Turizmus és vendéglátás alapszak

Vendéglátásmenedzsment specializáció

Záróvizsga témakörök

1. A vendéglátás meghatározása, a szolgáltatók csoportosítási rendszere és az üzletek megjelenési formái.
2. A vendéglátó üzletek létesítésénél közreműködő hatóságok, szerepük az üzlet nyitásában és üzemeltetésében.
3. A vendéglátóipari franchise nemzetközi és hazai megnyilvánulásai és jellemzői.
4. A magyar gasztronómia turisztikai piacra vihető elemei és a gasztroturizmus megjelenési formái.
5. A választékkialakítás, a diverzifikálás és differenciálás megjelenése az éttermek választék kialakításának területén.
6. Speciális, korszerű munkaszervezési módszerek az éttermek/rendezvények területén.
7. A gazdálkodás eredményességét befolyásoló tényezők jövedelmezőségre való hatásának alakulása a vendéglátó egységekben.
8. A fenntarthatóság és a minőségmenedzsment összefüggései a vendéglátó üzletekben zajló tevékenységekre vonatkozóan.
9. Marketing alap- és részstratégiák alkotásának folyamata egy vendéglátó vállalkozás esetében!
10. A vendéglátó szolgáltató tevékenység tárgyi feltételei.
11. A vendéglátás tevékenységi köreihez kapcsolódó élelmiszer-higiéniai követelmények, a jó higiéniai gyakorlat és a HACCP rendszer alkalmazásának lehetőségeit a különböző üzlettípusok üzemeltetési gyakorlatában.
12. A vendéglátásban alkalmazott munkaidőrendszerek, munkabeosztási formák és sajátos szervezési eljárásai.
13. A vendéglátás által készített termékek nyilvántartási és kalkulációs rendszere és technikái.
14. A vendéglátás üzletköröktől függő italkínálata, az italok szerepe a turisztikai kínálatban.
15. A társasétkezések értékesítésének sajátosságai, az ajánlattétel folyamata.

Dr. Kóródi Márta
szakvezető