



Rudolfné Dr. Katona Mária

A vendéglátás üzletkörei, melegkonyhás üzlettípusok

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNÖTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Ügyviteli tevékenységek végzése

A követelménymodul száma: 1429-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-006-30



A VENDÉGLÁTÁS ÜZLETKÖREI, MELEGKONYHÁS ÜZLETTÍPUSOK

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

1. eset

Rokonai váratlanul örökséghez jutottak, melyet egy vendéglátó vállalkozásba kívánnak fektetni. Önt kéri meg, hogy segítsen nekik kiválasztani, milyen üzlettypusban gondolkodjanak. Mindenképpen a melegkonyhás üzletek valamelyike érdekli őket.

a) Milyen kérdéseket tenne fel a legkedvezőbb megoldás érdekében? Válaszát írja a kijelölt helyre!

b) Milyen ételek készítését javasolná nekik, hogy azok megfeleljenek a helyes táplálkozás követelményeinek? Válaszát írja a kijelölt helyre!

2. eset

Japánból túristacsoport hazánkba látogat, szeretnének a magyar konyhával megismerkedni. Milyen üzlettípust ajánlana nekik, ahol biztosan teljesülne kívánságuk? Nevezzen meg olyan ételeket, amelyek megfelelnek a helyes táplálkozás követelményeinek! Válaszát írja a kijelölt helyre!

3. eset

Az Ön baráti társaságában többen is vegetáriánusok. Az évzáró utánra közös vacsorát terveznek.

a) Milyen melegkonyhás üzlettípusok jöhetnek szóba? Nevezzen meg írásban konkrét üzleteket is!

b) Az ételválasztékot úgy kell kialakítani, hogy az megfeleljen az üzlet jellegének. Hogyan alakítaná arányosan egy vendéglátóipari melegkonyhás üzlet választékát, hogy kellő számban szerepeljenek benne vegetáriánus ételek?

4. eset

Színház után gyakran megéheznek a kultúrára szomjazók. Írja le milyen üzletípusokat ajánlana, ahol este 10 után is kapható melegétel? Választását írásban indokolja!

5. eset

Az iskolai étkeztetés a munkahelyi vendéglátás körébe tartozik. Ön minden bizonnyal gyakran ebédelt az iskolai menzán. Gondolja át eddigi tapasztalatait! Válaszait írja le a kijelölt helyre!

Mi jellemzi ezeket a vendéglátó helyeket?

Kik vehetik igénybe?

Mi jellemzi a fogyasztói árakat?

Milyen feladatok hárulnak ott a vendéglátóipari dolgozókra?

Mi jellemzi a kínált menüket? Mi a feltétele annak, hogy a választék megfeleljen az egészséges táplálkozás követelményeinek?

6. eset

Szülei egy cégnél dolgoznak, ahol minden évben karácsonyi partit rendeznek a dolgozók számára.

Ha Önt kérnék meg, hogy szervezze meg a partit, kire bízná a végrehajtást? Válaszát írja le a kijelölt helyre!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A vendéglátás fő feladata a helyi lakosság és a turizmusban résztvevők számára ételek és italok értékesítése, az ehhez kapcsolódó szolgáltatások nyújtása, a munkahelyeken lévők ellátása, a gyermekétkeztetés, valamint a különféle intézmények lakóinak (kórházak, szociális intézmények) kiszolgálása. E tevékenységeket különböző szervezeti egységekben, intézményekben, helyeken folytatja. Ezeket járja körül ez a tananyagem.

A LEGFONTOSABB ALAPFOGALMAK

A tananyag feldolgozásához elengedhetetlen az alapvető fogalmak elsajátítása. Különbséget kell tennünk a vendéglátás szervezeti egységei, az üzem, a bolt és az üzlet között. A köznapi életben általában a vendéglátó üzlet kifejezést használjuk, szakmailag azonban jelentős eltérések mutatkoznak a felsorolt fogalmak között.

Az **üzem** olyan egység, ahol kizárólag termelés folyik. Ilyen például a központi főzőkonyha.

A **bolt** kizárólag az értékesítéssel foglalkozik. Erre példa az a cukrászda, ahová valamennyi cukrászati terméket szállítják, még a fagylalt is készen, tégelyekben érkezik.

Az **üzlet** tartós használatra készült, rendszeresen nyitva tartó értékesítő hely, melyben termelés, értékesítés és különféle szolgáltatások nyújtása is folyik.

Az adott területen lévő, azonos vagy nagyon hasonló tevékenységet végző üzletek összességét **üzlethálózatnak** nevezzük.

Az üzleteket alaptevékenységük szerint soroljuk a neki megfelelő üzletkörbe és azon belül határozzuk meg az üzlet típusát. **Alaptevékenységnek** nevezzük azt a feladatot, amelyért a vendéglátó egységet létrehozták. A melegkonyhás vendéglátó üzlet alaptevékenysége a vendégek melegétellel való ellátása.

A vendéglátás üzletköreit, valamint az egyes üzletkörökön belül folytatható tevékenységeket mindig az aktuális kormányrendelet határozza meg. Az **üzletkör** határozza meg az üzletben forgalmazható árukat, az ott folytatható tevékenységeket és a nyújtható szolgáltatásokat.

Az üzletkörön belül üzlettípusokat különböztetünk meg. Az **üzlettípust** az étel- és italválaszték, valamint a nyújtott szolgáltatások köre határozza meg.

Az üzleteket alaptevékenységük szerint **üzletkörökbe** soroljuk. Ezek mindegyike rendelkezik olyan sajátosságokkal, amelyek megkülönböztetik a többitől. Külön jogszabály, a 133/2007. (VI. 13.) kormányrendelet szól az üzletek működésének rendjéről, valamint az egyes üzlet nélkül folytatható kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről. Az üzlettípusokra vonatkozó részletes felsorolást a rendelet 2. számú melléklete tartalmazza.

A vendéglátás üzletköreit a rendelet a következő csoportokba sorolja:

- kereskedelmi vendéglátóhelyek,
- munkahelyi vendéglátóhelyek,
- szervezetek és a lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyhák,
- rendezvényi étkeztetés.

KERESKEDELMI VENDÉGLÁTÓHELYEK

A **kereskedelmi vendéglátóhelyek** közé a melegkonyhás vendéglátóhelyek, a cukrászdák, az italüzletek, az egyéb vendéglátóhelyek és a zenés szórakozóhelyek tartoznak.

