**10074-12 Felszolgálás VZ-KPC143**

**Tartalomjegyzék**

[Bevezető 4](#_Toc387673476)

[Tartalomjegyzék 5](#_Toc387673477)

[1. Ételismeret II. 9](#_Toc387673478)

[1.1. Szárnyashúsból készült ételek 10](#_Toc387673479)

[1.1.1. Fehér húsú szárnyasok 10](#_Toc387673480)

[1.1.2. Barna húsú szárnyasok 12](#_Toc387673481)

[1.1.3. Háziszárnyas ételek tálalása, felszolgálása 14](#_Toc387673482)

[1.1.4. Italajánlat a háziszárnyasokból készült ételekhez 14](#_Toc387673483)

[1.2. Sertéshúsból készült ételek 15](#_Toc387673484)

[1.2.1. Sertéshúsból készíthető ételek 15](#_Toc387673485)

[1.2.2. A sertéshúsból készült ételek tálalása, felszolgálása 17](#_Toc387673486)

[1.2.3. Italajánlat a sertéshús ételekhez 18](#_Toc387673487)

[1.3. Borjúhúsból készült ételek 19](#_Toc387673488)

[1.3.1. Borjúhúsból készíthető ételek 19](#_Toc387673489)

[1.3.2. A borjúhúsból készült ételek tálalása, felszolgálása 21](#_Toc387673490)

[1.3.3. Italajánlat a borjúhús ételekhez 22](#_Toc387673491)

[1.4. Marhahúsból készült ételek 23](#_Toc387673492)

[1.4.1. Marhahúsból készíthető ételek 24](#_Toc387673493)

[1.4.2. A marhahúsból készült ételek tálalása, felszolgálása 27](#_Toc387673494)

[1.4.3. Italajánlat a marhahúsból készült ételekhez 27](#_Toc387673495)

[1.5. Bárány- és birkahúsból készült ételek 28](#_Toc387673496)

[1.5.1. Bárány- és ürühúsból készült ételek 28](#_Toc387673497)

[1.5.2. Bárány- és ürühúsból készült ételek tálalása, felszolgálása 30](#_Toc387673498)

[1.5.3. Italajánlat a bárány- és ürühúsból készült ételekhez 30](#_Toc387673499)

[1.6. Vadhúsokból, vadszárnyasokból készült ételek 31](#_Toc387673500)

[1.6.1. Vadhúsból készíthető ételek 31](#_Toc387673501)

[1.6.2. Vadhúsokból készült ételek tálalása, felszolgálása 34](#_Toc387673502)

[1.6.3. Italajánlat a vadhúsokból készült ételekhez 34](#_Toc387673503)

[1.6.4. Vadszárnyasokból készíthető ételek 34](#_Toc387673504)

[1.6.5. Vadszárnyasokból készült ételek tálalása, felszolgálása 38](#_Toc387673505)

[1.6.6. Italajánlat a vadszárnyasokból készíthető ételekhez 38](#_Toc387673506)

[1.7. Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek 39](#_Toc387673507)

[1.7.1. A halak fajtái 39](#_Toc387673508)

[1.7.2. Halakból készíthető ételek 39](#_Toc387673509)

[1.7.3. Hidegvérű állatokból készíthető ételek 42](#_Toc387673510)

[1.7.4. Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készülő ételek tálalása, felszolgálása 45](#_Toc387673511)

[1.7.4. Italajánlat a halakból és hidegvérű állatokból készített ételekhez 46](#_Toc387673512)

[1.8. Sorbet 47](#_Toc387673513)

[1.8.1. A sorbet eredete 47](#_Toc387673514)

[1.8.2. A sorbet szerepe a gasztronómiában 48](#_Toc387673515)

[1.8.3. A sorbet felszolgálása 48](#_Toc387673516)

[1.8.4. Italajánlat a sorbet-hoz 48](#_Toc387673517)

[1.9. Sajtok 49](#_Toc387673518)

[1.9.1. A sajtok típusai 49](#_Toc387673519)

[1.9.2. A sajtok tálalása, felszolgálása 50](#_Toc387673520)

[1.9.3. Italajánlat a sajtokhoz 51](#_Toc387673521)

[1.10. Hideg és meleg édességek 52](#_Toc387673522)

[1.10.1. A hideg édességek fajtái 52](#_Toc387673523)

[1.10.2. Meleg édességek fajtái 53](#_Toc387673524)

[1.10.3. A hideg és meleg édességek tálalása, felszolgálása 56](#_Toc387673525)

[1.10.4. Italajánlat a hideg és meleg édességekhez 57](#_Toc387673526)

[1.11. Gyümölcsök 58](#_Toc387673527)

[1.11.1. A gyümölcsök csoportosítása 58](#_Toc387673528)

[1.11.2. A gyümölcsök tálalása, felszolgálása 58](#_Toc387673529)

[1.11.3. Italajánlat a gyümölcsökhöz 59](#_Toc387673530)

[2. Italismeret II. 61](#_Toc387673531)

[2.1. Italsor szerkesztése 62](#_Toc387673532)

[2.2.1. Aperitif italok az italsorban 63](#_Toc387673533)

[2.2.2. Az ételsorban szereplő ételekhez adott italok 63](#_Toc387673534)

[2.2.3. Digesztív italok az italsorban 68](#_Toc387673535)

[2.2.4. Ásványvíz az italsorban 68](#_Toc387673536)

[2.2.5. Feketekávé 69](#_Toc387673537)

[2.3. Az italok írása, helyesírása 70](#_Toc387673538)

[2.4. Aperitif italok 71](#_Toc387673539)

[2.4.1. Az aperitif italok jellemzői 71](#_Toc387673540)

[2.4.2. Az aperitif italok ajánlása 72](#_Toc387673541)

[2.4.3. Az aperitif italok fajtái 73](#_Toc387673542)

[2.4.4. Az aperitif italok felszolgálása 80](#_Toc387673543)

[2.5. Digesztív italok 82](#_Toc387673544)

[2.5.1. A digesztív italok jellemzői 82](#_Toc387673545)

[2.5.2. A digesztív italok ajánlása 82](#_Toc387673546)

[2.5.3. A digesztív italok fajtái 83](#_Toc387673547)

[2.5.4. A digesztív italok felszolgálása 85](#_Toc387673548)

[2.6. Kevert italok 88](#_Toc387673549)

[2.6.1. A kevert italok csoportosítása 88](#_Toc387673550)

[2.6.2. A kevert italok elkészítésének munkafolyamata 88](#_Toc387673551)

[2.6.3. A kevert italok felszolgálása 91](#_Toc387673552)

[2.6.4. Rövid báritalok (short drinks) 91](#_Toc387673553)

[2.6.5. Hosszú bárital (longdrinks) 94](#_Toc387673554)

[2.6.6. Meleg kevert italok 100](#_Toc387673555)

[2.6.7. Alkoholmentes kevert italok 102](#_Toc387673556)

[3. Értékesítési ismeret II. 107](#_Toc387673557)

[3.1. Gasztronómiai szokások, hagyományok 108](#_Toc387673558)

[3.1.1. A magyar konyha 108](#_Toc387673559)

[3.1.2. Gasztronómiai szokások 110](#_Toc387673560)

[3.1.3. A régió gasztronómiai hagyományai 110](#_Toc387673561)

[3.2. Az élőmunka 111](#_Toc387673562)

[3.2.1. Az élőmunka fogalma 111](#_Toc387673563)

[3.2.2. Az élőmunka munkafolyamata 111](#_Toc387673564)

[3.3. Műveletek a vendég asztalánál 117](#_Toc387673565)

[3.3.1. Szeletelés a vendég asztalánál 117](#_Toc387673566)

[3.3.2. A halak filézése 123](#_Toc387673567)

[3.3.3. A gyümölcsök darabolása, filézése 126](#_Toc387673568)

[3.3.4. Ételkészítés a vendég asztalánál 128](#_Toc387673569)

[3.3.5. Flambírozás a vendég asztalánál 133](#_Toc387673570)

[3.3.6. Sajtszerviz 136](#_Toc387673571)

[3.3.7. Italok kínálása és italkészítés a vendég asztalánál 139](#_Toc387673572)

[3.4. Alkalmi felszolgálási módok 141](#_Toc387673573)

[3.5. Új gasztronómiai és felszolgálási trendek 142](#_Toc387673574)

[3.5.1. A vendéglátás új irányai 142](#_Toc387673575)

[3.5.2. A felszolgálás új irányai 149](#_Toc387673576)

[4. Díszterítés 155](#_Toc387673577)

[4.1. A díszterítéshez szükséges feltételek 156](#_Toc387673578)

[4.1.1. Tárgyi feltételek 156](#_Toc387673579)

[4.1.2. Személyi feltételek 161](#_Toc387673580)

[4.2. A díszterítés általános szabályai 162](#_Toc387673581)

[4.3. A díszterítés menete 163](#_Toc387673582)

[4.3.1. A díszterítés előkészítése 163](#_Toc387673583)

[4.3.2. A díszterítés végrehajtása 168](#_Toc387673584)

[4.3.3. A díszterítés befejező műveletei 199](#_Toc387673585)

[4.3.4. A díszasztal lerámolása 202](#_Toc387673586)

[5. Étlapszerkesztés, étrend összeállítása 203](#_Toc387673587)

[5.1. Választékközlés eszközei 204](#_Toc387673588)

[5.1.1. Választékközlés ártájékoztatási eszközök segítségével 204](#_Toc387673589)

[5.1.2. Menükártya, büfékártya, ételkártya 205](#_Toc387673590)

[5.1.3. A termék nevének bemutatása 206](#_Toc387673591)

[5.1.4. A termék fényképének bemutatása 206](#_Toc387673592)

