

## Turizmus és vendéglátás felsőoktatási szakképzés

### Vendéglátó szakirány

#### Záróvizsga témakörök

- A vendéglátó vállalkozások árubeszerzésének szervezése. Beszerzési módok és források. A szállítók értékelése. A beszerzés helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban, beszerzési források, beszerzési módok és alkalmazási lehetőségük a vendéglátásban, az árurendelés folyamata, módja, beszerzési szerződések típusai, alkalmazási lehetőségük konkrét árurendelés kifejtése
- A raktározás funkciója, személyi és tárgyi feltételei. A készletgazdálkodás fogalma, jelentősége valamint elemzésének főbb mutatószámai.
- A szakosított tárolás fogalma, jelentősége. A vendéglátó üzlet raktárainak típusai. Tárolási módok. HACCP követelmények a vendéglátás raktározási tevékenysége során.
- A vendéglátó vállalkozások termelő tevékenységének tartalma, folyamata, személyi és tárgyi feltételei. Az előkészítés feladata, részfolyamatai, növényi és állati eredetű nyersanyagok előkészítése. Higiéniai előírások (HACCP) és betartásuk az előkészítés során.
- Az értékesítő tevékenység tartalma, folyamata, tárgyi és személyi feltételei. Az értékesítés ösztönzés, mint piacbefolyásolási eszköz szerepe a vendéglátásban.
- Az értékesítési módok és formák lényege, jellemzői, alkalmazási lehetőségei a vendéglátásban. Higiéniai előírások a vendéglátó-ipari értékesítés területén.
- A vendéglátó üzlethálózat jelenlegi helyzete, jellemző üzlettípusok. A szolgáltatások jellemzése, helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban
- A választék összeállítása, a választék aktualizálásához kapcsolódó feladatok. Az étlap marketing szempontú kialakítása és vizsgálata. Az étlap fogalma, szerepe, összeállításának szempontjai.
- Az itallap felépítése, összeállításának főbb szempontjai. Borlap tartalmi elemei, 4-5 nevesebb magyar borvidék bemutatása.
- A vendéglátás dolgozóival szemben támasztott követelmények. A vendéglátó értékesítés személyi feltételei, hatásuk a minőségre. A személyes eladás marketing szempontú értékelése.
- A vendéglátó egység üzemeltetéséhez kapcsolódó költségek fajtái, elemzésének módszerei. A hatékony költséggazdálkodás értelmezése.
- Rendezvényszervezés a vendéglátás gyakorlatában. Rendezvények típusai a vendéglátásban. Rendezvények általános szervezési feladatai.
- A menük fogalma, fajtái, összeállításuk általános és különleges követelményei. Diétás igények és egészséges/reform irányzatok érvényesítése a kínálatban.
- A magyar konyha jellemzői. Fő melegkonyhai ételcsoportok magyaros képviselői. Állítson össze egy ötfogásos magyaros menüt és ismertesse a menüelemek elkészítését.
- A nyereség orientált gazdálkodás a vendéglátásban. A nyereség képződés folyamata, a jövedelmezőség elemzésének módszerei. Az árrés, az ELABÉ értelmezése.

Dr. Kóródi Márta  
szakvezető