A **melegkonyhás vendéglátóhelyen** meleg- és hideg ételek (a teljes meleg- és hidegétel-kínálat), cukrászati készítmények, sütő- és édesipari termékek, kávé, szeszes és szeszmentes italok értékesítése folyik. Az ételeket meghatározóan a helyszínen készítik, főzik vagy sütik. Jellemzően a főétkezési igényeket elégíti ki (reggeli, ebéd, vacsora). Az italfogyasztás nincs korlátozva. A hagyományos értékesítés jellemzi. Fogyasztást kiegészítő szolgáltatásokat nyújt (pl. zene).

Ide tartozik például az étterem, a vendéglő, a csárda, a gyorsétkezőhely, az étkezde, a kifőzde, az étterem-söröző, a kávéház, a vasúti és más személyszállító eszköz étkezőkocsija.

Az **egyéb vendéglátóhelyeken** hideg ételek, melegített kész-, illetve félkész ételek, frissensült (grillezett) húsok, halak, nyers saláták és zöldségfélék, lángos, édesipari termékek, cukrászati készítmények, kávé, szeszes és szeszmentes italok kaphatók.

Ide tartozik például az ételbár, a tejbár, a bisztró, a pecsenyesütő, a büfé, a falatozó, a fagyaltozó, valamint a bármilyen intézményben működő nyílt árusítású vendéglátóhely.

A melegkonyhás üzletek jellemzően a főétkezési igényeket elégítik ki, azaz a reggelit, az ebédet és a vacsorát. A kínálat elemei a helyszínen készülnek. Választékuk a teljes meleg- és hidegétel-kínálatot tartalmazza. Az értékesítési formát tekintve a hagyományos értékesítés jellemzi.

A **hagyományos értékesítési mód** lényege, hogy az értékesítési dolgozók (felszolgáló, eladó, pultos, mixer, kávéfőző) közbeiktatásával szolgálják fel, illetve adják ki a vendégnek a megrendelt ételeket és italokat.

A gyakorlatban a hagyományos értékesítésnek két változata ismert:

- a pultnál és
- az asztalnál.

történő kiszolgálás, illetve felszolgálás.

A **pultnál történő kiszolgálás** azzal jellemezhető, hogy a vendég maga veszi át az eladótól az általa kért és kifizetett ételt, italt, amit helyben elfogyaszt vagy becsomagoltathat.

A **vendég asztalánál történő felszolgálást** ezzel szemben az jellemzi, hogy a vendég az értékesítőtér (étterem, különterem, kerthelyiség stb.) asztalánál helyet foglalva, a felszolgálók és az eladók közvetítésével kapja meg az általa rendelt ételt, italt és az azok elfogyasztásához szükséges eszközöket.

A **felszolgálási módok** körében

- a svájci (tányérszerviz),
- a francia,
- az angol és
- az orosz felszolgálási mód különböztethető meg.

A vendéglátóipari dolgozók munkáját jelentősen befolyásolja, hogy milyen értékesítési módot alkalmaznak az adott vendéglátó üzletben. Az éttermeket általában a hagyományos értékesítési mód jellemzi, vagyis a felszolgálás. Ez azt jelenti, hogy a vendég az asztalnál ül és az általa vásárolt termékeket egy felszolgáló viszi ki.

A felszolgálási módok fajtái és lényege a következőkben foglalhatók össze:

- **svájci vagy amerikai mód:** lényege, hogy a szakács a vendég számára egy adagot egy tányérra tálal;
- **francia mód:** ekkor több vendég adagját tálalják egy tálra, a vendégek maguk szednek az asztalon lévő tálból;
- **oroszmód:** a hideg előételt beteszik az asztal közepére, a főételeket tálon bemutatják, majd tányérra adagolva felszolgálják jobbról;
- **angol mód** (a legelegánsabb mód): tálra tálal a szakács, melyen több adag is elhelyezhető. A felszolgáló az ételt tartalmazó tálat bemutatja, majd a vendég előtt tálal a kisegítő asztalon (idegen szóval boeuf asztal vagy gueridon). Ez bútor az éttermi asztalok mellé állított kisebb méretű, 40 x 80 cm-es asztal. A tálalást kínálás követi. Ez a felszolgálási mód igényli a legtöbb személyt és eszközt.

A kereskedelmi vendéglátóhelyekhez tartozó melegkonyhás üzletek típusai az alábbiak:

1. étterem,
2. vendéglő,
3. csárda,
4. gyorsétkező helyek,
5. étkezde, kifőzde,
6. étterem-söröző,
7. kávéház.

Vizsgáljuk most meg ezeket részletesebben is!

1. Étterem

Az étterem jellemzően nagy befogadó képességű vendéglátóipari üzlet. A szállodákban is megtalálhatók. Választékukat tekintve lehet nemzeti jellegű (magyaros, olasz kínai stb.) is. A tisztasági szolgáltatások mellett szórakoztató tevékenységet is folytathat, gyakori a halk háttérzene. Nagyobb rendezvények, esküvők lebonyolítására is alkalmas.

A vendégigények szélesebbé válása egyre mélyebb specializációt eredményezett az éttermek tekintetében is. A specializáció alapját elsősorban az ételválaszték módosítása jelentette (nyersanyagok, változatok).

Ennek megfelelően az alábbiakat különböztetjük meg:

- nemzeti jellegű étterem: az adott nemzet gasztronómiai kultúrája által meghatározott nyersanyagok, készítési módok, fogyasztótér, egyenruha, zene,
- tájjellegű étterem: szakosodásának alapja az egy-egy tájegység (régió) étel- és italkínálata,
- alapanyagra specializálódott étterem: különleges nyersanyag-felhasználása, berendezése, hangulati elemei, színei, a dekoráció a nyersanyagokkal harmonizálnak,
- sajátos elkészítési módra, technológiára szakosodott étterem: különleges elkészítési mód (pl. Steak House).



1. ábra. Étterem kerthelyisége

2. Vendéglő

A vendéglő kisebb, családiasabb, mint az étterem. Főleg helyi, környékbeli vendégek veszik igénybe. Jellemző a törzsvendégek nagyobb aránya. A választéka is szűkebb, mint az étteremé, felszerelése, berendezése, eszközei egyszerűbbek. Rendszerint családi vállalkozásban működtetik.



2. ábra. Vendéglő

3. Csárda

A csárda a vendéglő speciális, önállósodott formája. A városokon, falvakon kívüli területen található, elsősorban országutak mentén. Ősi magyar üzletforma. Parasztház-szerű kialakítás, szalmatető, veranda jellemzi. Kínálatában a magyaros, népies ételek dominálnak. Az ételek választéka viszonylag szűk. Az italválasztéka a magyar italfogyasztást tükrözi (sör, bor, pálinka). Szórakoztatásra jellemzően a népzene vagy a cigányzene szolgál. Berendezése egyszerű, népies jellegű, elsősorban fabútorok találhatók ebben az üzlettípusban. Díszítőelemként cserépkancsokat, fafaragásokat, szőttés abroszokat, kemencét alkalmaznak.

