



Kovácsné Szaladják Annamária

## Étlap, itallap, árlap összeállításának szakmai szabályai



A követelménymodul megnevezése:

### Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-010-30



## AZ ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK FAJTÁI AZ ALKOHOLMENTES ITALOK FAJTÁI ÉS AZ ITALLAP

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

.Ön egy kávézóban dolgozik, ahol nyár elején azt a feladatot kapja, hogy az alábbi beszállítói terméklista és az Interneten található terméklisták alapján vizsgálja felül az itallap üdítőital kínálatát és alakítsa át a megnövekedő igényeknek megfelelően.

A terméklista:

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Narancs, Fanta Citrom, Sprite

Naturaqua dús, Naturaqua csendes

Nestea őszibarack, Nestea citrom

Nestea feketeribizli, Nestea citromos zöld tea

Kinley Tonic, Kinley Ginger

Burn energiaital

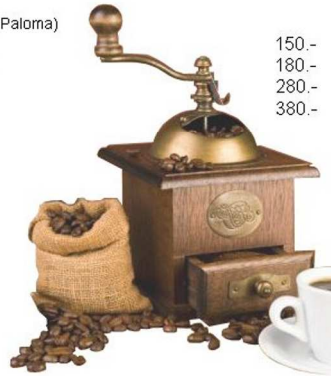
Cappy Icefruit Alma-körte, Narancs-grapefruit, Multivitamin, Erdei gyümölcs

Cappy eper, multivitamin, narancs, őszi, ananász, sárgabarack, meggy, alma, grapefruit, feketeribiszke, körte

Az eredeti itallap



<b>SZÉNSAVAS-SZÉNSAVMENTES ÜDÍTŐK</b>		
Pepsi termékek/0,25 ü (Pepsi, Pepsi light, Canada dry, Schweppes naracs, Schweppes tonik)		220.-
Tropicana termékek 100%/dl (ananászlé, naracs juice, őszibarack, multivitamin)		80.-
<b>ICE TEA/dl</b> (barackos, citromos)		80.-
<b>ÁSVÁNYVÍZ/0,25 ü</b> Margitszigeti szénsavas Harmatvíz (szénsavmentes)		150.-
<b>ENERGIITAL/0,25 ü</b> Hell		360.-
<b>KÁVÉ/adag</b> (Douwe Egberts, Paloma)		150.-
Kávé		180.-
Kávé tejszinnel		280.-
Capuccino		280.-
Jeges kávé		380.-



<b>TEA/2dl</b> (Lipton)		200.-
<b>CSAPOLT SÓR</b>	Korsó 0,5l	Pohár 0,3l
Borsodi	300.-	250.-
<b>PALACKOZOTT SÓR/üveg 0,5l</b>		
Stella		400.-
Heinekken		400.-
Borsodi		300.-
Edelweiss búzasör		450.-
Leffe barnasör 0,33 l		480.-
Stella alkoholmentes		400.-

1. ábra. Minta-itallap

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

### AZ ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK

Az alkoholtartalmú italok élvezeti értékük mellett kedvező élettani hatással rendelkeznek, de etil-alkohol tartalmuk miatt az emberi szervezetre káros befolyással is lehetnek. Az alkoholos italok nagymértékben növelik a gasztronómiai élvezetet, üdítenek, frissítenek, hangulatot teremtenek, természetesen csak akkor, ha kis mennyiségben, ésszerűen fogyasztjuk őket.

**Az alkoholtartalmú italok fajtái:**

1. Borok
2. Párlatok
3. Likőrök
4. Sörök
5. Alkoholos kevert italok

## 1. Borok

A bor alkoholos erjesztés útján friss szőlőből és mustból készült ital. A szőlőn kívül más gyümölcsből hasonló módon készített ital nem tartozik a bor fogalom körébe. A természetes alkoholtartalmuk 7–17 térfogatszázalék<sup>1</sup> között, cukortartalmuk 13–20 tömegszázalék<sup>2</sup> között változik, amely értékek a szőlő érettségétől és a készítés során alkalmazott javítási tevékenységektől függenek. A borok fő típusai:

- Asztali bor: általában síkvidéki telepítésű borszőlőből készített, különösebb fajta- és tájjelleg nélküli borok. Pl.: Asztali vörös, Asztali fehér, Kocsis Irma, Koccintós;
- Tájbor: az asztali borok legjobb fajtája, amely az adott földrajzi egység terméséből származik. Pl.: Alföldi kékfrankos, Felső-magyarországi leányka, Észak-dunántúli zöld veltelini;
- Meghatározott termelőhelyről származó minőségi bor: a szőlőtermés legalább 15 tömegszázalék természetes eredetű cukrot, valamint a termőhelyre, a fajtára, a készítmódra vagy az évjáratra jellemző határozottan felismerhető illat, íz és zamatanyagokat tartalmaz. Pl.: Egeri Bikavér, Soproni Kékfrankos, Villányi Cabernet, Badacsonyi Olaszrizling, Egeri Leányka, Egerszóláti Olaszrizling, Tokaji Aszu, Tokaji Szamorodni, Tokaji Hárslevelű;

---

1 Megmutatja, hogy az anyag térfogatának hány századrésze az egyik alkotórész.

2 Megmutatja, hogy az anyag tömegének hány századrésze az egyik alkotórész.



2. ábra. Meghatározott termelőhelyről származó minőségi borok

- Szénsavas borok (gyöngyöző bor, habzóbor, pezsgő): közös jellemzőjük, hogy szénsavat tartalmaznak, amely természetes vagy mesterséges úton kerül a borba. Pl.:Ebner Borongás Rozé, Gedeon Gyöngyözőbor, Mumm, Krug, Hungária, BB, Walton;



3. ábra. Szénsavas borok-pezsgők

- Különleges likőrborok: jellegükben érvényesül a finomszesszel vagy borpárlattal és töményített musttal és cukorsziruppal kialakított magasabb alkohol- és cukortartalom.

## 2. Párlatok

A párlatok erjesztett növényi anyagok-gyümölcsök, gabonafélék, cukornád, kaktusz, törköly-lepárlásával készített nagy alkoholtartalmú (38-60 térfogatszázalék), jellegzetes zamatú italok.

- Gyümölcspárlatok: kizárólag friss, magozott vagy mag nélküli gyümölcs, vagy a gyümölcs mustjának alkoholos erjesztésével és lepárlásával készül. A gyümölcspárlatok közül csak azok nevezhetők pálinkának, amelyeket Magyarországon termelt gyümölcsből (sárgabarack, szilva, cseresznye, meggy, alma, körte) vagy szőlő- és aszuszőlő-törkölyből cefréztek, pároltak, érleltek és palackoztak. Pl. Calvados, Vilmoskörte pálinka, Slivovitz szilvapárlat, Kecskeméti barackpálinka, Szatmári szilvapálinka.



4. ábra. Pálinkák

- Borpárlatok (brandy, Cognac): olyan szeszitalok, amelyeket borból nyernek lepárlás útján és érlelés után borpárlatként kerülhetnek forgalomba. Brandyfajták: pl.: Napóleon, Lánchíd, Metaxa, Ararát. Cognac-fajták: Cognac város vidékéről származó borpárlatok pl.: Cuorvoisier, Hennessy, Martell, Remy Mrten, Camus;



5. ábra. Brandyk és Cognac-ok

- Gabonapárlatok (whisky, vodka, gin,): erjesztett gabonacefre lepárlásával készülnek, a gin alapja mezőgazdasági etilalkohol is lehet, melyet borókával ízesítenek. Pl.: Johnnie Walker, Chivas Regal, Jim Beam, Absolut vodka, Finlandia vodka, Kalinka vodka, Royal vodka, Beefeater gin, Gordon' gin, Seagram' gin.



6. ábra. Gabonapárlatok

- Egyéb növényekből (cukornád, kaktusz) készült párlatok: rum pl.: Bacardi, Captain Morgan, Havana Club; Tequila pl.: Sierra, Juanito;



7. ábra. Egyéb növényekből készült párlatok

### 3. Likőrök

A likőrök alacsonyabb alkoholtartalmú (14–42 térfogatszázalék), magas cukortartalmú (10–60 térfogatszázalék), gyümölccsel, fűszerekkel, növénykivonatokkal ízesített szeszesitalok.

