

# Vendéglátóipari ismeretek érettségi témakörök (2019)

## 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, zamatosítók 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