4. A **gyorsétkező helyek** választéka szűk, hosszú ideig állandó. A munka szinte „automatizált”. Ezek az üzletek leggyakrabban franchise-rendszerben működnek. Jelentős marketingkommunikációs tevékenységet folytatnak a forgalom növelése érdekében. Az amerikai étkezési kultúrákra jellemző ez az üzlettípus.



3. ábra. Gyorsétkező terasza

Néhány éve még szinte leírni sem tudtuk a szót: franchise. Elsősorban az Egyesült Államokban, de más fejlett országokban is a franchise jelentős múlttal büszkélkedhet, és feltűnő fejlettségének köszönhetően a vállalkozási formák élvonalába tartozik.

Előnyös feltételeket kínál a résztvevők számára. Olyan vállalkozási forma, amelyen belül két, egymástól független vállalkozó – a rendszergazda mint átadó és franchise-partnere mint átvevő – meghatározott időre szerződést kötnek a rendszergazda nevének, üzletviteli tapasztalatainak és támogatásának használatára, azaz kölcsönveszi egy már bevezetett, márkás vállalkozás know-how-ját. A „know-how” nem szabadalmaztatott tapasztalati információk olyan csomagját jelenti, amely a gyakorlat és a franchise-rendszergazda ellenőrző vizsgálatának eredményeként jön létre.

A franchise-t nem véletlenül tartják a leggyorsabban fejlődő vállalkozási formák egyikének.

Az Amerikai Egyesült Államokban igazi lendületét a század első harmadában az autóeladási hálózat kiépülésének köszönheti, amit az ötvenes években a gyorséttermek hirtelen elterjedése és sikere követett. Nyilvánvaló tény, hogy a Coca Cola és a Pepsi Cola világméretű jelenléte is a franchise-nak köszönhető.

A franchise-t alkalmazó vállalkozási formákban még manapság is meghatározó tényező a gyorséttermek száma és forgalma. Már a rendszerváltozás előtt megjelent Magyarországon is az egyik legtöbb üzlettel rendelkező gyorséttermi hálózat, mely a szállodaiparban is megvetette lábát, nemcsak hazánkban, hanem a világ többi részén is.

A franchise-átadó átadja a termék-, cég-, illetve márkajeleket, a rendszerismeretet, a rendszerimázs használati jogát. Segít az üzlet kialakításában, hirdetéseket, akciókat, választékot tervez. Folyamatos tanácsadást folytat, üzemgazdasági szolgáltatásokat végez. Az átvevőt folyamatosan képezi, tapasztalatait átadja. Megjelöli az áruk szállítására, illetve a rögzített feltételű beszerzési forrásokra vonatkozó feltételeket. Fenntartja a rendszer versenyképességét, valamint biztosítja a területi védettséget.

A franchise-átvevő a vállalkozást az előírt szempontok szerint vezeti az üzletet, alkalmazva az átadó márkáit és jeleit. Az üzleti titkokat megőrzi, rendszeresen adatokat biztosít az átadó számára. Kizárólagosan az átadótól, illetve az általa megjelölt forrásból szerez be, elismeri az átadó utasítási jogát. Betartja a rendszerszabványt, igénybe veszi a franchise-átadó szolgáltatásait. A franchise-díjakat az előírt határidőre megfizeti.

5. Étkezde, kifőzde

Az étkezde vagy köznapi nevén kifőzde a hétköznapi főétkezési igényekre alkalmas. Az ételsor szűk, mindössze 2-3 fogás szerepel a választékban.

Egyszerű, olcsó, házas ételeket kínálnak, jellemző az előfizetés helyszíni fogyasztással. Fontos szerepet játszik azonban az ételek elvitele is, melyet műanyag dobozokba tálalnak. Szeszesitalokat általában nem forgalmaznak, kivéve a sört.



4. ábra. Étkezdék¹

¹ Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> (2009. 10. 11.)

6. Étterem–söröző

A söröző német (bajor) nyelvterületről származó üzlettypus. Fából készült berendezés, bokszos elrendezés jellemzi. A kínálat alapja a sör, melyet melegkonyhai választék egészít ki. Jellemzők a meleg egytálételek, sörkorcsolyák. Több sörözőben a szórakoztatás eszköze a sramlizene.

7. Kávéház

A kávéház „sajátos hangulatú vendéglátóegység”. Melegételt reggelire is készít. Az ételválasztékot cukrászsütemények és hidegkonyhai készítmények egészítik ki. Széles az italkínálat, alkoholos és alkoholmentes italok egyaránt kaphatók. Kínálatában megtalálhatók a meleg reggeli italok. Széles a kávékínálat, a különleges kávékészítmények felszolgálása. Ebben az üzlettypusban kulturális tevékenység is folyik, biztosítják az újságolvasást, mely halk zene mellett szórakoztatja a vendégeket. Írók, költők, színészek, művészek találkahelye.



5. ábra. Kávéház²

Az egyéb vendéglátóhelyek közül egyedül a snack bár érdemel említést, mint a jövődő szakács lehetséges munkahelye. A snack bárt szűk ételválaszték jellemzi. A bevásárlóközpontok tipikus vendéglátóhelye. Az alapanyag tájegységre, készítemi módra specializált. Ilyen üzletek például a főzelékfaló, a kínai, görög, vegetáriánus ételbárok, a grillbárok. Szinte valamennyire az önkiszolgáló értékesítemi forma jellemző.

Munkahelyi vendéglátóhelyek

A munkahelyi vendéglátóhelyekhez a következőket soroljuk:

- főzőkonyhás munkahelyi gyors- és önkiszolgáló étterem,
- munkahelyi, intézményi büfé.

A továbbiakban jelentőségük miatt a főzőkonyhás munkahelyi gyors- és önkiszolgáló éttermeket ismertetjük.

² Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> (2009. 10. 11.)

A **főzőkonyhás munkahelyi gyors- és önkiszolgáló étterem** munkahelyeken, intézményekben, külső gazdasági szervezetek által működtetett, főzőkonyhával rendelkező étterem. Étel és reggeli italok készítése, és azok meghatározott személyeknek történő kiszolgálása jellemzi ezeket az üzleteket. Üdítőitalt értékesítenek, szeszes italokat azonban nem. Jellemző kiszolgálási forma az önkiszolgálás.

