



Kovácsné Szaladják Annamária

Amikor nálunk van a vendég

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-012-30

AZ ÜZLETI FELSZERELÉSEK FAJTÁI ÉS SZAKSZERŰ KEZELÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy kávéházban dolgozik, ahol az alábbi kávé- és reggeli italokat tartják. Ellenőrizze le, hogy a reggeli nyitáskor a rendelkezésére áll-e minden eszköz ezeknek az italoknak az elkészítéséhez és felszolgálásához! Egy átlagos napi forgalmat várunk.

- Eszpresszó
- Dupla eszpresszó
- Tejeskávé
- Cappuccino
- Wiener melange
- Ír kávé
- Jeges kávé
- Kakaó tejszínhabbal
- Forró csokoládé tejszínhabbal
- Fekete tea
- Zöld tea
- Gyümölcstea

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Mivel az értékesítés eszközeit már csoportosítottuk másik tananyagelemekben, itt most csak jellemzően a kávé- és teakészítéshez és felszolgáláshoz tartozó eszközökre térünk ki.

Tálcák: ezekre rakjuk fel az elkészített vagy az összekészített kávé, kávékülönlegességet, teát, reggeli italt és így visszük a vendéghez. Általában fémből készülnek.

Csészék, csészealjok, kanalak, poharak: kávé- és teáscsészék, aljak és kanalak, moka csészék, aljak és kanalak, kávékülönlegességek csészéi, poharai, kanalai (fagyaltkanál);



1. ábra. Eszpresszó kávé

Kancsók, kannák: teáskanna, kávéskanna, tejeskanna, csokoládéskanna, tejszínes kanna, kísérő tejszínes-tejes kancsó, rumos kancsó;

Tálaló- és adagolóeszközök: cukorfogó csipesz, citromcsipesz, cukorszóró és tartó, nyomózsák, fagylalt-adagoló kanál, adagoló merőkanál, hiteles mércék, méz-szirup adagoló;

Az elkészítés eszközei: tejforraló és kiöntő, vízforraló, habverő, merőkanál, szűrő, fakanál, citromfacsaró;

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Keresse meg gyakorlati munkahelye itallapján és írja ki, hogy milyen kávé-, tea-, és reggeli ital- félélet kínálnak a vendégeknek!

Keresse meg az italokhoz tartozó csészéket, csészealjkat, kanalakat, poharakat, kancsókat, kannákat, tálaló és adagoló eszközöket!

Keressen az Interneten képeket az Önök által is kínált italokról!

Írja fel, ha ugyanazt az ital többféleképpen is látta szervírozni!

Írja fel, hogy az Önöknél kínált italokat mely csészékben, csészealjakon, kanalakkal, poharakban és kannákban adják a vendégnek.

Rakja össze azokat az eszközöket, amelyek Ön szerint egy eszpresszó elkészítéséhez és felszolgálásához kellenek!

Rakja össze azokat az eszközöket, amelyek Ön szerint három eszpresszó elkészítéséhez és felszolgálásához kellenek!

Rakja össze azokat az eszközöket, amelyek Ön szerint egy cappuccino elkészítéséhez és felszolgálásához kellenek!

Rakja össze azokat az eszközöket, amelyek Ön szerint egy cappuccino és egy tejeskávé elkészítéséhez és felszolgálásához kellenek!

Rakja össze azokat az eszközöket, amelyek Ön szerint egy eszpresszó, egy cappuccino és egy ír kávé elkészítéséhez és felszolgálásához kellenek!

Rakja össze azokat az eszközöket, amelyek Ön szerint egy eszpresszó, egy cappuccino és egy jeges kávé elkészítéséhez felszolgálásához kellenek!

Rakja össze azokat az eszközöket, amelyek Ön szerint egy tea, egy cappuccino és egy ír kávé elkészítéséhez és felszolgálásához kellenek!

Rakja össze azokat az eszközöket, amelyek Ön szerint öt tea, egy forró csokoládé és egy ír kávé elkészítéséhez és felszolgálásához kellenek!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Az alábbi képen egy cukrászda pultjának belsejét látja. Gyűjtse ki és írja le a jellemzően kávé- és tea felszolgáláshoz használatos eszközöket a képről!



2. ábra. Cukrászda pult belseje

MUNK

2. feladat

Az alábbi képeken kannákat lát. Írja alá, hogy Ön szerint melyik a kávé és melyik a teáskanna?





3. feladat

Az alábbi képen is kannákat lát. Ön szerint mire használják ezeket a kannákat?



MEGOLDÁSOK

1. feladat

A képen látható: felszolgáló tálca, csészealjok, kávé- és teáskanalak, szalvéta, szívószálak, cukorszóró, tejszín-kiöntő, cukorfogó csipesz, kávékülönlegességek poharai;

2. feladat

Az első kép a teáskanna, a második a kávéskanna;

3. feladat

A képen tejszínkiöntő kannák láthatók.

Az esetfelvetés megoldása

Szükségünk van: moka csészékre, csészealjakra, kanalakra, kávé csészékre, csészealjakra, kanalakra, teás csészékre, csészealjakra, kanalakra, tejszínkiöntő kannára, kávékülönlegességek poharaira, alátétekre, cukorfogó csipeszre, jégfogó csipeszre, citromcsipeszre, cukorszóróra és tartóra, nyomózsákra, fagylalt-adagoló kanálra, adagoló merőkanálra, hiteles mércékre, tejforralóra és kiöntőre, vízforralóra, habverőre, merőkanálra, szűrőre, citromfacsaróra;

KÁVÉFAJTÁK, A KÁVÉFŐZÉS BERENDEZÉSEI, KÁVÉFŐZŐ ELJÁRÁSOK, KÁVÉ ÉS REGGELI ITALOK KÉSZÍTÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy kávéházban dolgozik, ahol az alábbi kávé- és reggeli italokat tartják. Ellenőrizze le, hogy a reggeli nyitáskor a rendelkezésére áll-e minden eszköz és alapanyag ezeknek az italoknak az elkészítéséhez és felszolgálásához! Egy átlagos forgalmú napra számítunk.

- Eszpresszó
- Dupla eszpresszó
- Amerikai hosszú kávé
- Tejeskávé
- Cappuccino
- Wiener melange
- Ír kávé
- Jeges kávé
- Forró csokoládé
- Fehér forró csokoládé
- Fekete tea
- Jeges tea

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

KÁVÉFAJTÁK

Kávénak nevezzük a trópusi kávécserje termését, a magját illetve a belőle készült illatos, aromás italt.

A kávécserje őshazája Etiópia, fő termőterületei, amelyek a világ kávétermelésének jelentős részét adják: Brazília, Kolumbia, Közép–Amerika, India, Vietnam, Indonézia, Kongói Demokratikus Köztársaság, Kenya, Elefántcsontpart, Niger.