- Gyümölcsle- és gyümölcsaroma-likőrök (narancs, sárgabarack, cseresznye, meggy, citrom, feketeribizske): Pl.: Garnd Marnier, Cointreau, Cherry Marnier, Cherry Brandy, Maraschino, Curacao, Triple, sec;
- Gyógynövény- fűszer- és keserűlikőrök: Pl.: Becherovka, Jagermeister, Zwack Unicum, St. Hubertus, Benedictine;
- Kakaó-, kávé-, tealikőrök: Crème de Cacao, Wiener Cafe, Crème de Thé, Tiffin;
- Krém-, tojás-, méz- és egyéb likőrök: Bailey's, Advocaat, Irish Mist, Malibu, Amaretto, Irish Coffee;



8. ábra. Likőrök

#### 4. Sörök

A sör malátából, valamint bizonyos pótanyagokból vízzel cefrézett, komlóval, illetve egyéb engedélyezett anyagokkal ízesített, sörélesztővel erjesztett, szén-dioxidban dús, általában alkoholtartalmú ital (alkoholtartalom: 1,5–8 térfogatszázalék).

- Világos sörök: íze kevésbé malátás, mint a barna söré. Kellemes aromájú és erősen komló ízű. Pl.: Dreher, Soproni, Borsodi, Arany Ászok, Borostyán, Pilsner Urquell, Budweiser;
- Barna sörök: jobban megaszalt malátát tartalmaz, gyengén komlózzák, édesebb ízű, mint a világos sör. Pl.: Bak, Guinness, Soproni Fekete Démon;
- Búzasörök: legkevesebb 50%-ban búzamalátából készül, világos színűek, gyengén komlózottak. Nagyobb szénsavtartalmúak, mint a világos és barna sörök. Pl.: Edelweiss, Erdinger Heffe, Iser, HB Weissbier;





9. ábra. Sörök

## 5. Alkoholos kevert italok

A kevert italok többféle alkotórészből állnak, de a karakteres hatások miatt az ital alapját egy meghatározó szeszféleség adja. Az italok jellegét a felhasznált alapanyagok, összetevők íz hatásának összhangja határozza meg. Általában frissen a vendég megrendelése után készülnek. Készítési mód szerint az alkoholos kevert italokat standard és fantázia csoportokba soroljuk. A standard italok előírt receptek alapján készülnek, a fantáziaitalok szabadon, fantázia alapján készülnek, a vendég és a mixer együttműködésének eredményei.

- Koktélok, flipek, fizsek, crusták, egg-nogg, fixek, daisyk, cobblerok, collinsok, bólék, puncsok, grogok, sorbetek, julepek, sourok;



10. ábra. Alkoholos kevert italok

## ALKOHOLMENTES ITALOK

Az alkoholmentes italok nem tartalmaznak etilalkoholt, többségükben magas élvezeti hatású, üdítő, frissítő hatású készítmények. Összetételükből adódóan kedvezően hatnak a szervezetre, talán ezért is növekszik világszerte a fogyasztásuk és ennek megfelelően a választékuk is.

1. Üdítőitalipari-termékek
2. Vizek
3. Alkaloidtartalmú italok
4. Alkoholmentes kevert italok

### 1. Üdítőital-ipari termékek

Az üdítőipari termékek jelentős élvezeti értékű, üdítő, frissítő hatású italok. Főként vízben oldott cukrokat, vitaminokat, ásványi anyagokat, íz-, aroma-, szín- és állományjavító anyagokat tartalmaz.

- Szűrt és rostos gyümölcs- és zöldséglevek: jelentős biológiai értékű, táplálkozási szempontból a legértékesebb termékek. Gyümölcsstartalom szerint három csoportra oszthatók: gyümölcs- és zöldséglé (100%gyümölcs- és zöldségtartalom), gyümölcsnektár (25-100% gyümölcsstartalom) gyümölcs- és zöldségital (12-25% gyümölcsstartalom) Pl.: Sió, BB, Happy Day, Cappy;
- Üdítőitalok: 12 térfogatszázaléknál kevesebb gyümölcshányaddal rendelkeznek vagy növényi kivonatok, aromák, színezékek felhasználásával tartósítással előállított italféleségek. Pl.: Pepsi-Cola, Coca-cola, Canada Dry tonic, Kinley tonic, Schweppes narancs, 7 Up, Traubiszóda;
- Energiaitalok: frissítő, serkentő hatású, koffeintartalmú üdítőitalok. Pl.: Bomba, Red bull, Powerade;
- Sűrítvények (gyümölcsszörpök, gyümölcslevek): csökkentett víztartalmú, hígítással előállítható, tartósítószeret tartalmazó italok. Pl.: Málnaszörp, Csipkebogyó- szörp, Mangó szörp, almalé, szőlőlé, meggylé;
- Diétás italok: általában cukorbeteg, fogyókúrások részére készülnek, csökkentett energiataartalmú italok. Pl.: Deit temékek, Cola light;



11. ábra. Üdítők

## 2. Vizek

A víz tiszta, kifogástalan minőségű az egészségre ártalmas anyagoktól mentes. Éppen ezért az élő szervezetek, így az ember számára is nélkülözhetetlen a fogyasztása.

- Ásványi anyaggal dúsított ivóvíz: alapja az emberi fogyasztásra szánt ivóvíz, amelyet ásványi anyag hozzáadásával dúsítanak. Pl.: Bonaqua, Visegrádi víz;
- Ízesített víz: természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz ízesítésével állítják elő. Pl.: Römerquelle körte, Römerquelle citromfű;
- Természetes ásványvíz: ásványi anyag és nyomelem tartalma egészségügyi szempontból előnyös tulajdonságokkal rendelkeznek. Szennyezéstől viszonylag védett forrásból, kútból származik és ezek mellett a víznyerő helyek mellett palackozzák. Hőmérséklete és összetétele a természetes ingadozás határain belül állandó. A természetes ásványvizekhez széndioxidot adagolhatnak, az adagolás mértékétől függően a természetes ásványvizek szén-dioxiddal dúsított (kék kupak), szén-dioxiddal enyhén dúsított (kék kupak), enyhén szénsavas (zöld kupak), vagy szénsavmentes (rózsaszín kupak) lehet. Pl.: Theodóra, Mragitszigeti Kristályvíz, Apenta;



12. ábra. Természetes ásványvíz

### 3. Alkaloidtartalmú italok

Ebbe a kategóriába a kávék és a teák tartoznak. A kávéban és a teában található koffein serkenti az agyműködést, csökkenti a fáradtságérzetet, fokozza a szellemi tevékenységet.

- Kávé: A kávéital világszerte az egyik legnépszerűbb élvezeti cikk. A kávécserje termésének feldolgozott magjából különféle kávéfőzési eljárással és ízesítéssel készül. A kávéital minőségét leginkább befolyásoló tényezők: a kávé növény fajtája, a pörkölés típusa és a keverési arányok, a kávéfőzéshez felhasznált víz minőség, a kávé frissessége, a szemcsék nagysága és a készítési mód. A kávéitalok fajtái: eszpresszókávé, hosszú kávé, tejes kávé, habos kávé, kapuziner, Cappuccino, Bécsi kávé, Ír kávé, Cafe Melange, Cafe Royal, Rumos kávé, Jeges kávé. Már létezik olyan kávéital is, amely a koffein káros mellékhatása nélkül is élvezhető.
- Tea: A teaital a teacserje feldolgozott leveléből, vagy tealeveleket nem tartalmazó szárított növényekből, fűszerekből, gyümölcsökből készül. A tealevélből a feldolgozási eljárás során fekete-, zöld- és sárga tea készül. Manapság nagyon sok teakeverékkel is találkozhatunk melyet különböző fajtájú, származású, vagy eltérő feldolgozású teafajtákból kevertek össze. Vannak olyan teák, amelyek további hozzáadott anyagok segítségével érik el különleges illatukat és ízhatásukat (ízesített-fűszeres, virágos teák,) a „tisztá” változatokhoz képest.



