**Turizmus és vendéglátás alapszak**

**Vendéglátásmenedzsment specializáció**

**Záróvizsga témakörök**

• A vendéglátás meghatározása, a szolgáltatók csoportosítási rendszere és az üzletek megjelenési formái.

• A vendéglátó üzletek létesítésénél közreműködő hatóságok, szerepük az üzlet nyitásában és üzemeltetésében.

• A vendéglátóipari franchise nemzetközi és hazai megnyilvánulásai és jellemzői.

• A magyar gasztronómia turisztikai piacra vihető elemei és a gasztroturizmus megjelenési formái.

• A választékkialakítás, a diverzifikálás és differenciálás megjelenése az éttermek választék kialakításának területén.

• Speciális, korszerű munkaszervezési módszerek az éttermek/rendezvények területén.

• A gazdálkodás eredményességét befolyásoló tényezők jövedelmezőségre való hatásának alakulása a vendéglátó egységekben.

• A fenntarthatóság és a minőségmenedzsment összefüggései a vendéglátó üzletekben zajló tevékenységekre vonatkozóan.

• Marketing alap- és részstratégiák alkotásának folyamata egy vendéglátó vállalkozás esetében!

• A vendéglátó szolgáltató tevékenység tárgyi feltételei.

• A vendéglátás tevékenységi köreihez kapcsolódó élelmiszer-higiéniai követelmények, a jó higiéniai gyakorlat és a HACCP rendszer alkalmazásának lehetőségeit a különböző üzlettípusok üzemeltetési gyakorlatában.

• A vendéglátásban alkalmazott munkaidőrendszerek, munkabeosztási formák és sajátos szervezési eljárásai.

• A vendéglátás által készített termékek nyilvántartási és kalkulációs rendszere és technikái.

• A vendéglátás üzletköröktől függő italkínálata, az italok szerepe a turisztikai kínálatban.

• A társasétkezések értékesítésének sajátosságai, az ajánlattétel folyamata!

2021. október 07. Dr. Kóródi Márta

 szakvezető