

SZÉCHENYI ISTVÁN BAPTISTA TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS GIMNÁZIUM**OSZTÁLYOZÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK**

TANTÁRGY: ÉRTÉKESÍTÉSI ISMERETEK
TANÍTOTT SZAKIRÁNY: TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS
TANÍTOTT ÉVFOLYAM: 11. ÉVFOLYAM, I./II FÉLÉV
TANÍTOTT ÓRASZÁM: 62 / ÉV

I félév

Étlap szerkezeti felépítése
Itallap szerkezeti felépítése
Ártábla, táblás ajánlat
Elektronikus választékközlő eszközök
Borlap felépítése
Vendég fogadásával kapcsolatos teendők
Köszönés, megszólítás, fogadás
A vendégek elhelyezése, helyrekísérés, ültetés
Vendég fizettetése, számlázás
A bankett kínálat kialakításának szempontjai - vendégigények
A bankett kínálat kialakításának szempontjai - szezonáltság
A bankett kínálat kialakításának szempontjai - alkalom
A bankett kínálat kialakításának szempontjai - technológia
A bankett kínálat kialakításának szempontjai - gépesítettség
A bankett kínálat kialakításának szempontjai - helyszín

II. félév

A bankett kínálat kialakításának szempontjai – rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
A séf táblás ajánlat kialakításának szempontjai
Sommelier feladatának marketingvonatkozásai
Magyarország borvidékei
Magyarország fő borászatainak marketingtevékenységei
Borászok termékei, marketing
Vendéglátó egységek online megjelenése
Éttermi honlap felépítése

Osztályozó vizsga	írásbeli	szóbeli
Időtartam	60p	10p
Arány az értékelésnél	60%	40%
A vizsga értékelése		
jeles (5)	90%-tól	
Jó (4)	75%-tól	
Közepes (3)	55%-tól	
Elégséges (2)	40%-tól	
Elégtelen (1)	0-39%-ig	