3. ábra. Kávécserje

A kávétermés cseresznyéhez hasonló, sötétvörös színű, általában kétmagvú, bab alakú termés. Ebből a termésből a feldolgozás során nyerik ki a magvakat. A kávé feldolgozása nedves és száraz eljárással történhet. A nedves eljárás során a leszüretelt kávé 1–2 napig vízben úsztatják, fellazítják a gyümölcshúst, aminek következtében erjedés során íz-és illatanyagok alakulnak ki. A fellazult gyümölcshúst vízszugárral távolítják el, majd szárítják a kávészemeket. Ezután ledörzsölik a szemekről a belső pergamenburkot és az ezüsthártyát. Az így feldolgozott kávé jobb minőségű, mint a száraz eljárással készült kávé. A száraz eljárás során a leszedett kávé kiterítve szárítják majd dörzsöléssel távolítják el a külső gyümölcshúst és a belső pergamenburkot és az ezüsthártyát. Éppen ezért nevezik a nedves eljárással készült kávé mosottnak a száraz eljárással készült kávé pedig mosatlannak.

A világban két kávéfajta termelése terjedt el a leginkább:

- Coffea arabica– arab kávé
- Coffea robustából–robuzta kávé

A világ termelésének és kereskedelmének több mint kétharmadát az arab kávé adja. Az arab kávé adja a jobb kávéalapanyagot, de kényesebb a robosztánál, termesztése sok körültekintést és gondosságot igényel. A kávécserejk fejlődéséhez a tökéletes feltételeket csak 900 méter feletti trópusi területeken lehet biztosítani, hiszen nélkülözhetetlen számukra a termékeny talaj, a nagy és egyenletes csapadékmennyiség és a 15–24 °C közötti hőmérséklet. A robusta igénytelenebb, ellenállóbb, tűri a hőséget és a nagy páratartalmat, termőterülete a 900 méter alatti trópusi síkságokon van.

A feldolgozás utolsó fázisa a pörkölés, amelyet folyamatosan emelkedő hőfokon végeznek. A kávészemek a pörkölés után válnak élvezhetővé, mert a pörkölés alatt alakulnak ki a jellegzetes íz- és zamatanyagai. A pörkölés során a kávéban olyan kémiai és fizikai folyamatok játszódnak le, amelyek kialakítják a kávé végleges ízét és színét. A kávé víztartalma csökken, a fehérjéi kicsapódnak, a szénhidrátok karamellizálódnak, aromás olajok szabadulnak fel.

A kávé pörkölését a nyerskávét importáló országok végzik az adott ország ízlésének megfelelően. Ezért alakult ki különbség az egyes nemzetek kávéitalai között.

Pörkölési módok

- Világosra pörkölés: gyengébb aromájú kávéital készítéséhez, főleg reggelikhez javasolt.
- Közepes vagy amerikai pörkölés: íze erőteljesebb a világos pörkölésnél, színe közepesen barna, felülete száraz, nem fénylik olajosan. Főzete híg és kevésbé erős.
- Teljes vagy erős pörkölés: a kávészemek sötétbarnák, nem olajosak. Főzete sűrű és erős.
- Kétszeres vagy kontinentális pörkölés: a kávészemek szintén sötétbarnák, olajos külsejűek. A kávé íze kesernyés és erőteljes.
- Olasz vagy eszpresszó pörkölés: a legsötétebb (fekete) szemeket kapják, külseje fényes olaj. Ezt a kávékat használják az eszpresszó kávé főzéséhez.

Magyarországon a vendéglátásban leginkább az olasz pörkölési móddal készült kávékat használjuk fel.

A KÁVÉFŐZÉS BERENDEZÉSEI, KÁVÉFŐZŐ ELJÁRÁSOK

1. Eszpresszókávé-főzés

A módszer lényege, hogy a víztartályban melegítés hatására keletkező nagynyomású gőz keresztülnyomja a forró vizet az apróra darált tömörített kávédarálékon. A kávéital minőségét a kávészemek őrlésének beállításával és a nyomás növelésével, csökkentésével befolyásolhatjuk.



4. ábra. Eszpresszó kávéfőző gép

2. Krémkávészítés

A módszer lényege, hogy a gőz a forró vizet a csaptelepbe juttatja. Az a lényeges eltérés az eszpresszókávészítésével szemben, hogy a gőz közvetlenül nem találkozik a kávéőrleménnyel, a forró vizet valamilyen külső energiával sajtolják át az őrleményen. A krémkávészítő gépek már teljesen automatizáltak, a beállításoknak megfelelően mindig egyenletes minőségű kávé főznek, az egész művelet egy gombnyomásra történik. Éppen ezért egyre nagyobb szerep jut magának a gépnek (minőség, beállítások), és a kávéfajta kiválasztásának. Manapság a legelterjedtebb kávéfőzési mód a vendéglátásban.

3. Törökkávészítés

A török–arab kávéfőzés lényege, hogy az igen finomra, púderszerűre darált kávéőrleményt cukorral és hideg vízzel nyeles ónozott rézedényben felfőzik és kávé az őrleménnyel együtt fogyasztják. A víz–kávé elegyet háromszor melegítik forrpontig, de nem forralják tartósan. Az elvesztett vizet pedig folyamatosan pótolják. Eközben a kávé is kevergetik, de mindig csak úgy, hogy a kanál ne érjen le az edény aljára. Mikor kész, csészébe öntik a zaccal együtt, fogyasztás előtt ajánlott megvárni amíg a zacc teljesen leülepszik. A török kávének hazánkban létezik szűrt változata is. Ezt a főzésfajtát általában a választék bővítése céljából és a vendég előtti italkészítés egyik látványos elemeként alkalmazzák napjainkban.

4. Cafe filter edény–filteres kávéfőzés

A módszer lényege, hogy a készülék két részből áll. A felső részből egy szűrőn keresztül csepeg a leforrázott kávéőrleményből a kávé az alsó termoszrészbe, amelynek jól záródó teteje és kiöntőcsöve van. Leginkább hosszúkávészítésére alkalmas szerkezet.

5. A kávéfőzés kiegészítő készülékei

- Kávédaráló: azokban az esetekben használjuk, ahol nincs a kávégépbe épített daráló. A darálás a kávéfőzést előkészítő művelet, amely hatással van az kávéitalok minőségére. Az őrléssel megsokszorozzuk a kávé felületét, ezáltal a nagyobb felületet a forró víz gyorsabban és alaposabban tudja kilúgozni. A modern kávédarálók már adagolni is tudnak, számlálószervezetük számolja a ledarált adagokat. A legújabb típusú gépekben már benne van a daráló, a kávéfőzést a darálás indítja be, a gép pontosan méri a beletöltött kávészemekből a darálás mennyiségét.