13. ábra. Teák

#### 4. Alkoholmentes kevert italok

Az alkoholmentes kevert italok többféle alkoholmentes alkotórészből álló, a keverés révén kedvező élvezeti értékű és külső megjelenésű italok. Fontos, hogy az alkoholmentes kevert italok összetevőinek íz hatása összhangban legyen, de készítésénél figyelembe lehet venni a vendég egyéni kéréseit is. A készítéshez leggyakrabban felhasznált anyagok: gyümölcs- és zöldséglevek (ananászlé, narancslé, citromlé, almálé, banánlé, paradicsomlé), szénsavas üdítőitalok, tejszín, tojássárga, cukorszirup, gyümölcszirupok, alkoholmentes pezsgő, gyümölcsdarabok, ásványvíz, fagylalt);

### AZ ITALLAP ÖSSZEÁLLÍTÁSÁNAK SZEMPONTJAI

Az itallap a rendelésvétel nélkülözhetetlen eszköze, amely tartalmazza az üzlet által kínált alkoholtartalmú és alkoholmentes italok választékát. Az itallap tételes felsorolás az üzleti italkínálatról, egyben ártájékoztató, amely a termék neve mellett a Magyar Köztársaság hivatalos fizetőeszközében meghatározva tartalmazza az egyes italok üvegre vagy mértékegységre megállapított fogyasztói forgalomban fizetendő árát. Az itallap nem lehet pecsétes és gyűrt, utólag nem szabad belejavítani, az árakat egyértelműen kell feltüntetni. Az itallapon lehetőség szerint idegen nyelven (angol, német, francia) is szerepeltetni kell a tételeket. Melegkonyhás üzletekben az italválaszték összeállításánál mindig az ételválasztékot kell figyelembe venni, hogy az ételekhez megfelelő italt megtalálják vendégeink. Az itallap tartalmát és megjelenését befolyásolja az üzlet típusa, vendégköre, az üzlet földrajzi környezete. Az itallapban szereplő italfajták arányainak meghatározását leginkább az üzlet típusa dönti el. A borozókban nagy súllyal szerepelnek az itallapon a tájegység borai, csak kiegészítő jelleggel, tehát szűkített kínálatban tartanak söröket, üdítőket, ásványvizeket. A sörözőkben a sörök széles kínálata mellett szűkebb kínálatban tartanak üdítőitalt, bort. A cukrászdák italkínálata igazodik az üzlet termékkínálatához, az itallapban nagy súllyal szerepelnek ásványvizek, gyümölcslevek, kávékészítmények, minőségi pálinkák, desszertborok, koktélok. Az italválaszték felsorolását a következő szakmai csoportosítás szerint kell elvégezni.

**Az itallap felépítése**

- Palackos borok: borvidékek szerint felsorolva a fehér-, rosé- és vörösborokat, évjáratok feltüntetésével, a termelő és forgalmazó megjelölésével, utalva a mennyiségre (üveg űrtartalma: 0,75, 0,375) és az árakra.
- Folyóborok: borok megnevezése, íze, mennyisége (0,1 l), ára;
- Házi borok: bor neve, íze, mennyisége (0,1 l), ára;
- Házi pezsgők: pezsgő neve, íze, mennyisége (0,75 l, 0,375 l), ára;
- Pezsgők: hazai és külföldi pezsgők, tankpezsgők és palackos érlelésű pezsgők felsorolásában, neve, íze, mennyisége, ára>
- Étvágygerjesztők: vermuth, sherry, Campari. Mennyiség, ár;
- Párlatok: pálinkák, vodka, gin, rum. Mennyiség (2cl, 4cl), ár;
- Whisky: skót, amerikai, kanadai, ír. Érlelési év, mennyiség, ár;
- Konyak-brandy: magyar és külföldi brandyk, francia konyakok. Csillagjelzés, mennyiség, ár;
- Likőrök: hazai és külföldi likőrök. Mennyiség, ár;
- Sörök: hazai és külföldi palackos sörök. Mennyiség, ár;
- Csapolt sörök: sörök felsorolása, mennyiség, ár;
- Koktélok: hazai és külföldi koktélok, ár;
- Alkoholmentes koktélok: megnevezés, ár;
- Hosszú kevert italok: megnevezés, ár;
- Fantázia italok: megnevezés, ár;
- Üdítőitalok: megnevezés, mennyiség, ár;
- Ivólevelek: megnevezés, mennyiség, ár;
- Ásványvizek: megnevezés, hazai és külföldi, szénsavas és szénsavmentes, gyógyvizek, mennyiség, ár;
- Kávé, tea: kávé, tea, csokoládé, tej, megnevezés, mennyiség, ár.

**A itallap árazása**

Nettó beszerzési ár (beszállítói számlán)+ az üzletben alkalmazott árrés<sup>3</sup>+ általános forgalmi adó=eladási ár.

---

3 Az árrés: a termék árának és beszerzési vagy előállítási költségének a százalékos különbsége.

Pl.: Akácmézes barackpálinka 0,5 l nettó beszerzési ár: 1264 Ft:50=25,28Ft (1cl barackpálinka nettó beszerzési ára). Az üzletben 2cl és 4 cl mennyiségekben értékesítik a pálinkát.  $25,28 \cdot 4 = 101,12$  (4 cl barackpálinka nettó beszerzési ára. Az üzletben 200%-os haszonkulcsot alkalmaznak az alkoholtartalmú italok esetében: 4 cl barackpálinka nettó beszerzési ára  $\cdot 2 =$  árrés. Jelen esetben az árrés tehát  $101,12 \cdot 2 = 202,24$ . Árrés + nettó beszerzési ár = nettó eladási ár. Tehát  $202,24 + 101,12 = 303,36$ . Erre jön a 25% áfa. Tehát:  $303,36 \cdot 1,25 = 379,2$  ez a bruttó eladási ár+ kerekítés: 380 Ft. Tehát 4cl akácmézes barackpálinka 380 Ft-ért kerül fel az itallapra.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Olvassa el és jegyzetelje ki Dr.Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné– Dr. Sahin–Tóth Gyula: Italismeret, 2006. Képzőművészeti Kiadó Budapest tankönyvből a magyarországi borvidékekre vonatkozó részeket. (43–54. oldal)

Olvassa el és jegyzetelje ki Dr.Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné– Dr. Sahin–Tóth Gyula: Italismeret, 2006. Képzőművészeti Kiadó Budapest tankönyvből a bor készítésére vonatkozó részeket. (20–28. oldal)

Látogasson el a [Bor.lap.hu](http://Bor.lap.hu) Internetes oldalra és keresse meg az egyes borvidékekhez tartozó pincészeteket. Keresse meg a magyarországi borvidékek tankönyvrészletben felsorolt ismertebb borokat a pincészetek kínálatában.

Olvassa el és jegyzetelje ki Dr.Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné– Dr. Sahin–Tóth Gyula: Italismeret, 2006. Képzőművészeti Kiadó Budapest tankönyvből a párlatok készítésére vonatkozó részeket. (84–85. oldal)

Keressen az Interneten a párlatokról készült leírásokat, és gyártók párlat kínálatait. (pl. <http://www.gourmandnet.hu/barpult/list.php?tpl=theme&id=103>). Írjon ki a tananyagnak megfelelő csoportosítás szerint legalább húsz különféle párlatot.

Olvassa el és jegyzetelje ki Dr.Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné– Dr. Sahin–Tóth Gyula: Italismeret, 2006. Képzőművészeti Kiadó Budapest tankönyvből a likőrök készítésére vonatkozó részeket. (95–96. oldal)

Keressen az Interneten a likőrökről készült leírásokat, és gyártók likőr kínálatait. (pl. <http://www.gourmandnet.hu/barpult/list.php?tpl=theme&id=103>). Írjon ki a tananyagnak megfelelő csoportosítás szerint legalább tíz különféle likőrt.

---

4 Haszonkulcs: az árrés és a beszerzési ár százalékos viszonyszáma. Megmutatja, hogy az árrés a nettó beszerzési árnak hány %-a.

Olvassa el és jegyzetelje ki Dr. Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné– Dr. Sahin–Tóth Gyula: Italismeret, 2006. Képzőművészeti Kiadó Budapest tankönyvből a sörök készítésére vonatkozó részeket. (76–77. oldal)

Keressen az Interneten a sörökről készült leírásokat, és gyártók sör kínálatait. (pl. <http://www.gourmandnet.hu/barpult/list.php?tpl=theme&id=103>). Írjon ki a tananyagnak megfelelő csoportosítás szerint legalább húsz különféle sört.

Olvassa el és jegyzetelje ki Dr. Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné– Dr. Sahin–Tóth Gyula: Italismeret, 2006. Képzőművészeti Kiadó Budapest tankönyvből az alkoholtartalmú kevert italok készítésére vonatkozó részeket. (100. oldal)

Keressen az Interneten az alkoholtartalmú kevert italokról készült leírásokat. (pl. <http://www.gourmandnet.hu/barpult/list.php?tpl=theme&id=103>). Írjon ki a tananyagnak megfelelő csoportosítás szerint legalább húsz különféle kevert italt.

Keressen az Interneten az alkoholmentes italok négy nagy csoportjáról készült leírásokat. (pl. <http://www.gourmandnet.hu/barpult/list.php?tpl=theme&id=103>). Írjon ki a tananyagnak megfelelő csoportosítás szerint legalább harminc alkoholmentes italt.

Keressen az interneten itallapokat és hasonlítsa össze azok kínálatát az ön által kiírt kínálattal.

Vegye elő gyakorlati munkahelye itallapját és hasonlítsa össze annak kínálatát az Ön által kiírt kínálattal.

