

Tárgytematika / Course Description

Értékesítési ismeretek II.

KGNB_TRTM040**Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Kőmíves Csaba**Félév / Semester:** 2020/21/1**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 gyakorlati tudás továbbfejlesztése, az értékesítésben alkalmazott specifikus ismeretek (dekantálás, barista, trancsírozás, műveletek a vendég asztalánál) 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, trancsírozás, fálmbírozás).
12.hét	Szituációs gyakorlatok (vendégpanaszok kezelése).
13.hét	Ismétlés, rendszerezés.
14.hét	Gyakorlati számonkérés

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az aláírás és a folyamatos számonkérés 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 a felszolgálási módokból és a vendég asztalánál végzett műveletekből.

A gyakorlatokon a formaruha viselése kötelező, és érvényes egészségügyi könyvvel kell rendelkezni!

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Volesszák Zoltán 2011 Felszolgálási ismeretek FORENO

Ajánlott irodalom:

Stroh Péter. 2006. Éttermi és pincér ismeretek.
Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző kft; Heller Farkas
Gazdasági és Turisztikai Szolgáltatások Főiskolája.

Győrött, 2020. július 22.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd
