

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátóipari értékesítési ismeretek I.

KGNB_TRTM094

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/2/0

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 egyes fogások terítésében használt eszközöket, gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálati szabályait. gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálati 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 előtelek és levesek (topf, csésze, svájci mély) felszolgálati módja.
- 5.hét Meleg előtelek felszolgálati módja.
- 6.hét Főételek felszolgálati módja.
- 7.hét Befejező fogások felszolgálati módja.
- 8.hét Aperitif italok felszolgálati módja
- 9.hét Sörök (csaplt és palackzott)
- 10.hét Borok felszolgálati módja, denkantálása. Pezsgő felszolgálati módja (frappírozása).
- 11.hét Üdítő italok felszolgálati módja.
- 12.hét Káv és tea felszolgálati módja.
- 13.hét Összefoglalás, rendszerezés
- 14.hét Díszítés terítése és felszolgálati módja a tanteremben.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az aláírás és a folyamatos számonkérés feltétele a szemináriumokon való részvétel és az értékelhető gyakorlati 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. **A hallgatóknak a gyakorlatokon formaruha viselése kötelező és érvényes egészségügyi könyvvel kell rendelkezni!**

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

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

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