Gyűjtse ki a Ónódi Ferenc–Török István János: Felsőszolgálati ismeretek, 2002. Képzőművészeti Kiadó, Budapest tankönyvből az különböző üzlettypusokra vonatkozó italkínálat arányait (92–108. oldal).

Újra nézze át gyakorlati munkahelye itallapját, most már vegye figyelembe az üzlettypushoz tartozó italkínálati arányokat is.

Hasonlítsa össze az Interneten található ital nagykereskedések árajánlatait azonos termékek esetében.

Nézz meg gyakorlati munkahelyén az italbeszállítók árait, hasonlítsa össze az Interneten található árakkal.

Állítson össze egy új javasolt itallapot.



## ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

### 1. feladat

Csoportosítsa a tanultak szerint az alkoholtartalmú italfajtákat!

Koktélok, búzasör, grogok, tájbor, világos sör, barna sör, asztali bor, különleges likőrborok, borpárlatok, szénsavas borok, gabonapárlatok, meghatározott termelői helyről származó minőségi borok, gyümölcspárlatok, kakaó-, kávé-és tealikőrök, borpárlatok, sorbetek.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 2. feladat

Csoportosítsa a tanultak szerint az alkoholmentes italfajtákat!

Szűrt rostos gyümölcs- és zöldséglevek, természetes ásványvíz, kávé, diétás italok, milk shake, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, üdítőitalok, energiatotalok, tea.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. feladat**

Állítsa fel azt a helyes sorrendet, ahogyan az italok felkerülnek az itallapra!

Házborok, folyóborok, palackos borok, étvágygerjesztők, párlatok, whisky, házi pezsgők, pezsgők, konyak-brandy, koktélok, alkoholmentes koktélok, hosszú kevert italok, fantázia italok, sörök, csapolt sörök, likőrök.

**4. feladat**

Számolja ki 1 dl bor eladási árát, ha a bor literenkénti nettó beszerzési ára 450 Ft, és az üzletben az italok árképzésénél 200%-os haszonkulccsal számolnak.

MUNKKAMINTA

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Borok: tájbor, asztali bor, különleges likőrborok, szénsavas borok, meghatározott termelői helyről származó minőségi borok.

Párlatok: gabonapárlatok, gyümölcspárlatok, borpárlatok.

Likőrök: kakaó-, kávé-és tealikőrök.

Sörök: búzasör, barna sör, világos sör.

Alkoholos kevert italok: koktélok, grogok, sorbetek.

### 2. feladat

Üdítőital-ipari termékek: szűrt rostos gyümölcs- és zöldséglevek, üdítőital, energiatital, diétás italok.

Vizek: természetes ásványvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz.

Alkaloidtartalmú italok: kávé, tea

Alkoholmentes kevert italok: milk shake

### 3. feladat

Palackos borok

Folyóborok

Házi borok

Házi pezsgők

Pezsgők

Étvágygerjesztők

Párlatok

Whisky;

Konyak-brandy

Likőrök

Sörök

Csapolt sörök

Koktélok

Alkoholmentes koktélok

Hosszú kevert italok

Fantázia italok

Üdítőitalok:

Ivólevek

Ásványvizek

Kávé, tea

---

#### **4 feladat**

1 l bor nettó eladási ára=  $450 \text{ Ft} + 450 \text{ Ft} \cdot 200 / 100 = 1350 \text{ Ft}$

1 l bor bruttó eladási ára=  $1350 \text{ Ft} + 1350 \text{ Ft} \cdot 0,25 = 1687,5 \text{ Ft}$

1 dl bor bruttó eladási ára: 168,75 Ft

Az itallapon szereplő ár: 170 Ft

---

#### **5. Az esetfelvetés egyik lehetséges megoldása**

Coca-Cola, Coca Light, Sprite, Fanta narancs, Kinley Gyömbér, Kinley Tonik, Red Bull energia ital, Burn energia, Ószibarack – Sió, Kajsziarack – Sió, Narancslé (100%) – Sió, Ananász (100%) – Sió, Vilmoskörte (100%) – Sió, Paradicsom (100%) – Sió, Almalé – Sió, Cappy (eper, multivitamin);

## AZ ÉTLAP, AZ ÁRLAP, AZ ÉTREND ÉS A MENÜ

### ESETFELVETÉS

Önöknél az étteremben céges rendezvény keretében borestet tartanak. A megrendelővel történt egyeztetés után az alábbi étrendet sikerült kialakítani.

<i>2009. október 2. 19 óra</i>	
<i>Rosé 2008</i>	<i>Grillezett csirkefalatká cikórialevélben</i>
<i>Kadarka 2007</i>	<i>Füstölt pisztrángfilé kertifűszeres habbal, ropogós vajas tésztával</i>
<i>Kékfrankos 2007</i>	<i>Gyöngytyúk eszencia fásgaluskával</i>
<i>Cabernet Franc 2007</i>	<i>Kacsamellfilé szedertükrön illatos gyümölcsökkel, kukoricaropogóssal</i>
<i>Merlot 2007</i>	<i>Szilva Sorbet kandírozott rózsaszírommal</i>
<i>Galérius 2006</i>	<i>Szarvassült vörösszőlő mártással, erdei gombával töltött burgonyacsónakkal</i>
<i>La Vida Kékfrankos 2006</i>	<i>Kompozíció csokoládéból</i>
	<i>Ar: 6.800 Ft</i>

14. ábra. Borest étrendje

A megrendelő 1 héttel a borest előtt arra kéri Önt, hogy cserélje ki az étrendben szereplő fogásokat az alábbiakra: Fácánrőleves esszencia fürjtojással, Gemenci szarvasbélzín Baconköntösben erdei gombás sáfrány mártással, vadrizzzsel és vajas zöldségekkel;

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### AZ ÉTLAP ÖSSZEÁLLÍTÁSÁNAK SZEMPONTJAI

Az étlap a rendelésvétel nélkülözhetetlen eszköze, amely tartalmazza az üzlet által kínált ételek teljes választékát. Az étlap tételes felsorolás az üzleti ételkínálatáról, egyben ártájékoztató, amely az étel neve mellett a Magyar Köztársaság hivatalos fizetőeszközében meghatározva tartalmazza az egyes ételek fogyasztói forgalomban fizetendő árát.

**Az étlapok külalakjával szembeni elvárások**

- Esztétikus megjelenésű, figyelemfelkeltő, vendégcsalogató, az étterem rangját, jellegét kifejező legyen.
- Szerepeljen rajta az üzlet neve, címe, emblémája, telefonszáma, az üzletvezető és a konyhafőnök neve.
- Az étlapba a nyomtatás után ceruzával, tollal belejavítani nem elegáns.
- Az étlap szerkesztése legyen szellős, logikusan felépített, az írott részek és az árak pedig egyértelműek, jól olvashatóak.

### **Az étlapok fajtái**

- Állandó étlap: hosszabb időszakra tervezett kínálatot jelenít meg. Ez az üzlet állandó választéka, amelyet alkalmanként kiegészítenek, bizonyos időszakonként pedig átgondolnak, újraírnak.
- Napi étlap: a napi igényeket elégíti ki, alkalmazhatják állandó étlap mellett is, változatos, bizonyos időszakon belül (általában két hét) nem ismétlődhet.
- Ünnepi étlap: adott ünnepi események hagyományos ételeit, különlegességeit tartalmazza.
- Alkalmi étlap: adott eseményhez kötődő, speciális, rendszerint kevés ételből álló, díszesebb kivitelezésű.
- Diétás étlap: a kímélő ételeket igénybe vevő vendégeknek készül, adott igényeket elégíti ki: fűszermentes, kalóriaszegény ételeket tartalmaz.
- Gyermek étlap: az életkor sajátosságaihoz alkalmazkodó, kisebb adagok, fantáziákkal, a lacsonyabb ár. Az étlap külalakjába is megfelel a gyermekek világának.