[5.1.5. A termék közvetlen bemutatása 206](#_Toc387673593)

[5.2. Étlap 207](#_Toc387673594)

[5.2.1. Az étlap fajtái 207](#_Toc387673595)

[5.2.2. Az étlap összeállításának szempontjai 208](#_Toc387673596)

[5.2.3. Az étlap tartalmi elemei 210](#_Toc387673597)

[5.2.4. Az étlap formai megjelenése 212](#_Toc387673598)

[5.3. Itallap 213](#_Toc387673599)

[5.3.1. Az itallap fajtái 213](#_Toc387673600)

[5.3.2. Az itallap összeállításának szempontjai 213](#_Toc387673601)

[5.3.3. Az itallap tartalmi elemei 213](#_Toc387673602)

[5.3.4. Az itallap formai megjelenése 215](#_Toc387673603)

[5.3.5. Borlap, borkönyv 215](#_Toc387673604)

[5.3.6. Koktéllap 216](#_Toc387673605)

[5.4. Étrendek 217](#_Toc387673606)

[5.4.1. Az étrend fajtái 217](#_Toc387673607)

[5.4.2. Az étrend fogásai 218](#_Toc387673608)

[5.4.3. A modern ételsor felépítése 222](#_Toc387673609)

[5.4.4. Ötfogásos ételsor felépítése 223](#_Toc387673610)

[5.4.5. Az étrend összeállításának szabályai 224](#_Toc387673611)

[5.4.6. Az étrend összeállításának alapelvei 230](#_Toc387673612)

[5.4.7. Hibás étrendek 230](#_Toc387673613)

[5.4.8. A menükártya 232](#_Toc387673614)

[5.4.9. A díszétkezések alkalmai 238](#_Toc387673615)

[6. Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés 271](#_Toc387673616)

[6.1. Rendezvényi felszolgálás 272](#_Toc387673617)

[6.1.1. A rendezvény fogalma 272](#_Toc387673618)

[6.1.2. A rendezvények jellemzői 272](#_Toc387673619)

[6.1.3. A rendezvények típusai 273](#_Toc387673620)

[6.1.4. A rendezvények feltételei 277](#_Toc387673621)

[6.1.5. A rendezvényekhez kapcsolódó feladatok 278](#_Toc387673622)

[6.1.6. Házon kívüli rendezvények szervezése 290](#_Toc387673623)

[6.1.7. Állami bankettek szervezése 292](#_Toc387673624)

[6.2. Szállodai vendéglátás 294](#_Toc387673625)

[6.2.1. A szállodai vendéglátás formái 294](#_Toc387673626)

[6.2.2. A szobaszerviz 295](#_Toc387673627)

[6.2.3. A szobaszerviz szervezési megoldásai 295](#_Toc387673628)

[6.2.4. A szobaszerviz választéka 297](#_Toc387673629)

[6.2.5. A szobaszerviz tárgyi feltételei 297](#_Toc387673630)

[6.2.6. A szobaszerviz személyi feltételei 302](#_Toc387673631)

[6.2.7. A szobaszerviz munkafolyamata 303](#_Toc387673632)

[6.2.8. A reggeli felszolgálása a vendég szobájában 310](#_Toc387673633)

[6.2.9. A vendég egyéb rendeléseinek szobai felszolgálása 312](#_Toc387673634)

[7. Az értékesítés ügyvitele 313](#_Toc387673635)

[7.1. Az értékesítés bizonylatai 314](#_Toc387673636)

[7.1.1. Az értékesítés bizonylatok fajtái 314](#_Toc387673637)

[7.1.2. Az értékesítési bizonylatok kiállításához szükséges adatok 316](#_Toc387673638)

[7.1.3. A pénztárgépre vonatkozó szabályok 316](#_Toc387673639)

[7.1.4. Számlakiállítással kapcsolatos előírások 317](#_Toc387673640)

[7.2. Éttermi informatikai rendszerek 320](#_Toc387673641)

[7.2.1. Alapmodulok 320](#_Toc387673642)

[7.2.2. Kiegészítő modulok 321](#_Toc387673643)

[7.3. A munkaidő bizonylatolása 323](#_Toc387673644)

[7.4. Elszámoltatás 325](#_Toc387673645)

[7.4.1. Az értékesítőhely elszámoltatásának módjai 325](#_Toc387673646)

[7.4.2. Az értékesítőhely elszámoltatásának eredménye 326](#_Toc387673647)

[7.4.3. Standolás éttermi program segítségével 326](#_Toc387673648)

[7.5. A HACCP bizonylatai 328](#_Toc387673649)

[7.5.1. A HACCP dokumentációk fajtái 328](#_Toc387673650)

[7.5.2. A pincér által elkészítendő dokumentációk 329](#_Toc387673651)

[Fogalomtár 345](#_Toc387673652)

[Irodalomjegyzék 365](#_Toc387673653)