5. ábra. Kávédaráló

- Vízlágyító készülék: a kávéfőzéshez a kávé egyedi ízének kialakításához és a koffein hatásának eléréséhez a lágy víz, tehát a kevés ásványi anyagot tartalmazó víz a legkiválóbb. A lágy víz mindemellett csökkenti a vízkő lerakódását a gépben, megnövelve ezzel a gép működési idejének e hosszát és csökkentve az energiafelhasználását. A közönséges csapvíz az ország területein más és más lehet. Éppen ezért szükség van a víz mesterséges lágyítására. A vízlágyítás megoldható külön vízlágyító készülékkel, amely közvetlenül a kávégéphez érkező vizet lágyítja. Ma már léteznek olyan krémkávéfőző gépek, amelyeket egybeépítenek a vízlágyító készülékkel.
- Nyomásfokozó berendezés: ott kell használni, ahol a hálózati víznyomás ingadozik. Ezzel a készülékkel folyamatosan biztosítható a 4–6 atmoszféra nyomás.

KÁVÉ ÉS REGGELI ITALOK KÉSZÍTÉSE

Eszpresszó kávé: erős, zamatos rövid lével készített kávé, vörösesbarna színű, bársonyos habbal a tetején eszpresszós csészében (0,03 l). Az eszpresszó kávé készítéséhez 3 gr kávéőrleményt és 30–35 cm³ vizet használnak fel.

Dupla kávé: az eszpresszó duplája, a manapság leginkább elterjedt kávéféle a fogyasztott mennyiséget tekintve. 6 gr kávéőrleményből készül 60–65 cm³ víz felhasználásával. Az elkészített kávé mennyisége 50 cm³ lesz. Ez az alapkávé, amelyből a kávékülönlegességek készülnek.

Hosszú kávé: minden csészéhez külön lefőzött ital, a kávéőrlemény a dupla kávé mennyisége, a víz a dupla kávé kétszerese, körülbelül 1 dl kávéital.

Cappuccino: egyharmad rész feketekávé, egyharmad rész forró tej (60–70 fokos), és egyharmad rész tejhab, kakaóporral meghintik. Mivel a tej nem lehet forrponton, rendelésnél először a tejet gőzöljük fel, azután főzzük le a kávé. Körülbelül 1,5–2 dl kávéital, amelyet kávéscsészében szolgálnak fel.



6. ábra. Cappuccino

Kapuziner: a forró kávéhoz fele-fele arányban habosított tejet (van ahol tejszínt) adnak, körülbelül 1 dl kávéital, amelyet kávéscsészében szolgálnak fel. A kínálatban szerepelhet más úrtartalommal is, de az arányokat meg kell tartani.

Tejeskávé: egy dupla kávé és három rész gőzölt tej keveréke, körülbelül 2 dl kávéital, amelyet kávéscsészében vagy kávéspohárban szolgálnak fel. Az összeöntés után meg kell keverni.

Habos kávé: erős eszpresszó tejszínhabbal a tetején, általában eszpresszós csészében vagy üveg pohárban szolgálják fel.

Bécsi kávé (Wiener melange): 1 tojássárgáját simára kevernek 1 dkg cukorral, majd ráfőznek egy dupla kávé. Ezután gőzölni és forralni már nem szabad.

Bécsi jeges kávé: talpas üveg pohárban 2–3 gombóc vanília- vagy kávéfagyalatra 1 hideg cukrozott duplát öntenek, tejszínhabbal, kávéőrleménnyel díszítik. Limonádés kanalat vagy szívószálat adnak hozzá.

Ír kávé: dupla kávéhoz 30ml ír whiskyt adnak, félig felvert tejszínhabbal, barna cukorral díszítik, általában speciális üveg pohárban szolgálják fel.



7. ábra. Ír kávé

Diplomata kávé: előmelegített pohárba 20 ml tojáslikőrt tesznek, a tetejére kerül a dupla, erre a tejszínhab és rá a kakaópor.

Rumos kávé: előmelegített csészében összekeverik a rumot, cukrot és a kakaóport, hozzáöntjük a forró kávé és a tetejére kanalazzuk a tejszínhabot.

Török kávé: ez a kávé általában több személyre egyszerre készítik el. Négy személy részére az eljárás a következő: 6 dkg őrölt kávé elkeverünk 4 dkg cukorral és beletesszük a török kávéfőzőbe. Négy moka csészényi vízből (körülbelül 2 dl) egyharmad résszel elkeverjük és forrásig hevítjük, ezután ismét felöntjük a víz egyharmadával és forráspontig hevítjük, végül harmadszor is megismételjük az eljárást. Ezután adagoljuk a moka csészékbe. Ha nagyon habzik, hideg vízzel még az adagolás előtt megspicceljük.

Mazagran: üvegpohárba két kanál szájjeget és porcukrot tesznek, erre öntik a hideg duplát és a konyakot vagy triple secet.



8. ábra. Mazagran

Jeges kávé: a talpas poharat feltöltik darált jéggel és erre öntik a hideg presszókávé.

Egyszerű tejeskávé: kávépótlóból készül, csak reggeliztetéshez használjuk. Általában 2 dl egy adag.

Kakaóital: tejben kakaót forralnak fel. Általában 2 dl egy adag.

Csokoládéital: tejben csokoládét főznek fel forráspontig. Általában 2 dl egy adag.



9. ábra, Csokoládé ital

Karamellás tej: a felolvasztott kristálycukorra tejet öntenek és felforrallják. Általában 2 dl egy adag.

Tea: a teaital a tealevelek vízben oldható anyagaival kinyerésével kapható ital. A készítés lényege. A teát forró vízzel kell leönteni és bizonyos ideig állni kell hagyni. A tea készítésénél is szintén nagy szerep jut a vízminőségnek, ugyanúgy, mint a kávékészítésnél, a kemény víz megváltoztatja a tea íz és színanyagait. A teát készíthetjük kannában vagy csészékben, manapság a vendéglátásban ez utóbbi készítési mód a legelterjedtebb.

Teakészítési módszerek:

- Angol módszer: csészénként egy kanál teafüvet a forrásban lévő víz fölött enyhén átgőzölnek, majd leforrázzák a vízzel. 5 percig állni hagyják, majd leszűrik, tejjel, cukorral, dzsemmel ízesítik.
- Kínai módszer: egyszerű forrázásos módszer: a teáskannát félig megtöltik zöld tealevelekkel és egymás után négyszer leforrázzák. A legjobb tea a második forrázás eredménye, minőségben ezt követi a harmadik, az első és végül a negyedik. A kínaiak egy csipet sóval ízesítik a teájukat.