### **Az étlapok tartalmával szembeni elvárások**

- Az ételek szabatos rövid, étvágykeltő elnevezése, idegen nyelven is.
- Az étlapon szereplő ételek mindig kaphatóak legyenek.
- Kívánatos, hogy étel-főcsoportonként egy-egy magyar specialitás is szerepeljen az étlapon.
- Az étterem étlapján szerepeljen az adott tájra jellemző házi specialitás.
- A konyhafőnök ajánlata csak igazi, a házra jellemző különlegességeket tartalmazzon.
- Vágóállatok és vadak húsból készült ételeket legalább 10-12 fajtát tartalmazzon.
- Azonos húsból többféle étel kerülhet az étlapra, ebbe az esetben az elkészítés technológiája szabja meg a helyes sorrendet: egészben sütéssel készült ételek, darabban sülték, szeletben sülték, darabolt húsból készülték, darált húsból készülték;

### **Az étlap felépítése**

- Hideg előételek 4-5 féle: Hideg libamáj zsírjában, Füstölt marhanyelv tormával, Házisonka sárgadinnyével, Sajtkoktél;

- Levesek 4–5 féle: híglevések (Marhahúsleves, Erőleves), magyaros híglevések (Gulyásleves, Lebbencsleves), különleges levesek (Teknőcleves, Cápauszonyleves), sűrített levesek (Tejfölös burgonyaleves, Jókai-bableves, Tejszínes zalai csirkehúsleves, Zellerkrémleves), gyümölcslevések (Meggyleves, Almaleves)
- Meleg előételek 4–5féle: Hortobágyi húsos palacsinta, Rántott Camamber áfonyalekvárral, Májpürével töltött gombafejek;
- Halételek 3–4 féle: édesvízi fehérhúsú (Balatoni süllő egészben sütve, Pisztráng kékre főzve, Töltött csuka), édesvízi barnahúsú (Angolna Molnárné módra, Kecsege Kárpáti módra, Ponty Orly módra), tengeri halak (Zöldséges-tormás lazacszeletek, Paradicsomos-hagymás tőkehalfilé), egyéb hidegvérű állatok (Csigapörkölt);
- Szárnyasokból készült ételek 3–4 féle: fehérhúsú szárnyasok (Töltött csirke gödöllői módra, Kijevi jércemell), barna húsú szárnyasok (Rizses pecsenyekacsa, Hízottliba-sült)
- Borjúhúsból készült ételek: Borjúcsülök Pékné módra, Borjúpaprikás;
- Bárányhúsból készült ételek: Bárányérmék rántva, Birkapörkölt;
- Sertéshúsból készült ételek: Csabai karaj, Magyaros szűzérmék, Töltött káposzta;
- Marhahúsból készült ételek: Angolos bélszín, Bélszínérmék Budapest módra, Hátszín Udvarmester módra, Gombás marhatokány;
- Vadhúsból készült ételek: Őzgerinc egyben ütve, Szarvas-szelet Vadász módra, Nyúlcomb vadasan;
- Belsősegekből készíthető ételek: Rántott csirkemáj, Marshall máj, Szalontüdő, Pacalpörkölt;
- Köretek az étlapon szereplő ételeknek megfelelően: burgonyaköretek (hasábburgonya, Petrezselymes burgonya, Burgonyapüré), rizsköretek (Párolt rizs, Gombás rizs, Mazsolás rizs), tésztaköretek (galuska, tarhonya, kifőtt tészták), vegyes köretek (Párizsi körítés, Virágáruslány köret), zöldköretek (Tavaszi körítés);
- Saláták 5–6 féle: idényjellegű (Paradicsomsaláta, Fejessaláta), főzve készült (Céklasaláta, Vajbabsaláta), tartósított (Ecetes almapaprika, Csemegeuborka, Csalamádé), vegyes (Görögsaláta, Sopszka, Friss vegyes);
- Sajtok 3–4 féle: penészes- és fehér (Camambert, Brie), lágy és kenhető (tejszínes krémsajt), kecskesajt, félkemény sajtok (Ementáli), kemény sajtok (Edami Parmesan), kék és édeskés sajtok (Gorgonzola, Roquefort);
- Desszertek 4–5 féle: éttermi meleg tészták (Szilvásgombóc, Palacsinták, Aranygaluska,), cukrásztermékek (Somlói galuska, torták, gesztenyepüré, puding), fagyaltok (adag és kehely);
- Gyümölcsök 2–3 féle

## Étlap árazása

A vendéglátásban az ételeket először 10 adagra kalkulálják, mert így könnyebb a sokféle összetevő és a hozzájuk kapcsolódó kis mennyiségek nyilvántartása. Nehezen lehetne elosztani 1 darab tojást, hogy hány szelet húst lehet vele bepanírozni, ugyanígy a fűszerek egy ételre jutó milligramm mennyiségeit is nehezen tudnánk kimérni. Soha nem készítünk egy adag töltött káposztát vagy egy adag húsleveset, mert rendkívül gazdaságtalan lenne. Ezért számoljuk ki tehát 10 adagra az árat, majd osztjuk vissza tízzel a kapott mennyiséget, hogy megkapjuk egy adag árát. Az árazás első lépése, hogy felsoroljuk az étel (10 adagra) összes összetevőjét, meghatározzuk a felhasználandó mennyiségeket (anyaghányad), majd a mennyiségeket beszorozzuk az alapanyagok egységnyi nettó beszerzési árával. A tételenkénti szorzatokat összeadjuk, ekkor kapjuk meg tíz adag étel nettó beszerzési árát. Tehát ennyibe kerültek az alapanyagok az üzletnek. Az üzletben az ételekre alkalmazott haszonkulcs segítségével kiszámítjuk az árrést<sup>5</sup>. A következő lépésben kiszámítjuk a nettó eladási árat, amely = a nettó beszerzési ár és az árrés összegével. Végül a bruttó eladási árat úgy kapjuk meg, hogy a nettó eladási árhoz hozzáadjuk annak 25%-át, azaz az általános forgalmi adót. Ez lesz tíz adag bruttó eladási ára, amelyet tízzel elosztva és kerekítve kapjuk egy adag eladási árát.

Nézzük meg a tojásos burgonyapép eladási árának kiszámítását.

Megnevezés	Mennyiség (kg)	Nettó (Ft/kg)	egységár	Érték
Burgonya	2,5	130		325
Só	0,05	80		4
Vaj	0,15	700		105
Tojássárgája	6 db	30		180
Őrölt szerecsendió	0,005	6800		34
Összesen				648

Tehát 648 Ft a tíz adag tojásos burgonyapép nettó beszerzési ára.

Az étterem 100%-os haszonkulccsal dolgozik. Tehát az árrés értéke ebben az esetben megegyezik a nettó beszerzési árral, összesen 1296 Ft. Erre jön a 25% általános forgalmi adó, ami ebben az esetben 324 Ft.  $1296 + 324 = 1620$  Ft, ez a tíz adag tojásos burgonyapép bruttó eladási ára. Egy adag tojásos burgonyapép bruttó eladási ára 162, kerekítve 160 Ft kerül az étlapra.

Manapság a legtöbb vendéglátó üzletben számítógépes szoftverek elvégzik helyettünk az árképzés hosszadalmas folyamatát.

---

<sup>5</sup> Árrés = nettó beszerzési ár \* haszonkulcs % : 100



## AZ ÁRLAP

Az éttermek itallapjai és étlapjai helyett a kisebb üzletek (büfék, bisztrók, kifőzdék, kávéházak, cukrászdák) árlapot alkalmaznak. Az árlap olyan tájékoztató, amely az egész üzleti választékot tartalmazza, egyben ártájékoztató, amely az ételek és italok neve mellett a Magyar Köztársaság hivatalos fizetőeszközében meghatározva tartalmazza az egyes tételek fogyasztói forgalomban fizetendő árát. Az árlapokon szakmai szempontból csoportosítva kell szerepeltetni a kínálatot, ezzel megkönnyítve a vendég választását.

## AZ ÉTREND TERVEZÉSÉNEK LEGFONTOSABB ALAPELVEI, SZEMPONTJAI

Az étrend az étkezés rendje, adott eseményen felszolgált ételek, italok megnevezése, felsorolása a fogyasztás sorrendjében. Az étrend az adott alkalom, vendégkör igénye, keretösszeg nagyságától függően 4fogásostól akár 10–11 fogást is tartalmazhat. Az ételsor tervezésénél minden esetben alkalmazkodni kell a résztvevők korához, ízléséhez, nemzetiségéhez. Megkülönböztetünk alkalmi és egyszerű étrendet.

**Az alkalmi étrend alapja a következő fogásokból áll:**

- Hideg előétel
- Leves
- Meleg előétel vagy hal
- Középfogás (entrée)
- Sorbet
- Főétel
- Sajt
- Édesség
- Gyümölcs
- Feketekávé

A jó étrend összeállítása kifinomult gasztronómiai ízlést, ételkészítési-és élelmiszer ismereteket igényel. Az étrend tervezésénél a következő szempontokat kell szem előtt tartani:

- Az egymást követő ételek nem lehetnek azonos színűek, ízükben és alapanyagaikban sem ismétlődhetnek. Egyedül a burgonya, mint alapanyag ismétlődhet, de mindig más-más készítési módozatban.
- Az étrend elkészült fogásai a szemnek és az ízlelőszerveknek is élményt kell adjanak. Éppen ezért az ételeket dekoratívan kell tálalni.
- A felhasznált élelmiszerek, az egymást követő fogásokban ki kell, hogy egészítsék egymást.
- Amennyiben mód van rá, kövessük az idényszerűséget.