Ide tartozik: az alap-, közép-, felsőfokú iskolai oktatásban részesülő fiataloknak az oktatási intézmény keretei között biztosított főzőkonyhás étkeztetése, egy adott munkahely (pl. üzem, hivatal vagy sporttelep) dolgozóinak étkeztetése.

A termelő konyhaüzemek a termelési folyamat terjedelme alapján lényeges eltéréseket mutatnak. A termelési folyamat terjedelme szempontjából a következő konyhaüzemeket különböztetjük meg:

- főző (teljes),
- befejező,
- melegítő (tálaló) konyha.

A főző (teljes) konyhaüzem

A **főző (teljes) konyhaüzem** jellemző vonása, hogy a teljes termelési folyamat csaknem valamennyi termékre kiterjedően a helyszínen megy végbe. A főző konyhaüzemben a hagyományos nyersanyagtárolás mellett a feladatok által meghatározott előkészítési, elkészítési és befejező műveleteket egyaránt elvégzik. A nyersanyagok nagy része előkészítetlen állapotban érkezik az üzem területére, így a zöldségfélék földesáru formájában, a hús vágóhídi vagy tökehús kiszerezésben.

Főző konyhaüzemmel a vendéglátás azon területein találkozunk, ahol az előkészített nyersanyagokból történő beszerzés nehezebben biztosítható (pl. vidék), vagy a rögzített és általában alacsony nyersanyagnorma következtében korlátozottak az előkészített nyersanyag-felhasználás lehetőségei (munkahelyi vendéglátás), továbbá ahol az értékesítés során széles választékot biztosítanak és ehhez nem megfelelő a rendelkezésre álló tisztított nyersanyagbázis (önálló reprezentatív étterem konyhaüzeme).

A befejező konyhaüzem

A **befejező konyhaüzemben** nagyrészt előkészített, illetve félkész nyersanyagokból állítanak elő fogyasztásra alkalmas ételeket. Kialakításukat az alacsonyabb kialakítási költség, valamint a racionálisabb termelés-szervezésre való törekvés mellett a korszerű nyersanyagbázis megteremtése teszi indokoltá. Az ilyen típusú üzemek szervezésének lehetőségét fokozza, hogy az előkészített nyersanyagok, félkész ételek élelmiszeripari kínálata csaknem teljes körű. A befejező konyhaüzemekben a nyersanyagok előkészítése kimarad, de a beérkező tisztított nyersanyagok utánmosásáról itt is gondoskodni kell. Az ételkészítés mellett maradéktalanul megvalósul a raktározási tevékenység is, tartalmát tekintve azonban korszerűbbé válik, miután elsősorban tisztított és gyorsfagyasztott nyersanyagok hűtött, mélyhűtött tárolását szükséges megoldani.

Szervezetek és a lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyha

A szervezetek és a lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyhákban az ételt központi egységben készítik. Onnan kerül kiszállításra a főzőkonyhával nem rendelkező szervezet, intézmény: például közlekedési (légiforgalmi) társasághoz, sport- és hasonló létesítményekbe, iskolákba, valamint a lakosság, magánszemélyek részére.

A kiszállított ételeket melegítő (tálaló) konyhákban teszik fogyasztásra alkalmassá.

A melegítő (tálaló) konyhaüzem

A melegítő konyhában kizárólag a fogyasztásra kész ételek tárolását, felmelegítését (melegen tartását), tálalását végzik. Kizárólag máshol elkészített, teljesen kész termékek kerülnek a technológiai folyamatba. (Az ételek hőfoka 65 C° alá nem eshet!)

Tálaló konyhaüzemi termelés-szervezés esetén a legnagyobb gondot az ételek kiszállítása jelenti, ugyanis nagyon sok követelménynek kell megfelelni. A készételeket kellő időben, megfelelő minőségben, nagyszámú egészségügyi előírás betartása mellett szabad a tálaló konyhába eljuttatni.

A RENDEZVÉNYI ÉTKEZTETÉS

A rendezvényi étkeztetés is jelentős szerepet szán a szakács szakmának. E forma olyan szerződéses megegyezésen alapuló vendéglátó tevékenység, mely a fogyasztó által meghatározott helyen és eseti alkalomra szól.

Ide tartozik például a partiszerviz.



6. ábra. Rendezvényre terített asztal



7. ábra. Esküvőre terített asztalok

Az üzleti értékesítés egyik fontos területét és forgalmának jelentős hányadát a társas rendezvények jelentik. A társas rendezvény a szakácsok számára is komoly munkát jelent, ezért lényegüket ismerniük kell. A következőkben csak a termelés szempontjából lényeges társasrendezvény-fajtákat mutatjuk be.

A (főétkezés jellegű) társas étkezések

Társas étkezésnek nevezzük azt az étkezési formát, amikor kisebb vagy nagyobb létszámú, közös asztalnál vagy asztaloknál ülő vendégcsoportnak egy időben azonos ételsort és rendszerint azonos italsort szolgáltatnak fel. A társas étkezések két változata ismert: az egyszerű csoportos étkezés és a díszétkezés.

A (főétkezés jellegű) fogadások

A fogadás az a rendezvényfajta, amelyet valamilyen alkalomból ad valamilyen állami vagy társadalmi szerv, követség, vállalat, szövetkezet, egyesület, illetve magánszemély az általa meghívott vendégek részére. A fogadás lehet: állófogadás vagy ültetett büfé. A fogadáson a nagyszámú meghívott vendéget a büféasztalon elhelyezett étel- és italválasztékkal fogadják, amiből ízlésük és kívánságuk szerint fogyaszthatnak. A tálalásnál a felszolgálók és szakácsok segíthetnek a vendégeknek. Nagyon gyakori, hogy a szakácsok tálalnak, a felszolgálók pedig az italokat kínálják és a szennyes edényt szedik le.

Kitelepülések

A vendéglátó üzlethelyiségtől vagy telephelytől távol folyó értékesítés.

A **kitelepülő vendéglátás** nagy vonzereje látványosság. A jelen lévő hatalmas tömeg miatt olyan ételek is elkészíthetővé válnak, amelyek a hagyományos vendéglátásban elképzelhetetlenek. Az ilyen specifikumok adják a varázsát sok nagy rendezvénynek, pl. Guinness főzési rekordok, illetve olyan eszközök használata is előfordulhat, amelyek rekordok a maguk nemében.