AMIKOR NÁLUNK VAN A VENDÉG

- Japán módszer: a tea elkészítéséhez tealevelek helyett teaport használnak, amelyet egy külön erre a célra tartott tálban forró vízzel, bambuszból készült seprűvel habosra vernek, majd kiöntik a csészékbe. A teát minden ízesítő nélkül fogyasztják.
- Orosz módszer: jellegzetesen a szamovár a készítés eszköze, de természetesen a feltalálása előtt is fogyasztottak teát az oroszok. A lényege a sűrű teaesszencia készítése, amelyet előre elkészítenek, a tea készítésénél ezt hígítják fel a szamovárból nyert forró vízzel.
- Indiai módszer: a tealeveleket egyharmad rész tej és kétharmad rész víz és cukor keverékével forrázzák le. Öt percig hagyják állni, ezután kendőn átszűrve töltik a csészékbe.
- Jeges tea: hideg tea felhasználásával készül, jégkockával, cukorsziruppal, citrommal.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Olvassa el az alábbi webhelyen a kávéfőzés eszközeinek történetét:

<http://www.sulinet.hu/muvesz/kave/kave.html>

Olvassa el az alábbi webhelyen a kávéfőzés eszközeinek leírását:

<http://www.kavekorzo.hu/a-kaverol/a-kavekeszites-eszkozei.html>

Nézze meg az alábbi webhelyen a kávékészítés eszközeinek bemutatását:

http://www.youtube.com/watch?v=_706ZxrbZdA

Egy kis kávé történet és a török kávé:

<http://www.terebess.hu/szorolapok/kave.html>

Így készül a cappuccino:

<http://videosmart.hu/video/capuccino-kave-keszites-3?s=71>

És azok a díszítések:

<http://videa.hu/videok/vicces/kave-a-kavekeszito-barista-b5ya3qOjikmnNoNN>

Keressen az Interneten kávéfőző berendezéseket ajánló hirdetéseket! Keressen egy eszpresszógépet és egy krémkávéfőzőt!

Keressen olyan gépet, amelyben benne van a daráló!

Keressen kávédarálókat, vízlágyítókat az Interneten!

Nézze meg az iskolai tanteremben és gyakorlati munkahelyén, hogy milyen típusú kávéfőző gépet használnak!

Nézze meg az iskolai tanteremben és gyakorlati munkahelyén, hogy milyen kávékat használnak!

Keresse meg gyakorlati munkahelye itallapján és írja ki, hogy milyen kávé-, tea-, és reggeli ital- féléket kínálnak a vendégeknek!

Beszélgék meg tanuló társaival és szakoktatójával, hogy milyen módon készülnek ezek az italok!

Csoportosítsa az alábbi szempontok szerint gyakorlati munkahelye kávé és reggeli ital kínálatát: forró italok, hideg italok!

Csoportosítsa az alábbi szempontok szerint az esetfelvetés kávé és reggeli ital kínálatát: forró italok, hideg italok!

Csoportosítsa az alábbi szempontok szerint az gyakorlati munkahelye kávékínálatát: dupla eszpresszó alapú kávéitalok, egyéb kávéitalok.

Csoportosítsa az esetfelvetés kávékínálatát szempontok szerint az gyakorlati munkahelye kávékínálatát: dupla eszpresszó alapú kávéitalok, egyéb kávéitalok.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint az gyakorlati munkahelye kávé- és reggeli italkínálatát: olyan italok, amelyek készítéséhez tejet használhatunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint az esetfelvetés kávé- és reggeli italkínálatát: olyan italok, amelyek készítéséhez tejet használhatunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint az gyakorlati munkahelye kávé- és reggeli italkínálatát: olyan italok, amelyek készítéséhez tejszínt és/vagy tejszínhabot használhatunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint az esetfelvetés kávé- és reggeli italkínálatát: olyan italok, amelyek készítéséhez tejszínt és/vagy tejszínhabot használhatunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint az gyakorlati munkahelye kávé- és reggeli italkínálatát: olyan italok, amelyekből adagonként körülbelül 2 dl-t szolgálunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint gyakorlati munkahelye kávé- és reggeli italkínálatát: olyan italok, amelyekből adagonként körülbelül 5 cl-t szolgálunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint gyakorlati munkahelye kávé- és reggeli italkínálatát: olyan italok, amelyeket eszpresszós csészében szolgálunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempontok szerint az esetfelvetés kávé- és reggeli italkínálatát: olyan italok, amelyeket eszpresszós csészében szolgálunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint gyakorlati munkahelye kávé- és reggeli italkínálatát: olyan italok, amelyeket kávé csészében, esetleg üvegpohárban szolgálunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint az esetfelvetés kávé- és reggeli italkínálatát: olyan italok, amelyeket kávé csészében, esetleg üvegpohárban szolgálunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint gyakorlati munkahelye kávékínálatát: olyan italok, amelyeket speciális poharakban szolgálunk fel.

Csoportosítsa az alábbi szempont szerint az esetfelvetés kávékínálatát: olyan italok, amelyeket speciális poharakban szolgálunk fel.

MUNKANYELVI

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Döntse el az állításokról, hogy igazak-e vagy hamisak! Húzza alá hamis állításokat!

Kávénak nevezzük a trópusi kávécsesze termését, a virágát illetve a belőle készült illatos, aromás italt.

A kávécsesze őshazája Etiópia.

A kávécsesze fő termőterületei, amelyek a világ kávétermelésének jelentős részét adják: Brazília, Kolumbia, Közép-Amerika, India, Vietnam, Indonézia, Kongói Demokratikus Köztársaság, Kenya, Elefántcsontpart, Niger.

A kezdetben zöld, majd sárguló végül mélyvörös színt öltő arasznyi termés 30–40 darab egy centiméter hosszúságú kávébabot rejt.

A kávé feldolgozása csak száraz eljárással történhet.

A száraz eljárás során a leszedett kávé kiterítve szárítják majd dörzsöléssel távolítják el a külső gyümölcshúst és a belső pergamenburkot és az ezüsthártyát.

A világ termelésének és kereskedelmének több mint kétharmadát a robuszta kávé adja.

Az arab kávé adja a jobb kávéalapanyagot, de kényesebb a robusztánál, termesztése sok körültekintést és gondosságot igényel.

A feldolgozás utolsó előtti fázisa a pörkölés, amelyet folyamatosan emelkedő hőfokon végeznek.

Eszpresszó pörkölés: a legsötétebb (fekete) szemeket kapják, külseje fényes olaj. Ezt a kávé használják az eszpresszó kávé főzéséhez.

A teaital a tealevelek vízben oldható anyagaival kinyerésével kapható ital.

A teaital készítésének lényege: a teát a vízben 3 percig forralni, utána bizonyos ideig állni kell hagyni.

2. feladat

Válogassa szét az alább megadott kávéfőzési mód jellemzőket a következő szempontok szerint: eszpresszókávé-főzés, krémkávé készítés, törökkávé főzés, filteres kávéfőzés.

Az a lényeges eltérés az eszpresszókávé készítésével szemben, hogy a gőz közvetlenül nem találkozik a kávéőrleménnyel, a forró vizet valamilyen külső energiával sajtolják át az őrleményen.

A módszer lényege, hogy a víztartályban melegítés hatására keletkező nagynyomású gőz keresztülnyomja a forró vizet az apróra darált tömörített kávédarálékon.

