

Turizmus és vendéglátás felsőoktatási szakképzés

Vendéglátó szakirány

Záróvizsga témakörök

- Ismertesse s vendéglátó vállalkozások árubeszerzésének szervezését (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)!
- Határozza meg a raktározás funkcióját, személyi és tárgyi feltételeit, a készletgazdálkodás fogalmát, jelentőségét, valamint elemzésének főbb mutatószámait.
- Értelmezze a szakosított tárolás fogalmát, jelentőségét (a vendéglátó üzlet raktárainak típusai, tárolási módok, HACCP követelmények a vendéglátás raktározási tevékenysége során)!
- Mutassa be 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.
- Ismertesse az értékesítő tevékenység tartalmát, folyamatát, tárgyi és személyi feltételeit, hogyan alkalmazható az értékesítés ösztönzés, mint piacbefolyásolási eszköz a vendéglátásban!
- Mutassa be az értékesítési módok és formák lényegét, jellemzőit, alkalmazási lehetőségeit a vendéglátásban! Térjen ki a higiéniai előírásokra a vendéglátó-ipari értékesítés területén!
- Milyen a vendéglátó üzlethálózat jelenlegi helyzete, melyek a jellemző üzlettypusok? Melyek a szolgáltatások jellemzői, helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban?
- Ismertesse a választék összeállításához, a választék aktualizálásához kapcsolódó feladatokat (az étlap marketing szempontú kialakítása és vizsgálata, az étlap fogalma, szerepe, összeállításának szempontjai)!
- Mutassa be az itallap felépítését, összeállításának főbb szempontjait, a borlap tartalmi elemeit és egy magyar borkínálatát!
- Határozza meg a vendéglátás dolgozóival szemben támasztott követelményeket (a vendéglátó értékesítés személyi feltételei, hatásuk a minőségre, a személyes eladás marketing szempontú értékelése)!
- Ismertesse a vendéglátó egység üzemeltetéséhez kapcsolódó költségek fajtáit, elemzésének módszereit, értelmezze a hatékony költséggazdálkodást!
- Hogyan történik a rendezényszervezés a vendéglátás gyakorlatában (rendezvények típusai a vendéglátásban, a rendezvények általános szervezési feladatai)?
- Határozza meg a menük fogalmát, fajtáit, összeállításuk általános és különleges követelményeit! Térjen ki a diétás igények és egészséges/reform irányzatok érvényesítésére a kínálatban!
- Ismertesse s magyar konyha jellemzőit, a fő melegkonyhai ételcsoportok magyaros képviselőit! Állítson össze egy ötfogásos magyaros menüt és ismertesse a menüelemek elkészítését!
- Fejtse ki, mit jelent a nyereség orientált gazdálkodás a vendéglátásban (a nyereség képződés folyamata, a jövedelmezőség elemzésének módszerei, az árrés, az ELÁBÉ értelmezése)!