A mai fesztiválokon, szabadtéri rendezvényeken egyre inkább az impulzív vásárlásra ösztönző („Hű de jól néz ki!”) látványkonyhák veszik át a vezető szerepet. Ez érthető is hiszen a háztartásokból visszaszoruló ételkészítéssel nem veszítjük el a szép és finom ételek iránt érzett vonzalmunkat. A magyar ember pedig köztudottan szereti az élet evés-ivás részét.

Minthogy a családi program fontos része lehet egy hétvégi rendezvény látogatása, elengedhetetlen, hogy a hétvégéhez méltó étkezéssel színesítsék a programokat. Ez akár egy faszénparázson frissen sült hússzelet elfogyasztása is lehet, amely otthoni körülmények közt valószínűleg nehezen valósítható meg.

Ma már a vendégek az egyedit, a különlegeset keresik. Mitől lehet különleges egy vendéglátóhely, elsősorban étterem? Íme néhány példa:

- különleges környezet (természeti, történelmi),
- külső és belső design, építészet,
- valamit szimbolizál (börtön, dzsungel),
- múlt és jövő,
- sajátos, különleges nyersanyagok (pl. virág, kukac),
- különleges, új, meglepő készítési módok,
- különleges szolgáltatások (énekelnek a pincérek),
- leg... pl. leghosszabb étlap, legnagyobb adag, legnagyobb lakosztály stb.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. a) Készítsen vázlatot a kijelölt helyre a szakmai információtartalom alapján! Ha strukturált vázlatot készít, biztosan nem veszik el a részletekben!

b) Ha látjuk a vázlatot, már ismerjük a tartalom fő elemeit. Ezt követően tekintse át és írásban fogalmazza meg az egyes részek összefüggéseit!

c). Gyűjtse össze a szakmai információtartalomban található legfontosabb fogalmakat, szakmai kifejezéseket! Válaszát írja a kijelölt helyre!

2. Az alábbiakban egy híres rendezvényről olvashat.

"A SZEGEDI HÍD ALATT

Évek óta szeptember első hétvégéjén a halászlé fenséges illata tölti be a szegedi Tiszapartot. Amatőr- és mesterszakácsok, családi és vállalati csapatok, a politika, a közélet és a sport prominens személyei vállalkoznak arra, hogy bográcsban halászlét főzzenek "A SZEGEDI HÍD ALATT", és ezzel kiérdemeljék *Frank Sándor* Venesz-díjas mesterszakács által alapított HALFŐZŐ ÉRDEMREND-et.

A különlegesen ízletes szegedi halászlé hagyományainak megőrzése, a hal – mint egészséges táplálék – népszerűsítése érdekében alapított érdemrend elnyeréséhez a résztvevőknek hét éven át kell halat sütni-főzni. Az első évben minden halfőző vasbogrács-érdemrendet kap, majd a réz-, bronz-, ezüst-, arany- és gyémántbogrács fokozatokon keresztül jut el az ÖRÖKÖS HALFŐZŐ címig. A bankkártya méretű érdemrenden egy gyémántszemű ezüst hal, arany bogrács és rubin kövekkel kirakott lángnyelvek találhatók, mely méltó, ékszer értékű elismerése a hét éves kitartó részvételnek.

A rendezvény szervezője a ROOSEVELT TÉRI HALÁSZCSÁRDA a vízi bástyára felállított 7000 adagos óriás bográcsban szombaton és vasárnap naponta főz, így csupán itt közel 14 000 adag halászlé készül a Szegedre látogató vendégeknek. Az Algyői Halászcsernye sátrában "gyevi filézett halászlé" fő, másutt ínycsiklandozó süllő, harcsa, pisztráng, keszeg sül.

a) Ez a rendezvény egy kitelepülés, amelyen látványkonyhát is működtetnek. Miért ösztönzi a kitelepülés a vendégeket impulzív vásárlásra?

b) Mi a varázsa egy ilyen rendezvénynek?

3. Tanulmányozza figyelmesen az alábbi szemelvényt és válaszoljon a feltett kérdésekre! Válaszait indokolja meg írásban!

Gyevi ízek – Algyői Halászcserda

A csárda a 47-es fő közlekedési út mellett, Szeged és Hódmezővásárhely között található, mindkét várostól nagyjából 10 km-es távolságra, az algyői Tisza-híd szegedi lábánál. Az épület maga már a két világháború között is halászcserdaként üzemelt. A jelenlegi vezetője, a csárdagazda 15 éve üzemelteti a messze földön híres éttermet. Messze földön, hisz Szegedtől Debrecenig sokfelől érkeznek visszatérő vendégei, akik nem tudják elfelejteni a kitűnő algyői halászlé ízét. A hagyományos tiszai halételek a csárda vezető ízei. Így az említett filézett pontyhalászlé, amely a vendéglő "zászlóshajója", de főznek vegyes, korhely és harcsahallét is. Slágerételeik a filézett pontypaprikás túrós csuszával, a fokhagymás "szögedi" sült hal és a haltepertő. Az étlapon található ezenkívül harcsából, süllőből, kecsgeből és pisztrángból készült étel is. A csárdagazda figyelmes ember, így gondol azokra is, akik nem szeretik a halat, ezért sertésből, borjúból, bélszínből, libamájából, pulykamellből készülő fogásokat is kínál, de a vegetáriánusok sem maradnak éhen Algyőn. Vendégeiket mindennap délelőtt 10-től este 10-ig várják. Vállalják családi és vállalati rendezvények lebonyolítását 80 főig. Gundel Károly így vallott: „Nem is úgy érzem magam, mint vendéglős, aki pénzért italt és ételt árul, hanem mindig vendéglátó magyar házigazdának, akinek házáat megtisztelik vendégei látogatásával.”

Ez a csárdagazda ars poeticája is, aki nemcsak ételeivel, de személyiségével, ember- és életszeretetével is elkápráztatja azokat, akiknek szerencsájük van találkozni vele személyesen is.

a) Megfelelőnek találja-e a csárda telepítési helyét?

b) Befolyásolja-e a vendégek választását, ha a vendéglátó üzlet a múltjáról is tájékoztatást ad?

c) Miért fontos a vendéglátó üzlet jó hírneve?

d) Megfelel-e a csárda választéka az előírásoknak? Lapozzon vissza a tananyagban, és keresse meg a csárda jellemzőit! Hasonlítsa össze az Algyői Halászcsernye választékával!

e) Mi a véleménye az üzlet nyitvatartási idejéről?

f) Magyarázza el, mit jelent a Gundel Károlytól idézett gondolat?