AMIKOR NÁLUNK VAN A VENDÉG

Lényege, hogy az igen finomra, púderszerűre darált kávéőrleményt cukorral és hideg vízzel nyeles ónozott rézedényben felfőzik és kávé az őrleménnyel együtt fogyasztják.

Manapság a legelterjedtebb kávéfőzési mód a vendéglátásban.

Ezt a főzésfajtát általában a választék bővítése céljából és a vendég előtti italkészítés egyik látványos elemeként alkalmazzák napjainkban.

A felső részből egy szűrőn keresztül csepeg a leforrázott kávéőrleményből a kávé az alsó termoszrészbe, amelynek jól záródó teteje és kiöntőcsöve van.

3. feladat

Tegye sorrendbe a kávéfajtákat a színük szerint a legsötétebbtől a legvilágosabb felé haladva!

Hosszú kávé, Jeges kávé, Dupla kávé, Kapuziner, Cappuccino, Tejes kávé, Egyszerű tejes kávé;

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Döntse el az állításokról, hogy igazak-e vagy hamisak! Húzza alá hamis állításokat!

Kávénak nevezzük a trópusi kávécserje termését, a virágát illetve a belőle készült illatos, aromás italt.

A kávécserje őshazája Etiópia.

A kávécserje fő termőterületei, amelyek a világ kávétermelésének jelentős részét adják: Brazília, Kolumbia, Közép-Amerika, India, Vietnam, Indonézia, Kongói Demokratikus Köztársaság, Kenya, Elefántcsontpart, Niger.

A kezdetben zöld, majd sárguló végül mélyvörös színt öltő arasznyi termés 30–40 darab egy centiméter hosszúságú kávébabot rejt.

A kávé feldolgozása csak száraz eljárással történhet.

A száraz eljárás során a leszedett kávé kiterítve szárítják majd dörzsöléssel távolítják el a külső gyümölcshúst és a belső pergamenburkot és az ezüsthártyát.

A világ termelésének és kereskedelmének több mint kétharmadát a robuszta kávé adja.

Az arab kávé adja a jobb kávéalapanyagot, de kényesebb a robusztánál, termesztése sok körültekintést és gondosságot igényel.

A feldolgozás utolsó előtti fázisa a pörkölés, amelyet folyamatosan emelkedő hőfokon végeznek.

Eszpresszó pörkölés: a legsötétebb (fekete) szemeket kapják, külseje fényes olaj. Ezt a kávé használják az eszpresszó kávé főzéséhez.

A teaital a tealevelek vízben oldható anyagaival kinyerésével kapható ital.

A teaital készítésének lényege: a teát a vízben 3 percig forralni, utána bizonyos ideig állni kell hagyni.

2. feladat

Eszpresszókávé-főzés:

A módszer lényege, hogy a víztartályban melegítés hatására keletkező nagynyomású gőz keresztünyomja a forró vizet az apróra darált tömörített kávédarálékon.

Krémkávé készítés:

Az a lényeges eltérés az eszpresszókávé készítésével szemben, hogy a gőz közvetlenül nem találkozik a kávéőrleménnyel, a forró vizet valamilyen külső energiával sajtolják át az őrleményen.

Manapság a legelterjedtebb kávéfőzési mód a vendéglátásban.

Törökkávé főzés:

Lényege, hogy az igen finomra, púderszerűre darált kávéőrleményt cukorral és hideg vízzel nyeles ónozott rézedényben felfőzik és kávé az őrleménnyel együtt fogyasztják.

Ezt a főzésfajtát általában a választék bővítése céljából és a vendég előtti italkészítés egyik látványos elemeként alkalmazzák napjainkban.

Filteres kávéfőzés:

A felső részből egy szűrőn keresztül csepeg a leforrázott kávéőrleményből a kávé az alsó termoszrészbe, amelynek jól záródó teteje és kiöntőcsöve van.

3. feladat

Dupla kávé, Hosszú kávé, Jeges kávé, Tejes kávé, Cappuccino, Kapuziner, Egyszerű tejeskávé;

Az esetfelvetés megoldása:

Szükségünk van (anyagok): őrölt kávéra, tejre, porcukorra, ír whiskyre, félig felvert tejszínhabra, barna cukorra, darált jégre, csokoládéra, fehér csokoládéra, felvert tejszínhabra, tea filterekre, citromszeletekre, cukorszirupra, jégkockára, kristálycukorra, esetleg előre csomagolt kekszekre, bon-bonokra, csokoládékra a kávéhoz.

KÁVÉ ÉS REGGELI ITALOK KISZOLGÁLÁSA

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön az alábbi megrendelést kapja:

2 adag tejeskávé

2 adag Bécsi jegeskávé

1 adag Cappuccino

1 adag Kapuziner

1 adag fekete tea

Állapítsa meg, hogy mennyi eszpresszó kávé kell lefőznie a rendelés beérkezésekor, milyen csészéket, aljakat, kanalakat, poharakat kell összekészítenie, milyen tálaló- és adagoló eszközöket kell használnia, milyen alapanyagokra és mennyire lesz még szüksége a kávé kívül?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A KÁVÉ KISZOLGÁLÁSA

A kávé kiszolgálásánál kétféle hőmérsékletet ismerünk: a forró vagy a jéghideget. Ettől a nézettől azért eltérni látszik az ír kávé és minden olyan kávékülönlegesség felszolgálása, ahol alkoholtartalmú ital is kerül a kávéba, hiszen ezeknek kávékülönlegességeknek a hőfokát befolyásolja a hozzáöntött alkoholtartalmú ital hőfoka is. Magyarországon leginkább forrón fogyasztjuk a kávé, de már hazánkban is egyre jobban elterjed az a főleg mediterrán szokás, hogy nagy forróság esetén jegeskávé fogyasztanak. A klasszikus jegeskávé készítéséhez a kávé előre le kell főzni, hogy már hidegen lehessen a jégre önteni. A bécsi jegeskávé készítésénél hasonló az eljárás, de mivel ez a kávéféle már-már desszertként is fogyasztható, a lefőzött eszpresszót előre be is kell cukrozni. Az előre cukrozást indokolja az a tény is, hogy a lefőzött kávé hidegen jelentős zamatvesztést szenved el.

A feketekávé csésze 1 dl-es űrtartalmú, esetenként fedővel készülő csésze.

A hosszú és a tejeskávé kiszolgálásánál általában 2 dl-es űrtartalmú, kerek, hengeres formájú egyfülű csészét használunk.

A kávékülönlegességeknek gyakran speciális poharakat készítenek.