**Egyszerű étrend (menü)**

Sok étteremben a kínálat bővítésére napi menüt kínálnak a vendégek részére. A napi menük általában olcsóbbak, előfordul, hogy kisebb adagokban tálalják őket és természetesen kevesebb fogásból is állnak. A napi menürendszer megkönnyíti a vendég ételválasztását, hiszen egy előre elkészített ételsort kell csak kiválasztania a teljes étlapról való választás helyett. Így nem kell teljes ételsort összeállításával foglalkoznia és gyorsabbá, egyszerűbbé válik az étkezés. Az egyszerű főétkezések rendje általában 2–3 fogásból áll. Ezen kívül menüt állítanak még össze munkahelyi vendéglátást biztosító helyeken, üdülőkben, iskolai konyhákban. Általában menüt rendelnek az egy vagy két étkezést igénybe vevő csoportok, a szállodákban (panzió) hosszabb ideig tartózkodó és napi több étkezést igénylő vendégek, az előfizetéses étkezést választók, és azok a nagyobb létszámú munkahelyeken dolgozók, ahol a munkahelyen belül oldják meg az étkeztetést. Az egyszerű étrendek összeállításánál is érvényesíteni kell a szezonalitással, a felhasznált alapanyagok változatosságával, az ételek dekoratív tálalásával kapcsolatos elvárásokat. Az egyszerű étrendekhez nem szokás ajánlott ital megnevezése.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézze át a gyakorlati munkahelyén található étlapokat az étlapok külalakjával szemben támasztott szempontok szerint. Írja ki, amennyiben eltéréseket talál.

Keressen az Interneten tíz étlapot, nézze át a tartalmukat és sorolja be a tananyagban megadott étlapfajták közé.

Nézze át a kikeresett étlapokon az előétel csoportok ételmegnevezéseit. Ellenőrizze, hogy a nevek alapján el tudja-e képzelni az ételt. Keressen képeket az Interneten az előételekről.

Kérdezze meg gyakorlati munkahelyén a felszolgáló és szakács kollégákat a kikeresett előételek kinézetéről.

Nézze meg a kikeresett étlapokon, hogy a tananyagban leírtak szerint a megfelelő mennyiségben szerepeltetik-e az előételeket.

A gyakorlati munkahelye étlapján nézze át a csirkehúsból, sertéshúsból, marhahúsból kínált ételek kínálatát és állapítsa meg, hogy felsorolásuk megfelel-e az egyes készítési módok (technológiák) alapján tanult felsorolásnak.

Számolja össze és jegyezze fel gyakorlati munkahelye étlapján az egyes húsfélékből készített ételeket fajtánként és készítési módonként.

Számolja össze és jegyezze fel gyakorlati munkahelye étlapján a köretek, sajtok desszertek kínálatát. Nézze meg, hogy a megfelelő mennyiségben szerepelnek-e ezek az étel főcsoportok az étlapon.

Vizsgálja meg, hogy minden egyes főételhez tud-e a vendég megfelelő köretet választani.

Hasonlítsák össze tanuló társaival a különböző gyakorlati munkahelyek étlapjait. Az összehasonlítás szempontjai: üzletkör, földrajzi elhelyezkedés.

Nézze meg újra a tananyagban szereplő étrendet és keressen hasonló alapanyagokból, hasonló technológiával készülő ételeket (legalább fogásonként négyet) az Interneten.

A talált ételeket jellegét, alapanyagait, készítési módját beszéljék át egymás között a tanulócsoportban, az oktatójával és a gyakorlati munkahelyén a kollégákkal, a szakácsokkal, cukrászokkal.

Kérje el gyakorlati munkahelyén a régebben összeállított étrendek és tanulmányozza azokat.

Keressen az Interneten élelmiszer nagykereskedéseket és tanulmányozza szezonális ajánlataikat.

Ön egy cég képviselőjeként írja össze, hogy milyen elvárásai vannak egy borettel kapcsolatban. A szempontok: létszám, kor, nemek aránya, cégen belüli beosztások, étkezési szokások (vegetáriánus, lisztérzékeny), időpont, anyagi lehetőség.

Alakítsanak párokat a tanulócsoporton belül és játsszák el a megrendelő és a rendelő felvevő szerepét. Az adatokat pontosan jegyezzék le.

Állítsa össze a saját étrendjavaslatát!

Páronként hasonlítsák össze a tanulócsoportban elkészült étrendeket, érveljenek a saját étrendjavaslatuk mellett, tegyenek javaslatot társuk étrendjében a desszert megváltoztatására.

Állítson össze diákcsoportok részére egyszerű menüsorokat. Használja a gyereklap leírásában szereplő ajánlásokat.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Sorolja fel az alábbi étlaprészlet és a tananyag alapján, hogy milyen az üzlettel kapcsolatos adatokat kell az étlapnak tartalmaznia.

### 2. feladat

Párosítsa a megfogalmazásokat az étlapfajtákkal!

Adott ünnepi események hagyományos ételeit, különlegességeit tartalmazza.

Napi igényeket elégíti ki, alkalmazhatják állandó étlap mellett is, változatos, bizonyos időszakon belül (általában két hét) nem ismétlődhet.

Adott eseményhez kötődő, speciális, rendszerint kevés ételből álló, díszesebb kivitelezésű.

Hosszabb időszakra tervezett kínálatot jelenít meg. Ez az üzlet állandó választéka, amelyet alkalmanként kiegészítenek, bizonyos időszakonként pedig átgondolnak, újraírnak.

Az életkor sajátosságaihoz alkalmazkodó, kisebb adagok, fantázianevek, alacsonyabb ár. Az étlap külalakjába is megfelel a gyermekek világának.

A kímélő ételeket igénybe vevő vendégeknek készül, adott igényeket elégít ki: fűszermentes, kalóriaszegény ételeket tartalmaz.

Állandó étlap: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Napi étlap \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ünnepi étlap \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Alkalmi étlap \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Diétás étlap \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Gyermek étlap \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 3. feladat

Állítsa fel a helyes sorrendet az alábbi étel főcsoportok között úgy, ahogyan az étlapban követik egymást.

Hideg előételek, Meleg előételek, Levesek, Halételek; Belsősegekből készült ételek, Borjúhúsból készült ételek, Marhahúsból készült ételek, Báránhúsból készült ételek, Sertéshúsból készült ételek, Vadhúsból készült ételek, Szárnyasokból készült ételek, Köretek, Saláták, Desszertek, Gyümölcsök, Sajtok;

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**4. feladat**

Állítsa fel az alkalmi étrend fogásainak a helyes sorrendjét.

Hideg előétel, Meleg előétel vagy hal, Leves, Középfogás (entrée), Főétel, Sorbet, Sajt, Gyümölcs, Édesség, Feketekávé;

**5. feladat**

Döntse el, hogy az alábbi állítások igazak vagy hamisak.

Az alkalmi és az egyszerű étrend között az az egyetlen különbség, hogy az egyszerű étrend tartalma kevesebb fogásból áll.

Az étrend az étkezés rendje, adott eseményen felszolgált ételek, italok megnevezése, felsorolása a fogyasztás sorrendjében.

Az egymást követő ételek lehetnek azonos színűek, ízükben és alapanyagaikban ismétlődhetnek.

Egyedül a rizs, mint alapanyag ismétlődhet, de mindig más-más készítési módozatban.

Az ételsor tervezésénél minden esetben alkalmazkodni kell a résztvevők korához, ízléséhez, nemzetiségéhez.

**6. feladat**

Számolja ki a megadott adatok alapján egy adag túrógombóc árát. Az üzletben alkalmazott haszonkulcs 100%.

Megnevezés	Mennyiség (kg)	Nettó (Ft/kg)	egységár Érték
Tehéntúró	0,8	850	
Finomliszt	0,16	120	
Vaj	0,10	700	
Tojássárgája	3 db	30	
Só	0,005	80	
Összesen			



MUNKANYAG

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

### 2. feladat

Állandó étlap: hosszabb időszakra tervezett kínálatot jelenít meg. Ez az üzlet állandó választéka, amelyet alkalmanként kiegészítenek, bizonyos időszakonként pedig átgondolnak, újraírnak.

Napi étlap: a napi igényeket elégíti ki, alkalmazhatják állandó étlap mellett is, változatos, bizonyos időszakon belül (általában két hét) nem ismétlődhet.

Ünnepi étlap: adott ünnepi események hagyományos ételeit, különlegességeit tartalmazza.

Alkalmi étlap: adott eseményhez kötődő, speciális, rendszerint kevés ételből álló, díszesebb kivitelezésű.

