Különbözeti vizsga témakörök

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Vendégtéri értékesítés alapjai témakörhöz

1. Az üzletek csoportosítása
2. Az éttermek környezete és kiképzése
3. Az értékesítési dolgozó munkaruhája és felszerelése
4. A személyi és környezeti higiénia
5. A biztonságos és egészséges munkavégzés feltételei
6. Az étterem berendezési tárgyai és elrendezésük
7. Üzleti felszerelések fajtái, kezelése és szakszerű használata
8. Asztali kisleltár és patika
9. Az éttermi terítés
10. Értékesítési módszerek
11. Értékesítési munkakörök és rendszerek
12. Az egyszerű terítés folyamata
13. A vendég fogadása
14. A felszolgálás általános szabályai
15. Terítési formák, alapterítékek
16. Az itallap, az italok felszolgálása
17. Ételfajtánként ajánlható italok
18. Koktélok, alkoholmentes koktélok
19. Az egyes italcsoportok legjellemzőbb készítményeinek felszolgálása
20. Az étlap, az ételek felszolgálása
21. A menükártya készítésének szabályai
22. Ételismereti alapfogalmak
23. A rendezvények szervezése, előkészítése és bonyolítása
24. Az értékesítés adminisztrációs feladatai
25. Elavult szabályok, szakmai hibák, a felszolgálás új irányairól