10. ábra. Kávékülönlegességek poharai

A kávé előmelegített csészében, csészealjon, kanállal szolgáljuk fel. A feketekávéhoz a cukrot előrecsomagoltan vagy cukortartóban adjuk. Kávétejszint és tejet külön kis kannában, de kávétejszint előre csomagoltan saját csomagolásában is kínálhatunk a vendégnek. A cukor mellé kis szelet csokoládét, bon-bont, kekszet is készíthetnek a csészealjra a kávéhoz. A cukorból, ha cukortartóban adjuk, általában 6–7 g–ot számítunk adagonként. Egyre jobban elterjed a cukorpótlók vagy a mesterséges édesítőszer használata is. Erre az igényt a rendelés felvételekor külön egyeztetni kell. A kávéhoz a tejszínhabot külön tálkában, csészealjon és kanállal szervírozzuk.

Kávéházakban az egész kávérendelést egy tálcára rakják össze és a tálcával együtt kerül a vendég elé.

TEA KISZOLGÁLÁSA

Napjainkban legtöbbször a filteres teákat használjuk. A vendégnek vagy teáskannában fedővel vagy csészében alátéttel visszük ki a forró vizet. Egy kis tányéron mellékeljük a filtert és a szeletekre vágott citromot. Kanna használata esetén természetesen külön visszük az előmelegített csészét, az aljat és a kanalat. A cukrot vagy a mézet külön tartóból kínáljuk. Nálunk a teát leginkább cukorral és citrommal fogyasztják, de a vendégnek természetesen lehetnek ettől eltérő kívánságai (cukorpótló, mesterséges édesítőszer, tej), amelyeket a rendelés felvételekor egyeztetni kell.

A teáscsésze alsó része gömbölyű, egy füle van és 2 dl űrtartalmú. Használhatunk hőálló üveg teás poharakat is, ezeket általában fülel és fémtalppal látják el.

A vendég által megrendelt egyéb teaízesítőket (rum, tej) külön edényben szolgáljuk fel.

A jeges teát magas tumbler pohárban szolgálják fel. A pohár aljára jégkocka kerül, hideg teát külön kis kannában, a citromot szeletekre vágva kistányéron, a cukorszirupot adagolóban visszük a vendégnek. Csészealjat és szörpös kanalat adunk hozzá.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézze meg gyakorlati munkahelye itallapját és keresse meg az egyes kávé- és teaitalok poharait, csészéit, csészealjait, kanalait!

Nézze meg gyakorlati munkahelye itallapját és keresse meg az egyes kávé- és teaitalok elkészítésénél és felszolgálásánál használatos anyagokat: pörkölt kávé, teafilter, citrom, cukor, mesterséges édesítőszer, alkoholos italok, tej, tejszín, keksz, kakaópor, tejszínhab, fagylalt, cukorszirup, méz, bon-bon, kis szelet csokoládé!

Nézze meg, hogy hol tárolják a kávé- és teáscsészéket!

Készítsen egy rövid jegyzetet arról, hogy hogyan készíti el (mit, honnan vesz el, hova teszi), és hogyan szolgálja fel a filteres Earl Grey teát!

Gyűjtsön össze (Internet, bevásárlóközpontok) és írjon le legalább húszféle tea nevet!

Gyűjtsön össze (Internet, bevásárlóközpontok) és írjon le legalább húszféle kávé nevet!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Szedje szét a felsorolás elemeit aszerint, hogy kávé vagy tea felszolgálásakor szükségesek-e?

Filteres tea, szálas tea, darabos gyümölcstea, teáscsésze, kávéscsésze, teáskanál, kávéskanál, teáscsésze alj, kávéscsésze alj, őrölt kávé, meleg tej, hideg tej, tejszín, citrom, cukor, mesterséges édesítőszer, méz, kakaópor, szívószál, kávéskanna, teáskanna, felszolgáló tálca, kistányér;



2. feladat

Szedje szét a felsorolás elemeit aszerint, hogy a kávé vagy a tea felszolgálásához kapcsolódnak-e?

Tejszínhab, tejhab, tumbler pohár, kakaópor, kis szelet csokoládé, bob-bon, keksz, alkoholtartalmú ital, jég, meleg csésze, citromlé, hűtött pohár, jegeskávés kanál, kávétejszín;

3. feladat

Nézze meg az alábbi képet és írja le az eszpresszó kávé felszolgálásához hiányzó eszközöket!



Two horizontal lines for writing the answer, enclosed in a yellow border.

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Tea: filteres tea, szálás tea, darabos gyümölcsstea, teáscsésze, teáskanál, teáscsésze alj, meleg tej, hideg tej, citrom, felszolgáló tálca, kistányér, teáskanna, cukor, mesterséges édesítőszer, méz;

Kávé: kávécsésze, kávéskanál, kávécsésze alj, őrölt kávé, meleg tej, tejszín, cukor, mesterséges édesítőszer, méz, kakaópor, szívószál, kávéskanna, felszolgáló tálca,;

2. feladat

Tea: alkoholtartalmú ital, jég, meleg csésze, citromlé, hűtött pohár;

Kávé: tejszínhab, tejhab, tumbler pohár, kakaópor, kis szelet csokoládé, bob-bon, keksz, alkoholtartalmú ital, jég, meleg csésze, hűtött pohár, jegeskávés kanál, kávétejszín;

3. feladat

A hiányzó eszközök: csészealj és felszolgáló tálca;

Esetfelvetés megoldása

4 adag kávé kell frissen lefőzni, mert a jegeskávénak előre főzik le a kávé, hogy hidegen tudják felhasználni.

A tejeskávének és a Cappuccinonak 2 dl űrtartalmú kávécsészére van szükség aljjal és kanállal (összesen 3 db), a Kapuzínernek elég egy 1 dl űrtartalmú feketekávés csésze aljjal és kanállal, a Bécsi jegeskávének 2 db kehelypohár aljjal és kanállal, a teának 1 db teáscsésze aljjal és kanállal.

Szükségünk van még: tejgőzölő kancsóra, fagyaltadagoló kanálra, vízforralóra, habzsákra és felvert tejszínhabra, kávéőrleményre a díszítéshez, citromszeletekre és tányérra, cukorszóróra.

A PULTNÁL TÖRTÉNŐ ÉRTÉKESÍTÉS

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy kávéházban dolgozik, ahol az alábbi képen látható cukrászsüteményeket értékesítik.

A betérő vendég szeretne egy gesztenyepürét helyben elfogyasztani és süteményeket vinni egy délutáni kártyapartira. A kártyaparti résztvevői hölgyek és összesen négyen vannak. Szolgálja ki a vendéget, ajánljon elvitelre cukrászkészítményeket és fizesse le a vendéget!



11. ábra. A választék

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A pultnál történő hagyományos értékesítésről a vendéglátásban csak bizonyos üzletkörök esetében beszélhetünk: kávéház, pizzéria, cukrászda, éjszakai bár, esetleg néhány étterem. Az éttermek természetesen nem a pultnál történő értékesítésre szakosodtak, de a munka során előfordulnak olyan események (a vendég külön kívánsága), amelyek megkövetelik a pultnál történő értékesítést.