4. A következő feladatban egy különleges vendéglátó üzlet, a gyulai Kisködmön étterem képét és étlapját mutatjuk be. Tanulmányozza az alábbi anyagot, majd válaszoljon írásban a feltett kérdésekre!

Ön a továbbiakban egy több szempontból is különleges étlap kivonatát³ olvashatja. Az eredeti a „*Tariffa*” címet viselő étel-, ital- és szállásajánlat Magyarország *legelső, magyar nyelven íródott étlapja*. A régmúlt kutatásai során egy levéltárban bukkantak rá. Mint kiderült, *1824-ből* származik, viszont a legrégebbi magyar szakácskönyvünk, ahol a paprika fűszerként szerepel *1826-os* kiadású.

Abban a korban, amikor ez a régi étlap íródott, az emberek étkezés előtt ily módon imádkoztak: Jöjj el Jézus, légy vendégünk, áldd meg amit adtál nekünk. Ámen

Néhány gondolat az étlapról

Az ételek többnyire csak egyetlen szóval vannak leírva. Nincsenek megnevezve köretek, hiányoznak a desszertek.

A hagyományos étlapszerkezettől eltérően nincs elkülönítve előétel, főétel stb. A jobb áttekinthetőség érdekében történt meg az ételek rendszerezése. Gondot okozott viszont néhány szó kiolvasása és értelmezése. Részben a régi stílusú írásmód miatt, részben azért, mert a nyelvújítás előtt gyakran keveredtek egymással a német és magyar szavak.

Érdekességek az alapanyagokkal kapcsolatban: Az ételek elkészítésében – a kornak megfelelően – őshonos magyar állatok húsait dolgozzuk fel. Ha sertés, akkor mangalica, még a zsír is, ha marhahús, akkor szürkemarha. A tésztafélék pedig az ősmagyar tönkölybúza lisztjéből készülnek. Természetesen a kenyér is. Bízom benne, hogy a gondolataimban már sikerült visszavezetnem Önt az 1800-as évekbe, amit ezután az ízek próbája követhet. **A személyzet nevében is jó étvágyat és kellemes időtöltést kíván a ház gazdája.**

AZ KACIFÁNTOS SZAVAKRÚL, MIKET ITTEN OLVASTÁL

Malosa szolo	mazsola	Meg ne bűzölődjék	le ne égjen
Megabárol	megabál	Földfazék	agyagedény
Faolaj	olívaolaj	Eleven bors	friss, egész bors
Nyúlpástély	nyúlpástétom	Lemónia	citrom
Murok	répa	Kasztról	lábás
Vetemény	zöldségfélék	Otthoni nyúl	házinyúl

³ Forrás: <http://www.gyulakiskodmon.hu/hun/content/c.php?content=menu&title=Étella&titlepic> (2009. 12. 01.)

Öreg tej	tejföl	Lekirgeled	megnyúzod
Goromba bors	mozsárban tört bors	Tepsiába	tepsibe
Trágyázd meg	szórd meg	Miskulanczia	összekevert
Megmellyezett	megkopasztott		
Habarcsold	habard meg	ÉTELNEVEKRŐL	
Tikmony	tojás	Roszapadli	rostélyos
Sása	mártás	Bornyú snicli	borjúszelet
Pinnáta	öntött vaslap vagy öntött vasból készült edény	Karmenádli	karaj
		Sódar	comb (általában disznó)

ÉTKEK előre

1. Betsinált-Ökörnek az nyelve malosa szőlővel, gesztenyével és köszmétével 800.–

A megabárolt, hártájától megfosztott nyelvet összehempergeted a malosa szőlővel, gesztenyével és köszmétével. Piros, tejfeles rántással hevítcsd össze. Az korhely gyomor hálálkodik érte.

2. Szalámi –Mangalica és Szürkemarha szeletkék 900.–

Mivel ez egy eredeti gyulai házi recept azért azt, hogy ez hogyan tsinálódik annak czifrázását ide meg nem írhatom, hanem mint tanultam úgy czifrázom. Sokan hálálkodnak érte.

3. Saláta – Miskulanczia saláta 500.–

Különbféle szép gyermekded salátáknak leveleit tépdcsd össze, keverjél hozzá fűszerszámokat, faolajat, lemóniát, olajbogyót.

4. Nyúl különleges módon –Nyúlpástély házi kenyérrel 850.–

Báró Bornemissza Elemérné írja könyvében: „nyúlnak elejét és combját lábasba téve borssal, libamájjal, murokkal, zeleller és egyéb veteményekkel, fűszerszámokkal összefőzöd. Miután szitán áttörted, formába téve kemencében meggőzölöd.”

Leves étek

- | | | |
|---|---|-------|
| 5. | <u>Leves-Hideg gyümölcsleves</u> | 400.- |
| <p>Mikor az érett gyümölcsöket összevegyítetted, megmosván azokat főzd meg úgy, hogy darabos maradjék. Felét törd át szitán, felét hagyd úgy. Fűszerezd fahajjal, nádmézzel, szegfűszeggel, vaniliával. Összekevervén hagyd kihűlni. Így jó. Ha friss tejszínnel ízesíted, még jobb.</p> | | |
| 6. | <u>Hús Leves – Borjúeszencia leves házi tésztával</u> | 600.- |
| <p>Legjobb, ha a legénytehen csülkét választod. Fazékban jó fűszerszámokkal, veteményekkel főzöd rest lángon legalább 6–8 órát. Szitán átszűrve jó házi tésztát főz benne. Azzal tálald.</p> | | |
| 7. | <u>Vastag étel – Tárkonyos báránycsorba</u> | 800.- |
| <p>Székelyföldön, Siklódon eképpen tanultam. A felaprított húst hagymával, fokhagymával tedd fazékba annyi vízzel, amennyit kíván. Mikor félpuhány lészen tégy bele mindenféle veteményt tárkonyt, csombort, sót. Tálalás előtt habarcsold bé tikmonnyal, liszttel, tejfellel és citromnak levével.</p> | | |

