**Érettségi témakörök   
Középszintű, szóbeli érettségi vizsgához**

Tantárgy megnevezése: **Vendéglátóipari ismeretek ágazati érettségi**

Vizsgáztató tanár neve: Poós Ferencné, Vadász László, Nagy László

Osztály megnevezése: **12. F**

Tanév: **2019/2020**

1. Témakörök:
2. Az éttermi szervezeti felépítés, az értékesítés munkakörei (éttermi igazgató, üzletvezető, teremfőnök, főpincér, pincér, sommelier, pultos, bartender). Feladatkörök és felelősségi rendszer
3. Az értékesítésben használt gépek, berendezések, eszközök és felszerelések ismerete, valamint azok használatának szabályai
4. A viselkedés, az etikett, a protokoll meghatározása, szerepük az éttermi munkában. Vendégtípusok, problémakezelés és az ezzel összefüggő szakmai elvárások.
5. A hazai és nemzetközi gasztronómia, a vallási előírások az étkezési kultúrában.
6. Az ünnepek szerepe, a tradíciók jelentősége az étkezési szokásokban.
7. A magyar gasztronómia fejlődése, szokások, jellegzetességek, az egyes tájegységek meghatározó ételei.
8. A rendezvények csoportosítása, változatai, étel –és ital kínálatuk a lebonyolításuk szerint.
9. Az alkalmi terítés és a különböző felszolgálási módok bemutatása az eltérő kategóriájú éttermi kínálatban. A vendég előtt végzett tevékenységek ismertetése, szabályai.
10. Az italok csoportosítása, felszolgálásuk szabályai, elkészítésük különböző változatai, értékesítésük az éttermi munkában.
11. A szálloda reggeli típusai, fontosságuk a táplálkozásban. Az egyes nemzeti sajátosságok ismertetése.
12. A borkultúra jelentősége a gasztronómiában, borok és ételek harmóniája.
13. A szállodai vendéglátás sajátosságai, a szállodai vendéglátó egységek bemutatása, értékesítési szabályok, lehetőségek.
14. Az éttermi elszámolás lehetőségei, árumozgás, vételezés, az éttermi kommunikációs rendszerek bemutatása, fizetési módok a vendéglátásban.
15. Az éttermi asztalfoglalás szabályai, a rendezvények értékesítésének, lebonyolításának lépései
16. 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).

1. A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, a főzelékek, köretek csoportjai, a saláták és öntettek fajtái, a levesek csoportjai, fajtái; a levesbetétek fajtái, jellemzői; a mártások fajtái.
2. A házi szárnyasokból készíthető ételek, a halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek csoportosítása, fajtáinak bemutatása.
3. A vágóállatok húsrészeinek, belsőségeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek, és a vadhúsokból készíthető ételek csoportosítása, fajtáinak bemutatása.
4. A meleg előételek, a hideg előételek csoportosítása, fajtáinak bemutatása.
5. A befejező fogások, a reggeli és uzsonna ételek és italok, a gyorséttermi ételek csoportosítása, fajtáinak bemutatása.
6. Témakörök:
7. Vendéglátó üzlet elindításának jogi háttere
8. Környezetvédelem a vendéglátásban
9. Tűzvédelem
10. Fogyasztóvédelem és panaszkezelés
11. Munka-és balesetvédelem
12. Külső ellenőrzés
13. Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozás
14. Marketing fogalma, a piaci környezetek és a marketing történeti fejlődési szakaszai
15. A marketing stratégia lényege, annak elemei. Marketing mix
16. A Piac. Piac kategóriái és fajtái. Piackutatás és fajtái
17. Célpiaci marketing, a piac megismerése
18. Vendéglátásban alkalmazott marketingkommunikációs eszközök
19. Fogyasztói magatartást és vásárlói döntéseket befolyásoló tényezők
20. Termék, termékpolitika, termékstratégia, termékfejlesztés
21. Ár, árpolitika, ártaktikai módszerek
22. Az internetes marketing, a közösségi média szerepe
23. Viselkedéskultúra és kommunikáció alapjai