A vendég ezekben az esetekben maga veszi át az eladótól (eladó, pultos, bármixer, kávéfőző) az általa kért ételt, italt, amelyet helyben elfogyaszthat, vagy elvitelre becsomagoltat. A fizetés megtörténhet még az áru átvétele előtt vagy a fogyasztás, csomagolás után is.

A pultnál történő értékesítés minden esetben vendég szeme előtt zajlik. Éppen ezért az általában is elvárt tisztaság mellett rendkívül fontos a munkaterület tisztántartása, a tálaló- és csomagolóeszközök előkészítése, a megfelelő mennyiségű és minőségű áru igénylése és szakszerű elhelyezése, elrendezése, ezek után pedig a rendelés szakszerű adagolása, tálalása, csomagolása.

AZ ELŐKÉSZÜLET MUNKÁI

Ezeket a feladatokat úgy kell megtervezni és végezni, hogy vendégek szakszerű, gyors kiszolgálását biztosítsa a leghatékonyabb értékesítést szolgálva. Az előkészítés jól szervezettsége a pincér saját munkájának a megkönnyítését is szolgálja, hiszen ezzel elérhető, hogy amikor a vendég már nálunk van, teljes egészében a kívánságaira lehessen koncentrálni. Az előkészítés folyamatában a tevékenységeket úgy kell végezni, mintha azt a vendég is látná.

Az előkészület munkái minden egyes üzlettípusban más és más feladatokat foglalhatnak magukba, mégis sok-sok közös pontot lehet bennük találni:

- a takarítás ellenőrzése vagy annak az elvégzése
- a szükséges eszközök ellenőrzése, biztosítása (berendezések, felszerelések)
- a szükséges anyagok és áruk ellenőrzése, biztosítása
- az értékesítési dolgozók egyéni előkészületei



12. ábra. A szükséges eszközök biztosítása

A PULTNÁL TÖRTÉNŐ ÉRTÉKESÍTÉS BONYOLÍTÁSA

A pultnál történő értékesítés a **vendég fogadásával** kezdődik. A vendég fogadása jelentősen befolyásolni szokta az értékesítő munka sikerét. Éppen ezért nagyon fontos a vendég napszaknak megfelelő üdvözlése, a tiszteletadás leendő vendégünk felé. Mindig előre kell köszönni, udvariasan mosolyogni, és köszönéskor a vendég szemébe kell nézni. Ügyelni kell a helyes megszólításra, amelynek napjainkban elvárt formája nők esetében a "hölgyem", férfiak esetében az "uram" megszólítás. A köszönéssel, a megszólítással és a mosollyal el tudjuk érni, hogy az üzletről, amelyben dolgozunk, a vendégnek kellemes benyomása legyen az érkezés pillanataiban.

A **rendelés felvétele** általában nem csupán az igényelt étel és ital rögzítését jelenti, hanem a fogadásnál megkezdett kommunikáció folytatását is. A rendelés felvételét csak úgy végezhetjük el, ha előtte vendégünknek megfelelően bemutattuk a készítményeket, tanácsokat adtunk a fogyasztással kapcsolatban. Az egyes ételek és italok szakszerű ajánlása fokozhatja az üzlet nyereségességét és egyben megfelel a vendégek kívánalmainak is. Éppen ezért az ételekkel és italokkal kapcsolatos tájékoztatás szakszerűsége és hitelessége feltételezi az üzlet teljes ital-, étel- és egyéb áru kínálatának ismeretét.

Az ajánlás legfontosabb szabályai:

- Csak udvariasan, előzékenyen, nem tolakodóan!
- A szokatlan megrendeléseknél ne lepődjünk meg, próbáljunk mást ajánlani, de minden áron, ha a vendég ragaszkodik a saját elképzeléséhez, legyünk rugalmasak!
- A vendégnek nem szabad úgy éreznie, hogy valamilyen ételre vagy italra mindenképpen rá akarjuk beszélni!

A vendég megrendelését követően a **készítményeket, árukat adagolni és csomagolni** kell, majd **át kell adni** a vendégnek és a **fizettetést** is el kell végezni.

Az **adagolás szabálya**, hogy mindig a nyilvántartásokban rögzített és az előírásoknak megfelelő pontosságú legyen. Amennyiben egy árunak a súlyát vagy úrtartalmát is mérni kell, a mérleget úgy célszerű elhelyezni, hogy a mérés folyamatát a vendég jól láthassa. Adagolásnál, tálalásnál és csomagolásnál a higiéniai követelmények betartása mellett ügyelni kell a vendég olyan kívánságaira, amelyeket az adagolás, tálalás folyamatában közöl velünk (mégis inkább négy gombóc fagylalt, három gombóc tejszínhabbal). Az élelmiszerekhez semmilyen körülmények között nem nyúlhatunk pusztán kézzel, mindig a megfelelő, az éppen ahhoz az ételhez, áruhoz, italhoz kijelölt tálaló- és adagolóeszközöket kell használni. A kiszolgálás alapvető szabálya, hogy amennyiben a vendég helyben fogyasztásra rendelt, a készítménnyel együtt mindig kapja meg a fogyasztáshoz szükséges kellékeket (pl., kés, villa, szájjég, szivószál, szalvéta).

A csomagolás szabálya, hogy a vendég által elvinni kívánt terméket gondosan és szakszerűen csomagoljuk be. A csomagolás egyrészt védi az árut a szállítás ideje alatt a fertőzésektől és az áru formájának drasztikus megváltozásától, ugyanakkor szépnek és ízlésesnek kell lennie. A csomagoló anyag kiválasztásánál figyelni kell, hogy a célnak leginkább megfelelőt használjuk fel. A csomagolást gyorsan és ügyesen a vendég előtt kell végrehajtani, éppen ezért nagy gyakorlatot követel meg a pincérektől.

A fizettetés menete nem tér el az általánosan ismert formáktól. Minden esetben a megrendelt mennyiséget a jelzett árakon kell számlázni a vendégnek. A fizettetés különböző formáiról egy másik tananyagcsoportban olvashatnak részletesebben.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézz meg gyakorlati munkahelye kínálatát és írja össze, hogy milyen étel-, ital- és áruhelyeségeket tudnak a pultnál értékesíteni helyben fogyasztásra és elvitelre!

Járjon utána, hogy az egyes ételtípusokból naponta mekkora mennyiség áll rendelkezésre a pultnál történő értékesítés számára!

Figyelje meg, gyűjtse össze és írja le, hogy mit mire és mivel tálnak a pultnál történő értékesítés során!

Járjon utána, hogy az egyes étel- ital- és áruhelyeségeknél milyen csomagolóanyagokat tartanak az üzletben!

Figyelje meg tapasztaltabb kollégáját, amint fogadja a vendéget, rendelést vesz fel, adagol, csomagol, átad és fizettet! Írja le tapasztalatait!

Olvassa el az alábbi szövegrészletet és keresse meg az információtartalomban azokat a tevékenységeket, amelyek elvégzéséről úgy gondolja, hogy nagy gyakorlatot igényelnek!