Diétás étlap: a kímélő ételeket igénybe vevő vendégeknek készül, adott igényeket elégít ki: fűszermentes, kalóriaszegény ételeket tartalmaz.

Gyermek étlap: az életkor sajátosságaihoz alkalmazkodó, kisebb adagok, fantázianevek, alacsonyabb ár. Az étlap külalakjába is megfelel a gyermekek világának.

### 3. feladat

Hideg előételek, Levesek, Meleg előételek, Halételek; Szárnyasokból készült ételek, Borjúhúsból készült ételek, Bárányhúsból készült ételek, Sertéshúsból készült ételek, Marhahúsból készült ételek, Vadhúsból készült ételek, Belsősegekből készült ételek, Köretek, Saláták, Sajtok, Desszertek, Gyümölcsök;

### 4. feladat

Hideg előétel, Leves, Meleg előétel vagy hal, Középfogás (entrée), Sorbet, Főétel, Sajt, Édesség, Gyümölcs, Feketekávé;

### 5. feladat

Hamis, igaz, hamis, hamis, igaz;



**6. feladat**

Megnevezés	Mennyiség (kg)	Nettó (Ft/kg)	egységár	Érték
Tehéntúró	0,8	850		680
Finomliszt	0,16	120		19,2
Vaj	0,10	700		70
Tojássárgája	3 db	30		90
Só	0,005	80		4
Összesen				863,2

Tehát 10 adag túrógombóc nettó beszerzési ára összesen: 863,2

Az étterem 100%-os haszonkulccsal dolgozik. Tehát az árres értéke ebben az esetben megegyezik a nettó beszerzési árral, összesen 1726,4 Ft. Erre jön a 25% általános forgalmi adó, ami ebben az esetben 431,6 Ft.  $1726,4 + 431,6 = 2158$  Ft, ez a tíz adag túrógombóc burgonyapép bruttó eladási ára. Egy adag túrógombóc bruttó eladási ára 215,8, kerekítve 215 Ft kerül az étlapra.

**7. Az esetfelvetés megoldása**

A gyöngytyúk esszencia fásgaluskával helyett: Fácánérőleves esszencia fürjtojással;

Szarvassült vörösszőlő mártással, erdei gombával töltött burgonyacsónakkal helyett: Gemenci szarvasbéliszín Baconköntösben erdei gombás sáfrány mártással, vadrizzzsel és vajjas zöldségekkel;

## VENDÉGTÍPUSOK, VENDÉGIGÉNYEK

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Önnél telefonon bejelentkezik két hölgy, akik a gimnáziumi 50. osztálytalálkozójukat szervezik. Készüljön fel a beszélgetésre.

*A pincér odamegy a vendéghez: Ennél az asztalnál egy öregember ült egy kisgyerekekkel, nem tudja hová lettek?*

*Az öregember meghalt, a kisfiú meg én vagyok...*

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A vendéglátásban dolgozó embereknek, különösen az értékesítés területével foglalkozóknak nagy szüksége van az emberismeretre. Az üzlet típusának megválasztásakor az üzemeltető egy meghatározott vendégkört céloz meg. Ez a vendégkör azonban korban, vérmérsékletben, anyagai lehetőségekben, műveltségben nagy eltéréseket mutathat. Az üzlet eredményes munkája szempontjából az üzletben dolgozóknak jó emberismerettel kell rendelkeznie. A hozzánk betérő vendégek mindegyike igényli a figyelmességet, a tiszteletet, az udvariasságot és a tapintatot csak egyéniségük–embertípusuk szerint más–más mértékben. Az első kapcsolatfelvétel vendéggel mind a két részről meghatározó lehet. Az emberek 7–15 másodperc – maximum fél perc – alatt „felmérik” egymást, és kialakul bennük valamilyen vélemény a másiról, ami aztán befolyásolja a kapcsolat további alakulását, esetleg a végkimenetelét is. Ez a felmérés elsődlegesen a külalak alapján történik meg, de jelentős szerepet játszik benne az emberek fejében az előző tapasztalatok alapján kialakult kategóriákba (úgy néz ki, mint Brad Pitt) való behelyezés. Éppen ezért nézzünk meg egy testalkat szerinti csoportosítást:

#### **Ernst Kretschmer alkati besorolása**

A piknikus testalkatra rövid végtagok, zömök, kerekded külső a jellemző. Keskeny váll, hordóalakú törzs, korai kopaszodás tipikus ezeknél az embereknél. A piknikus testalkatúak általában kedélyes, jólelkű, közvetlen társas emberek. Kedvelik az érzéki örömeket, fűgék, vállalkozó szelleműek vidámak és mozgékonyak, de előfordulnak közöttük kényelmes, nehézkes, búskomorságra hajlamos emberek. A piknikus testalkat példája Agatha Christie belga detektívje Hercule Poirot;



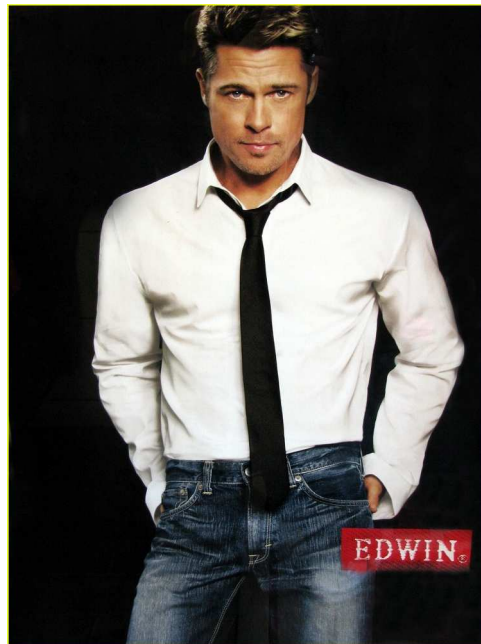
*15. ábra. Piknikus alkat*

Az aszténiás testalkatra jellemző a hosszú, vékony végtagok, keskeny mellkas és váll és henger alakú törzs. Fejük kicsi, a hajuk dús. Az aszténiás testalkathoz tartozó lelkialkatra a befelé fordulás és az álomvilág a jellemző. A többi embertől, a világtól akár sértődékenysége, akár túlérzékenysége miatt visszahúzódik, ezért gyakran különcnek tartják. Hűvös, sokszor nem törődik másokkal, egoista. Az aszténiás testalkat példája a világirodalom legismertebb detektívje Sherlock Holmes.



*16. ábra. Aszténiás alkat*

Az atletikus testalkatot hosszú végtagok, széles izmos váll, keskeny csípő, feszes izmok jellemzik. Az idetartozó lelkialkatú emberek nyugodtak, ritka náluk az erős indulati megnyilvánulás, ha mégis előfordul leginkább kirobbanó harag formájában mutatkozik meg. Gyakran flegmatikusak, passzívak. Jellemző rájuk a nagyfokú állhatatosság, hűségesekek, kitartó barátok. Az atletikus testalkat példája a filmvilág egyik legismertebb színésze Brad Pitt.



17. ábra. Atletikus alkat

Tudnunk kell, hogy ezeket a kategóriákat felállították ugyan– és az első időszakban, amikor még csak kevés vendéggel találkoztunk jó kiindulópont lehet a megismeréshez– mégsem léteznek teljesen tisztán. Minden emberben vannak a piknikusokra, aszténiásokra és az atletikusokra is jellemző személyiségjegyek, éppen ezért törekedjünk vendégeink minél alaposabb megismerésére.

#### **A leggyakrabban tapasztalt vendégtípusok jellemzői egyes kiemelt tulajdonságaik alapján**

Igényes: azok a vendégek, akik gyakran veszik igénybe a vendéglátás szolgáltatásait és alapos gasztronómiai ismertekkel is rendelkeznek. Kimondottan igénylik az újdonságokat a szakértő ajánlásokat, megengedhetik maguknak a legjobb, legrágább ételeket, italokat. A kínálatra vonatkozó magyarázatokat gyorsan megértik és hatékonyan kérdeznek rá a hiányzó információkra.

Barátságos: kiegyensúlyozott, ideális típus. Könnyen lehet ajánlani nekik, nem igényelnek több odafigyelést, mint a többi vendég, ha problémájuk van, kulturált módon hívják fel rá a figyelmet.

Haverkodó: úgy jelenik meg, mintha régi ismerősünk lenne, nagyhangú, általában mások előtt szeretné azt a benyomást kelteni, hogy ő nálunk törzsvendég és kiemelt figyelmet érdemel. Udvariasan és türelmesen kezeljük, kerüljük a haverkodó stílus felvételét.

