

Érettségi témakörök

Középszintű, szóbeli érettségi vizsgához

Tantárgy megnevezése: **Vendéglátóipari ismeretek ágazati érettségi**

Vizsgáztató tanár neve: Nagy László

Tanév: 2020/2021

A) Témakörök:

1. Az éttermi szervezeti felépítés, az értékesítés munkakörei (éttermi igazgató, üzletvezető, teremfőnök, főpincér, pincér, sommelier, pultos, bartender). Feladatkörök és felelősségi rendszer
2. Az értékesítésben használt gépek, berendezések, eszközök és felszerelések ismerete, valamint azok használatának szabályai
3. A viselkedés, az etikett, a protokoll meghatározása, szerepük az éttermi munkában. Vendégtípusok, problémakezelés és az ezzel összefüggő szakmai elvárások.
4. A hazai és nemzetközi gasztronómia, a vallási előírások az étkezési kultúrában.
5. Az ünnepek szerepe, a tradíciók jelentősége az étkezési szokásokban.
6. A magyar gasztronómia fejlődése, szokások, jellegzetességek, az egyes tájegységek meghatározó ételei.
7. A rendezvények csoportosítása, változatai, étel –és ital kínálatuk a lebonyolításuk szerint.
8. Az alkalmi terítés és a különböző felszolgálási módok bemutatása az eltérő kategóriájú éttermi kínálatban. A vendég előtt végzett tevékenységek ismertetése, szabályai.
9. Az italok csoportosítása, felszolgálásuk szabályai, elkészítésük különböző változatai, értékesítésük az éttermi munkában.
10. A szálloda reggeli típusai, fontosságuk a táplálkozásban. Az egyes nemzeti sajátosságok ismertetése.
11. A borkultúra jelentősége a gasztronómiában, borok és ételek harmóniája.
12. A szállodai vendéglátás sajátosságai, a szállodai vendéglátó egységek bemutatása, értékesítési szabályok, lehetőségek.
13. Az éttermi elszámolás lehetőségei, árumozgás, vételezés, az éttermi kommunikációs rendszerek bemutatása, fizetési módok a vendéglátásban.

14. Az éttermi asztalfoglalás szabályai, a rendezvények értékesítésének, lebonyolításának lépései
15. A termeléshez kapcsolódó tárgyi feltételrendszernek a HACCP szempontjainak figyelembe vételével történő bemutatása.
 - A méréshez, áruátvételhez, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök.
 - A raktárakban tárolásra szolgáló bútorok, polcok.
 - Az élelmiszerek tárolására használt hűtőberendezések, hűtőkamrák.
 - Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök.
 - A termelés helyiségei, kialakításuk követelményei (bejáratok, raktárak, előkészítők, konyhák, mosogatók). A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei, eszközei.
 - A termelés technológiai folyamatai (a beszerzéstől az értékesítésig).
 -
16. A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, a főzelékek, köretek csoportjai, a saláták és öntetek fajtái, a levesek csoportjai, fajtái; a levesbetétek fajtái, jellemzői; a mártások fajtái.
17. A házi szárnyasokból készíthető ételek, a halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek csoportosítása, fajtáinak bemutatása.
18. A vágóállatok húsrészeinek, belsőségeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek, és a vadhúsokból készíthető ételek csoportosítása, fajtáinak bemutatása.
19. A meleg előételek, a hideg előételek csoportosítása, fajtáinak bemutatása.
20. A befejező fogások, a reggeli és uzsonna ételek és italok, a gyorséttermi ételek csoportosítása, fajtáinak bemutatása.

B) Témakörök:

1. Vendéglátó üzlet elindításának jogi háttere
2. Környezetvédelem a vendéglátásban
3. Tűzvédelem
4. Fogyasztóvédelem és panaszkezelés
5. Munka-és balesetvédelem
6. Külső ellenőrzés
7. Humán erőforrással kapcsolatos jogi szabályozás
8. Marketing fogalma, a piaci környezetek és a marketing történeti fejlődési szakaszai
9. A marketing stratégia lényege, annak elemei. Marketing mix
10. A Piac. Piac kategóriái és fajtái. Piackutatás és fajtái
11. Célpiaci marketing, a piac megismerése
12. Vendéglátásban alkalmazott marketingkommunikációs eszközök
13. Fogyasztói magatartást és vásárlói döntéseket befolyásoló tényezők
14. Termék, termékpolitika, termékstratégia, termékfejlesztés
15. Ár, árpolitika, ártaktikai módszerek
16. Az internetes marketing, a közösségi média szerepe
17. Viselkedéskultúra és kommunikáció alapjai