

A TANTÁRGY NEVE		Vendéglátás és szálláshelyei alapismeretek I-II.			
A MODUL SZÁMA, NEVE:		2358-06 Az idegenforgalom szolgáltatási és kapcsolattartási sajátosságait figyelembe véve végzi munkáját			
TANTÁRGYFELELŐS:		Furkóné Szabó Marianna, óraadó			
AZ OKTATÁS TECHNIKAI INFORMÁCIÓI		<i>Tagozat:</i>	nappali	<i>Félév:</i>	2-2.
		<i>Heti óraszám (előadás + gyakorlat):</i>		2+0, 0+3	
<i>Kód:</i>	ID2712 ID2722	<i>Ellenőrzés módja:</i>	Kollokvium Gyakorlati jegy	<i>Kreditpont:</i>	3-3

A TANTÁRGY ÁLTALÁNOS CÉLJA ÉS SPECIFIKUS CÉLKITŰZÉSEI

A Vendéglátó alapismeretek tárgy keretein belül a hallgatóknak meg kell ismerniük egy vendéglátó egység működtetésének jogi és gazdasági környezetét, a működtetés feltételeinek jogi eljárásrendjét, az adott vállalkozás külső és belső gazdasági környezetének hatását az üzemeltetési színvonalra és az üzleti szintű jövedelmezőségre. Ismereti szinten el kell sajátítaniuk a különböző üzletprofilok értékesítő tereinek – az üzemeltetési színvonallal összhangban – berendezését, felszerelését, az azokhoz tartozó eszközök beszerzésének lehetőségeit és a finanszírozás módjait. Szert kell tenniük a tárgyi eszközök racionális felhasználásának módszereire, a gazdasági célok megvalósításának érdekében. Alapvető célként fogalmazódik meg, hogy a hallgatók tantárgyi tudásukat – megfelelő gyakorlati idő után – a különböző üzletkörökön belül található és eltérő kategóriába sorolással rendelkező üzletprofilok hatékony működtetésében önállóan is képesek legyenek hasznosítani.

A TANTÁRGY TARTALMA

1. A vendéglátóipar alapismeretei:

A vendéglátás fogalma, tárgyi és személyi feltételei. Üzletprofilok. Üzlettípusok.

2. Az üzleti választék:

A választék ialakításának szempontjai, a választékközlés eszközei. Az üzleti választék terjedelme és mélysége.

3. Pénzgazdálkodás, működtetés:

Költséggazdálkodás. Jövedelmezőség. Tulajdonosi döntések, szerződések. Államigazgatási engedélyek, eljárások.

4. A vendéglátóipari ár:

Árképzés, az árképzés feltételei és eszközei, szolgáltatásmenedzsment. Étel- és italkalkuláció készítése.

5. Beszerzés, raktározás

Beszerzési tevékenység, raktározási tevékenység szervezése. Az áru átvétele, tárolása, kezelése. A raktározás személyi feltételei. Készletgazdálkodás.

6. Az értékesítő, szolgáltató tevékenység üzleti szintű szervezése:

Az értékesítés céljának és feladatának meghatározása. Az értékesítési módok. A felszolgálati módok, felszolgálati rendszerek.

7. Munkaerő-gazdálkodás:

Feladattípusok és személyzet kapcsolatai az üzlettípus függvényében. Bér- és létszám-gazdálkodás szervezési kérdései. A vezetői tevékenység szervezése.

8. Vendégforgalom:

Vendéglátó üzlet vendégforgalmának tervezése, meghatározása. Nyitva tartás, szezonáltság.

9. *Termelékenység a vendéglátásban:*

A termelékenység fogalma, sajátosságai, mérhetősége, növelésének lehetőségei a vendéglátásban Termék- és szolgáltatásminőség ellenőrzés a vendéglátásban.

10. *Vendéglátó szolgáltatás:*

Az üzleti felszerelések. A felszerelések anyaga, rendeltetése. Asztali leltár. Segédeszközök.

11. *A vendéglátó értékesítés személyi feltételrendszere:*

Helyes vendéglátó magatartás. A pincérek szakmai felkészültsége. Etikai követelmények. Alapvető munkahelyi követelmények. Vezetők és beosztottak kapcsolatának kérdései. Vendégek és pincérek kapcsolatának kérdései. Higiéniai követelmények. Üzleti higiénia

12. *Általános pincér ismeretek:*

Étkezési idők. Az éttermi felszerelések helyes használata. Tálak és tálcák kézben tartása, használata. A helyes pohárfogás. Általános felszolgálási szabályok. Terítési módok. Felszolgálási módok. A pincérek munkabeosztási rendszere.

13. *Étlapok, menük és italsorok:*

Étlapok fajtái, szerkesztése. Állandó étlapok, alkalmi étlapok. A menü, az étrend. A menükártya. Az árlap, az ártábla.

14. *Ételfelszolgálat:*

Adagolás, tálalás, díszítés. Az ételfelszolgálat szabályai.

15. *Az italok felszolgálása:*

Az italajánlás szempontja. Az italrendelés felvétele. Az italok csoportosítás, az itallap. Aperitif italok. Digestive italok.

KÖTELEZŐ ÉS AJÁNLOTT IRODALOM

Burkáné Szolnoki Á. (2002): Vendéglátó gazdálkodási ismeretek. Budapest: Képzőművészeti Kiadó.

Burkáné Szolnoki Á. (2002): Vendéglátó ismeretek. Budapest: Képzőművészeti Kiadó.

Burkáné Szolnoki Á. (2002): Vendéglátó szakmai alapismeret. Budapest: Képzőművészeti Kiadó.

Buzás G. - B. Kiss A-né - Sahin-Tóth Gy. (2002): Italismeret. Budapest: KÉP Kiadó.

Cey-Bert R. Gy. (2000): Magyar borok és ételek harmonizációja. Budapest: Paginárum Kiadó. – 228 p.

Csizmadia L. (1992): Értékesítés a vendéglátásban. Budapest: KVIF jegyzet.

Szűcs T. (szerk.) (1985-92): Vendéglátás szervezése I-IV. kötet. Budapest: KVIF jegyzet.

Zugorné Rácz É. (2002): Vendéglátó gazdálkodási ismeretek (példatár). Budapest: Képzőművészeti Kiadó.

Panoráma BULLETIN. – a Turizmus Panoráma napilapja aktuális számai.

Turizmus Panoráma. – A Magyar Szállodaszövetség hivatalos lapja aktuális számai.