Öntudatos, zárkózott: tudja, hogy miért jött hozzánk, a legritkább esetben hallgat az ajánlásainkra, nem biztos, hogy egyben igényes is. Legyünk gyorsak, várjuk meg a döntését és ne erőszakoljuk rá javaslatunkat.

Tétova, bizonytalan: könnyű felismerni, mert már a belépésnél segítségre szorul, nehezen választ helyet, az étlap áttanulmányozása után is segítenünk kell neki a döntésben. Javaslatunkat határozottan, személyre szólóan adjuk elő, ezzel meggyorsítjuk a vendég döntését. Nyugodt határozott viselkedésünkkel elősegítjük a vendég biztonságérzetének növekedését.

Bizalmatlan: minden ajánlást gyanakvással fogad, fél, hogy becsapják. Az arcára is kiülnek a gondolatai, gyakran kétkedően, ironikusan mosolyog. Kimondja, amit gondol, nem törődve a következményekkel. Az ajánlás ételeinek és italainak teljes részletezettséggel való bemutatása segít eloszlatni a kételyeket.

Nagyképű, beképzelt: hangoskodó, fölényesen a pincérrel és más vendégekkel. Más véleményét nem tűri el, saját véleményét sértő formában adja tudtunkra. Kimért udvariasságot igényel, hagyjuk meg saját igaza tudatában, így elkerüljük a vitát.

Izgatott, ideges: belépéskor azonnali, gyors odafigyelést igényel, túl hangosan beszél, megjegyzéseket tesz a kiszolgálás gyorsaságára és az ételek minőségére. Gyors kiszolgálással, rövid, hatékony kérdésfeltevéssel lerövidíthetjük a konfliktus idejét.

Idős vendég: lassabban választ, mint a fiatalabbak, sokkal több időt, törődést igényel. Szeret elbeszélgetni, néha maga a megrendelés el is sikkad a beszélgetésben. Általában ragaszkodnak az általuk már ismert, hagyományosabb ételtípusokhoz és italfajtákhoz. Udvarias, türelmes hozzáállást igényel, mert hamar megsértődik.

Fogyatékos: általában nem kedveli, ha más elbírálásban részesül, mint a többi vendég. A fogyatékoság milyenségétől függően mégis fokozott figyelemmel kell kiszolgálni őket. Segítőkésznek, türelmesnek kell lenni, alkalmazkodni kell tudni a különleges igényekhez.

Gyerekek: az esetek jelentős részében szülői felügyelettel érkeznek. Jellemző tulajdonságaik a nagy mozgásigény, nem tudnak huzamosabb ideig egy helyben maradni. Igénylik, hogy valamilyen játékkal, figyelmességgel lekössék őket (színezhető képeslap, úti társasjáték, gyereksarok, játszótér, külön gyerekmenü). Az étteremben való jelenlétükkor fokozottan kell figyelni rájuk, mert közlekedésük során nem tudják figyelembe venni a biztonságos közlekedés szabályait.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézze meg a tananyagban szereplő piknikus, aszténiás és atletikus képeket és sorolja be magát az Önre leginkább illő testalkat-fajtába. Olvassa el a testalkathoz tartozó tulajdonságokat és írja ki azokat, amelyek Önre is igazak lehetnek.

Nézze meg a tananyagban szereplő piknikus, aszténiás és atletikus képeket és sorolja be tanuló társait a nekik leginkább illő testalkat-fajtába. Olvassa el a testalkathoz tartozó tulajdonságokat és írja ki azokat, amelyek tanuló társaira is igazak lehetnek.

Ezután hasonlítsák össze a megszületett besorolásokat, nézzék meg az eltéréseket.

Keressen az Interneten az egyes alkati típusokba illő hírességeket (legalább öt-öt).

Alakítsanak párokat a tanuló csoporton belül és játsszák el az "Igényes vendég rendel – a felszolgáló válaszol" helyzetgyakorlatot, az üzletbe való belépéstől a távozásig egy étlap segítségével.

Alakítsanak párokat a tanuló csoporton belül és játsszák el az "Barátságos vendég rendel – a felszolgáló válaszol" helyzetgyakorlatot, az üzletbe való belépéstől a távozásig egy étlap segítségével.

Alakítsanak párokat a tanuló csoporton belül és játsszák el az "Haverkodó vendég rendel – a felszolgáló válaszol" helyzetgyakorlatot, az üzletbe való belépéstől a távozásig egy étlap segítségével.

Alakítsanak párokat a tanuló csoporton belül és játsszák el az "Öntudatos, zárkózott vendég rendel – a felszolgáló válaszol" helyzetgyakorlatot, az üzletbe való belépéstől a távozásig egy étlap segítségével.

Alakítsanak párokat a tanuló csoporton belül és játsszák el az "Tétova-bizonytalan vendég rendel – a felszolgáló válaszol" helyzetgyakorlatot, az üzletbe való belépéstől a távozásig egy étlap segítségével.

Alakítsanak párokat a tanuló csoporton belül és játsszák el az "Bizalmatlan vendég rendel – a felszolgáló válaszol" helyzetgyakorlatot, az üzletbe való belépéstől a távozásig egy étlap segítségével.

Alakítsanak párokat a tanuló csoporton belül és játsszák el az "Nagyképű-beképzelt rendel – a felszolgáló válaszol" helyzetgyakorlatot, az üzletbe való belépéstől a távozásig egy étlap segítségével.

Alakítsanak párokat a tanuló csoporton belül és játsszák el az "Izgatott-ideges vendég rendel – a felszolgáló válaszol" helyzetgyakorlatot, az üzletbe való belépéstől a távozásig egy étlap segítségével.

Alakítsanak párokat a tanulócsoporton belül és játsszák el az "Idős vendég rendel – a felszolgáló válaszol" helyzetgyakorlatot, az üzletbe való belépéstől a távozásig egy étlap segítségével.

Alakítsanak négyfős csoportokat a tanulócsoporton belül és játsszák el a "Gyermekekkel érkező vendég rendel – a felszolgáló válaszol" helyzetgyakorlatot, az üzletbe való belépéstől a távozásig egy étlap segítségével.

Készítsen jegyzeteket: a gyakorlati képzőhelyén egy műszakban figyelje meg az érkező vendégeket és sorolja be őket az egyes kiemelt tulajdonságok alapján. Figyelje meg, hogy tapasztaltabb kollégái hogyan viselkednek a különböző vendégtípusokkal. A következő órán beszéljék meg a jegyzetek tartalmát.

MUNKANYELVI

**ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK****1. feladat**

Írja a nevek mellé, hogy melyik alkati típusba tartoznak!

Hercule Poirot, \_\_\_\_\_  
Sherlock Holmes \_\_\_\_\_  
Brad Pitt \_\_\_\_\_

**2. feladat**

Válogassa ki a felsorolásból azokat a tulajdonságokat, amelyek esetében fokozott figyelmességet kell mutatnia a pincérnek!

Barátságos, idős, gyerek, bizalmatlan, izgatott-ideges, fogyatékos, öntudatos-zárkózott, tétova-bizonytalan, nagyképű-beképzelt;

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**3. feladat**

Válogassa ki a felsorolásból azokat a tulajdonságokat, amelyek esetén a gyors és határozott viselkedést kell követnie pincérnek!

Idős, barátságos, gyerek, bizalmatlan, haverkodó, izgatott-ideges, fogyatékos, öntudatos-zárkózott, tétova-bizonytalan, nagyképű-beképzelt;

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## MEGOLDÁS

### 1. feladat

Piknikus

Aszténiás

Atletikus

### 2. feladat

Idős, tétova–bizonytalan, gyerek, bizalmatlan, izgatott–ideges, fogyatékos;

### 3. feladat

Haverkodó, izgatott–ideges, barátságos, öntudatos–zárkózott;

MUNKKAMINTA

## IRODALOMJEGYZÉK

### AJÁNLOTT IRODALOM

Sztuhár Krisztina: Vendéglátás és gazdálkodás szakiskolásoknak, Műszaki Kiadó, Budapest, 2007

Ónódi Ferenc–Török István János: Felsőszolgáltató ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002

Dr. Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné–Dr. Sahin–Tóth Gyula: Italismeret, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2006

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó szakmai alapismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004

Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnay: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008

Hetényi Károly: Étlapírás négy nyelven, Paginarium Kiadó, Budapest, 2000

HEFOP 3.5.1 NSZFI: Vendéglátási tevékenységek gyakorlása, Panem Kft., 2007

HEFOP 3.5.1 NSZFI: Nyitással, üzemeléssel, zárással kapcsolatos feladatok végzése, Panem Kft., 2007

A(z) 1470-06 modul 010-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 02 1000 00 00	Pincér
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
25 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

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