

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátóipari értékesítési ismeretek II.

KGNB_TRTM105

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 Vendéglátóipari értékesítési ismeretek 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: Italfelsőszolgálás általános szabályai. (Dekantálás, frappírozás, sommelier-és barista gyakorlat).
- 5.hét: Ételfelsőszolgálás általános szabályai.6.hétAngol 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: Élőmunka 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 felszolgálati módokból és a vendégasztalánál végzett műveletekből.

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

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.

Győrött, 2021. december 10.

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi adjunktus