Étek középre

- | | | |
|---|---|---------|
| 8. | <u>Mindenféle Tésztás Étél-Túrós csusza</u> | 750.- |
| <p>Nagy költőnk, Petőfi Sándor legkedvencebb étele volt. 1847. május 13-án Füzesabonyban a következőket vetette papírra: „Szeretőmet és a francziákat és a túrós tésztát és a rónaságot fülem hallatára ne gyalázza senki.”</p> | | |
| 9. | <u>Vese Petsenye Szósszal – szürkemarha bélszín pinnátán sütvé (18 dkg nyersen)</u> | 2400.- |
| <p>Jól fűszerszámozott faolajban pihentesd az marhának háta javát holdtöltétől-holdtöltéig. Ha megérett, szénen vagy pinnátán süssed ahogy Urad szereti. Ha Urad még nincsen ötven vagy hatvan, akkor félsületében szokja, ha több erősen sütteti, ha pedig ifjabb az a véressel is elboldogul.</p> | | |
| 10. | <u>Fonott Szűzpecsenye Mangalicából (18 dkg nyersen)</u> | 1.700.- |
| <p>Tsinálhatsz a fentit az disznó Vese Petsenyéjéből is, amit úri társaságok szűzpecsenyére kereszteltek. Az érett húst hosszában vágd el, csinálj belőle csinos copfot, úgy süssed. Ha jó fajta szósszal és koronaburgonyával adod, Urad szeme bizton tágra fog nyilni.</p> | | |
| 11. | <u>Rántott Tsirke (18 dkg)</u> | 1.400.- |
| <p>Mikor az tsirkét megmellyezted annak mellehúsát fejcse le. Trágyázd meg sóval. Bunkózd meg, de vigyázz, nehogy szétrongyold. Tsinálj</p> | | |

bundát tönkölybúza lisztből tikmonyból és korpából. Ezekbe hempergezd a húst. Utána zsirban rántsd meg. Krumpli pire illik hozzá.

12. Sült – Mangalicza csülök kemencében sütvé 1.400.–

Az megtisztított csülköt jól trágyázd meg foghagymával, köménnyel, goromba borssal aztán lefolytva dugd a kemencébe. Midőn puha lesz és a bőre ropogós piros, jó szívvel adhatod Gazdád elé petrezselymes burgonyával és lila pezsgős káposztával.

13. Bornyú Snitzli – zöldséges bornyú petsenye földfazékban puhítva (18 dkg) 1.700.–

Az legénytehen combját hempergesd sóba, eleven borsba, foghagymába. Földfazékba tevéen vess reá disznyó szalonnát, lemóniát, köré szórjál veteményeket: borsót, gombát, répát, zellert vagy mit szájad íze kíván.

14. Karmonádli – Mangalica karaj Móra Ferenc kedvére (18 dkg nyersen) 1.600.–

„A karmonádli akkor is jó, ha rossz!” írta a karmonádli szeretetéről Móra Ferenc, a *Kincskereső kisködmön* írója. Általában mindent megevett, amit elé raktak, de csak azért, hogy utána jóízűen rágyújthasson. Felesége, Walleshausen Ilona, aki szakácskönyvet is írt, ezzel az étellel kedveskedett Urának. Különlegessége a panírban rejlik, finom zsemle, dió, mandula és mogoró összezúzva, tojás, tönkölybúza liszt.

15. Nyúl Petsenye 1.500.–

Az fiatal otthoni nyulat főbe vágod, lekírgeled, felaprítod. Bedörgölvén sóval, goromba borssal tepsiába rakod. Kemencébe téve porhanyósra sütöd. Ha jó sását ádsz mellé akkor igen fáin lesz.

16. Paprikás hús – Szarvaslábszár pörkölt túros csuszával 1.700.–

Lángtűz felé tett bográcsba disznyózsirt, veres és foghagymát vetünk, majd az apróra vágott húsok követik. Nem nagy mesterség a fűszerezés: só, elevenbors, kömény, paprika. Ha túrós csuszával tálalod, igazi delikatesz.

17. Sódar – Pácolt mangalica comb roston sütvé (18 dkg nyersen) 1.400.–

Disznyónak az combjából vágjál takaros szeleteket, jófajta pácban érleld hűvös veremben, majd platnira téve süssed meg. Tálaláskor foghagymával és eleven borssal trágyázd, így lészen fáintosabb.

Étkek köré való

<u>Köles</u>	350.-
<u>Koronaburgonya</u>	
<u>Galuska</u>	
<u>Petrezselymes burgonya</u>	
<u>Zöldségtorta</u>	
<u>Püre</u>	
<u>Yoghurtos, kapros saláta</u>	

Foglalja össze, hogy miben különleges, egyedi ez az étterem? Válaszához ismételje át a szakmai információtartalomban leírtakat, különös tekintettel az utolsó oldalra.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

5. A dolgozók közérzetét nagymértékben befolyásolja, hogy lehetőségük nyílik-e munkahelyükön melegétel fogyasztására. Az alábbi képek egy munkahelyi éttermet és egy főzőkonyhát mutatnak be.



8. ábra. A munkahelyi étkeztetés szinterei

a) Mi a feladata egy munkahelyi főzőkonyhának? Válaszát írja le a kijelölt helyre!

b) Hasonlítsa össze írásban a munkahelyi éttermet a kereskedelmi vendéglátóhelyekkel az alábbi szempontok szerint!

- kialakítása, belső képe:

- ételválasztéka:

- italválasztéka:

- vendégek:

- a dolgozók munkaidőbeosztása:

- fogyasztói árak:

Megoldás

1.

a)

Tananyagvázlat

1. A legfontosabb alapfogalmak

2. Kereskedelmi vendéglátóhelyek

3. Munkahelyi vendéglátóhelyek

4. Központi főzőkonyhák

5. Rendezvényi étkeztetés

b)

Legfontosabb összefüggések

A vendéglátás fő feladatát, a helyi lakosság és a turizmusban résztvevő számára ételek és italok értékesítését, az ehhez kapcsolódó szolgáltatások nyújtását különféle üzlettypusokban oldja meg. Ezek mindegyike rendelkezik olyan sajátosságokkal, amelyek megkülönböztetik a többtől. Külön jogszabály, a 133/2007. (VI. 13.) kormányrendelet szól az üzletek működésének rendjéről, valamint az egyes üzlet nélkül folytatható kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről. Az üzlettypusokra vonatkozó részletes felsorolást a rendelet 2. számú melléklete tartalmazza. A vendéglátóipari dolgozóknak azért fontos ismerni az egyes üzlettypusokat, mert a különböző választék miatt eltérőek a feladatok. Más a vendégkör, a színvonal, az árak, a munkakörülmények, az előírások, a szabályok.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Válaszoljon írásban az alábbi kérdésekre!

a) Melyek a legfontosabb különbségek a munkahelyi és a kereskedelmi vendéglátás között?

b) Egészítse ki a következő megállapítások hiányzó részeit!

