

Vendéglátóipari ismeretek érettségi témakörök 2017.

1. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

- A gazdálkodás alapjai és a piac
- A gazdálkodás alapegységei
- A vendéglátás fogalma, jellemzői, története
- A vendéglátás tevékenységi körei
- Vendéglátó üzletkörök és üzlettípusok
- Vendéglátó üzleti tárgyi feltételei
- Vendéglátó üzletek személyi feltételei
- Adózási ismeretek

2. Szakmai számítások tantárgy

- Tömeg- és veszteségszámítás
- Viszonyszámok
- Árképzés és bevételszámítás
- Készletgazdálkodás
- Elszámoltatás (standolás)
- Létszám- és bér gazdálkodás
- Jövedelmezőség

3. Marketing és kommunikáció a gyakorlatban tantárgy

- A marketing fogalma, fejlődése
- A marketingtevékenység részfolyamatai
- Marketing-mix elemei és összefüggései
- Marketingkommunikáció a vendéglátásban
- Viselkedéskultúra a vendéglátásban

4. Élelmiszerismeret tantárgy

- Állati eredetű élelmiszerek
- Növényi eredetű élelmiszerek
- Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk
- Fűszerek, ízesítők, zamatosság- és állományjavítók
- Italok
- Higiénia és fogyasztóvédelem

5. Termelés elmélete tantárgy

- Üzemi ismeretek
- Konyhatechnológiai műveletek
- Főzelékek, körettek
- Saláták és öntetek
- Levesek, levesbetétek
- Mártások
- Előételek

6. Értékesítés elmélete tantárgy

- Értékesítés alapjai
- Etikett és protokoll az értékesítésben
- Vendégtípusok
- Étkezési szokások
- Értékesítés higiénijája, üzleti árukezelés
- Ételek, italok értékesítése