Turizmus és vendéglátás felsőoktatási szakképzés
Vendéglátó szakirány
Záróvizsga témakörök

1. 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)!
2. Határozza meg a raktározás funkcióját, személyi és tárgyi feltételeit, a készletgazdálkodás fogalmát, jelentőségét, valamint elemzésének főbb mutatószámait.
3. Értelmezze a szakosított tárolás fogalmát, jelentőségét (a vendéglátó üzlet raktárainak típusai, tárolási módok, HACCP követelmények a vendéglátás raktározási tevékenysége során)!
4. 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.
5. Ismertesse az értékesítő tevékenység tartalmát, folyamatát, tárgyi és személyi feltételeit, hogyan alkalmazható az értékesítés ösztönzés, mint piacbefolyásolási eszköz a vendéglátásban!
6. Mutassa be az értékesítési módok és formák lényegét, jellemzőit, alkalmazási lehetőségeit a vendéglátásban! Térjen ki a higiéniai előírásokra a vendéglátó-ipari értékesítés területén!
7. Milyen a vendéglátó üzlethálózat jelenlegi helyzete, melyek a jellemző üzlettípusok? Melyek a szolgáltatások jellemzői, helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban?
8. Ismertesse a választék összeállításához, a választék aktualizálásához kapcsolódó feladatokat (az étlap marketing szempontú kialakítása és vizsgálata, az étlap fogalma, szerepe, összeállításának szempontjai)!
9. Mutassa be az itallap felépítését, összeállításának főbb szempontjait, a borlap tartalmi elemeit és egy magyar borrégió kínálatát!
10. Határozza meg a vendéglátás dolgozóival szemben támasztott követelményeket (a vendéglátó értékesítés személyi feltételei, hatásuk a minőségre, a személyes eladás marketing szempontú értékelése)!
11. Ismertesse a vendéglátó egység üzemeltetéséhez kapcsolódó költségek fajtáit, elemzésének módszereit, értelmezze a hatékony költséggazdálkodást!
12. Hogyan történik a rendezvényszervezés a vendéglátás gyakorlatában (rendezvények típusai a vendéglátásban, a rendezvények általános szervezési feladatai)?
13. Határozza meg a menük fogalmát, fajtáit, összeállításuk általános és különleges követelményeit! Térjen ki a diétás igények és egészséges/reform irányzatok érvényesítésére a kínálatban!
14. Ismertesse s magyar konyha jellemzőit, a fő melegkonyhai ételcsoportok magyaros képviselőit! Állítson össze egy ötfogásos magyaros menüt és ismertesse a menüelemek elkészítését!
15. Fejtse ki, mit jelent a nyereség orientált gazdálkodás a vendéglátásban (a nyereség képződés folyamata, a jövedelmezőség elemzésének módszerei, az árrés, az ELÁBÉ értelmezése)!

Dr. Kóródi Márta
szakvezető