- A/z olyan egység, ahol kizárólag termelés folyik. Ilyen például a központi főzőkonyha.
- A/z kizárólag az értékesítéssel foglalkozik. Erre példa az a cukrászda, ahová valamennyi cukrászati terméket szállítják, még a fagylalt is készen, tégelyekben érkezik.
- A/z tartós használatra készült, rendszeresen nyitva tartó értékesítőhely, melyben termelés, értékesítés és különféle szolgáltatások nyújtása is folyik.
- Az adott területen lévő, azonos vagy nagyon hasonló tevékenységet végző üzletek összességét nevezzük.
- A/z határozza meg az üzletben forgalmazható árukat, az ott folytatható tevékenységeket és a nyújtható szolgáltatásokat.
- Az az étel- és italválaszték, valamint a nyújtott szolgáltatások köre határozza meg.

c) Mi jellemzi az étterem-söröző üzlettípust?

d) Húzza alá melyik a kakukktojás!

- iskolai büfé, vendéglő, kifőzde, csárda,
- nemzeti jellegű, tájjellegű, alapanyagra specializálódott, központi főzőkonyha,
- parasztház-szerű kialakítás, franchise rendszer, népies ételek, pálinka.

e) Keresse meg a párját és a kijelölt helyre írja le a párosított megoldást!

kereskedelmi vendéglátóhely

étterem

munkahelyi vendéglátóhely

írók, költők találkahelye

rendezvény

iskolai büfé

kávéház

kitelepülés

2. feladat

Ön szerint igazak vagy hamisak az alábbi állítások? Válaszát jelölje a megfelelő oszlopban x-el!

Állítás	Igaz	Hamis
A munkahelyi büféket a kereskedelmi vendéglátóhelyekhez soroljuk.		
A csárda az amerikai étkezési kultúrákra jellemző üzlettípus.		
A étkezde egyszerű, olcsó, házas ételeket kínál.		
A söröző német nyelvterületről származó üzlettípus.		
A vendéglő drágább, valamint szélesebb választékot nyújt, mint az étterem.		
A rendezvények csak a szabad ég alatt bonyolíthatók.		
A vendéglátás fő feladata a lakosság és a turisták ellátása.		
A csárda a gyorséttermekhez tartozik.		

3. feladat

Sorolja fel, hogy a specializáció következtében milyen étteremfajtákat különböztethetünk meg? Írásban jellemezze a kijelölt helyen a megnevezett étteremfajtákat!

a)

b)

c)

d)

MEGOLDÁSOK

1. feladat

a) A munkahelyi vendéglátás zárt jellegű, míg a kereskedelmi vendéglátás nyílt, azaz bárki igénybe veheti. A munkahelyi vendéglátásban elsősorban menüket kínálnak, míg a kereskedelmi vendéglátásban *a la carte* étkeztetés a jellemző. A munkahelyi vendéglátásban Magyarországon tilos alkoholt árusítani, a kereskedelmi vendéglátásban pedig szabad.

b)

- Az **üzem** olyan egység, ahol kizárólag termelés folyik. Ilyen például a központi főzőkonyha.
- A **bolt** kizárólag az értékesítéssel foglalkozik. Erre példa a cukrászda, ahová valamennyi cukrászati terméket szállítják, még a fagylalt is készen, tégelyekben érkezik.
- Az **üzlet** tartós használatra készült, rendszeresen nyitva tartó értékesítő hely, melyben termelés, értékesítés és különféle szolgáltatások nyújtása is folyik.
- Az adott területen lévő, azonos vagy nagyon hasonló tevékenységet végző üzletek összességét **üzlethálózatnak** nevezzük.
- Az **üzletkör** határozza meg az üzletben forgalmazható árukat, az ott folytatható tevékenységeket és a nyújtható szolgáltatásokat.
- Az **üzlettypust** az étel- és italválaszték, valamint a nyújtott szolgáltatások köre határozza meg.

c) A söröző német nyelvterületről (bajor) származó üzlettypus. Fából készült berendezés, bokszos elrendezés jellemzi. A kínálat alapja a sör, melyet melegkonyhai választék egészít ki. Jellemzők a meleg egytálételek, sörkorcsolyák. Több sörözőben a szórakoztatás eszköze a sramli zene.

d)

- iskolai büfé, vendéglő, kifőzde, csárda,
- nemzeti jellegű, tájjellegű, alapanyagra specializálódott, központi főzőkonyha,
- parasztház-szerű kialakítás, franchise rendszer, népies ételek, pálinka.

e)

kereskedelmi vendéglátóhely
munkahelyi vendéglátóhely
rendezvény
kávéház

étterem
iskolai büfé
kitelepülés
írók, költők találkahelye

2. feladat

Állítás	Igaz	Hamis
A munkahelyi büféket a kereskedelmi vendéglátóhelyekhez soroljuk.		x
A csárda az amerikai étkezési kultúrákra jellemző üzlettípus.		x
A étkezde egyszerű, olcsó, házas ételeket kínál.	x	
A söröző német nyelvterületről származó üzlettípus.	x	
A vendéglő drágább, valamint szélesebb választékot nyújt, mint az étterem.		x
A rendezvények csak a szabad ég alatt bonyolíthatók.		x
A vendéglátás fő feladata a lakosság és a turisták ellátása.	x	
A csárda a gyorséttermekhez tartozik.		x

3. feladat

a) Nemzeti jellegű étterem: az adott nemzet gasztronómiai kultúrája által meghatározott nyersanyagok, készítési módok, fogyasztótér, egyenruha, zene.

b) Tájjellegű étterem: szakosodásának alapja az egy-egy tájegység (régió) étel- és italkínálata.

c) Alapanyagra specializálódott étterem: különleges nyersanyag felhasználása, berendezése, hangulati elemei, színei, a dekoráció, a nyersanyagokkal harmonizálnak.

d) Sajátos elkészítési módra, technológiára szakosodott étterem: különleges elkészítési mód (pl. Steak House).

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó szakmai alapismeretek. (7. átdolgozott kiadás 4. utánnyomása) Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008.

Sztruhár Krisztina: Vendéglátás és gazdálkodás szakiskolásoknak. 11. osztály, Műszaki Kiadó, Budapest, 2008.

AJÁNLOTT IRODALOM

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó szakmai alapismeretek. (7. átdolgozott kiadás 4. utánnyomása) Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008.

Sztruhár Krisztina: Vendéglátás és gazdálkodás szakiskolásoknak. 11. osztály, Műszaki Kiadó, Budapest, 2008.

A(z) 1429–06 modul 006 számú szakmai tankönyvi tartalomeleme
felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
52-811-01-0000-00-00	Élelmezésvezető
33-811-03-1000-00-00	Szakács
52-811-02-0000-00-00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
10 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.
A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató