általános szabályai. (Dekantálás, frappírozás, sommelier-és barista gyakorlat).
5.hét	Ételfelszolgálás általános szabályai.
6.hét	Angol I. és II. felszolgálási mód.
7.hét	Francia I. és II. felszolgálási mód
8.hét	Svájci felszolgálási mód.
9.hét	Büfé étkezések előkészületei, lebonyolítása.
10.hét	Kávészünetek előkészítő munkái, lebonyolításuk.
11.hét	Előmunka a vendég asztalánál (saláta keverés, transzírozás, falmbírozás).
12.hét	Szituációs gyakorlatok (vendégpanaszok kezelése).
13.hét	Ismétlés, rendszerezés.
14.hét	Gyakorlati számonkérés

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A szemeszter utolsó szemináriumán gyakorlati számonkérés a felszolgálási módokból és a vendég asztalánál végzett műveletekből.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Volesszák 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.

Győrött, 2018. május 31.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd
