

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.

Dr. Kóródi Márta
szakvezető