"A szárnyait még csak most bontogató ifjú, szép és csinos felszolgáló hölgy mosolyogva kérdezte:

Melyik bort bonthatom fel az ebédhez?

Egy rozés palackra mutattam, érkezett is szempillantás alatt és bontásához nyomban hozzá is fogott a mi kis tündérünk. Csak a dugóhúzó nem akart engedelmeskedni. Kínos mosoly, verejtékcseppek, majd mielőtt harcát feladta volna, jött az oktatói segítség. Mégis kószolhattunk hát a borból. Az ebéd végeztével finoman félreinvitáltam a leendő felszolgáló hölgyet. Megkérdeztem: Eddig hány bors palackot sikerült felbontania? Pironkodva vallotta be, hogy ez a vizsgabeli dugóhúzás a harmadik volt..."¹

Figyelje meg, hogy gyakorlati munkahelyén milyen fizettetési módokat használnak a pultnál történő értékesítés során!

¹ Minőségi borok és ételek 2009. 3. szám 5. oldal

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Tegye az elvégzés sorrendjébe a tevékenységeket!

Az értékesítési dolgozók egyéni előkészületei

A takarítás ellenőrzése vagy annak az elvégzése

A szükséges anyagok és áruk ellenőrzése, biztosítása

A szükséges eszközök ellenőrzése, biztosítása (berendezések, felszerelések)

MUNKAVÁNYA G

2. feladat

Tegye az elvégzés sorrendjébe a tevékenységeket!

Adagolás-tálalás-csomagolás, fizettetés, átadás, fogadás, ajánlás

MUNKAVÁNYA G

3. feladat

Válaszon ki az esetfelvetés kínálatában szereplő cukrászkészítmények (kép) közül egyet és járjon utána, hogy hogyan készül, meddig tartható el, hogyan kell adagolni és csomagolni.

Írja le a gyűjtött információkat!

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A takarítás ellenőrzése vagy annak az elvégzése.

A szükséges eszközök ellenőrzése, biztosítása (berendezések, felszerelések).

A szükséges anyagok és áruk ellenőrzése, biztosítása.

Az értékesítési dolgozók egyéni előkészületei.

2. feladat

Fogadás, ajánlás, adagolás–tálalás–csomagolás, átadás, fizettetés;

3. feladat

Pl. a piskótatekercs: felvert tészta, baracklekvárral töltve, eltarthatósági ideje 24 óra, papírtálcára téve selyempapírba csomagolható, süteményes lapáttal tesszük a desszerttányérra vagy a papírtálcára, desszertvillával, szalvétával helyezük a vendég elé, 1 db 140 Ft-ba kerül.

Az esetfelvetés megoldása

A kártyapartira a következő süteményekből lehet ajánlani: Barta szelet, Marcipán rolád és Berliner és Piskótatekercs. Mindegyikből 2-2 szelet.

HIDEGKONYHAI ÉS CUKRÁSZATI TERMÉKEK TÁLALÁSA ÉS DÍSZÍTÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Nézze meg az alábbi képet, és gondolkodjon el azon, hogyha Önnek kellene egy adagot tálalnia a képen látható ételből, milyen eszközökre és ismeretre lenne szüksége?



13. ábra. Hidegkonyhai termék

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A pincér munka során leginkább a hidegkonyhai termékek és a cukrászati termékek tálalásával és díszítésével találkozunk. Abban az esetben, ha az üzletben angol felszolgálási módot alkalmaznak, a pincérnek az étlapon szereplő összes étel tálalásával és díszítésével tisztában kell lennie, hiszen ezeket neki kell elvégeznie a vendég asztalánál. A pincérnek a vendég előtti ételkészítés befejező műveleteként szintén meg kell oldania a tálalást és a díszítést. Ebben a fejezetben kiemelten a hidegkonyhai és cukrászati termékek tálalásával foglalkozunk.

HIDEGKONYHAI TERMÉKEK TÁLALÁSA

A hidegkonyhai terméket a jellegének megfelelő tányérra kell tenni, óvatosan, a termék formáját teljes egészében megőrizve. Amennyiben a terméket adagolni is kell, szükségünk lesz egy mérlegre, amelyen először magát a tányért mérjük le, majd ezután a terméket (francia salátát, orosz hússalátát). Amennyiben több adagot kell egyszerre tálalni, a hűtőből a tálcat, tálat ki kell emelni, és a hűtőt visszazárni, hogy a tálalás ideje alatt a hűtő belső hőmérséklete ne növekedhessen meg. A tálcáról a tányérra az áthelyezést úgy kell elvégezni, hogy a díszítések a helyükön maradjanak. A tálalást gyors, szakszerű mozdulatokkal, a megfelelő eszköz használatával tegyük meg. A már kitálalt ételt minél előbb a vendég elé kell helyezni, mert a hidegkonyhai termékek egyik jellemző sajátossága, hogy gyorsan elszíneződnek, romlanak. A hidegkonyhai termékekhez általában kenyeret vagy péksüteményt is kínálunk külön kenyérkosárban a vendégnek. Természetesen a megfelelő evőeszközökről is gondoskodni kell.

CUKRÁSZATI TERMÉKEK TÁLALÁSA

A sütemények adagolásával nincsen gondunk, mert az esetek nagy többségében egy szelet sütemény jelenti az egy adag süteményt, és ugyanígy, egy adag pohárkrém az egy kehelypohárba tálalt pohárkrém. A **sütemények** helyben történő fogyasztása esetén a kiválasztott, megrendelt süteményt a készítési módjától és állagától függően fogóval vagy lapáttal helyezük a desszerttányérra. A sütemény semmi esetre sem borulhat fel, nem veszítheti el formáját a tálalás során, és nem lóghat le a tányérról. Több sütemény rendelése esetén ajánlott a nagyobb tányér, de nagyon eltérő jellegű süteményeknél (krémes és rétes) akár két desszerttányérra is tálalhatunk. A süteményekhez minden esetben süteményes villát és szalvétát is adunk. A sütemények tálalásakor gyorsan és szakszerűen kell eljárni, ügyelve a hűtő hőmérsékletének szinten tartására. A **fagylaltot** ülőfogyasztás esetén üveg- vagy fémkehelybe tálaljuk. A kehelyeket célszerű előhűteni, hogy fagyaltok, fagyaltkehelyek elkészítése és díszítése során se olvadjon fel a fagylalt. A vendég elé már alátétre helyezve, fagyaltkanál kíséretében kerül a kehely. A pohárkrémet, gyümölcsrizseket már díszítve helyezik a hűtőpultba. A vendég megrendelése esetén alátétre téve és desszertkanállal és szalvétával helyezük az asztalra.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Menjen el egy kávéházba és nézze meg a hidegkonyhai és cukrászati termékek kínálatát a hűtőpultokban! Írjon listát a termékekről!

Nézze meg, hogy a hűtőkben milyen tálakon, tálcákon tárolják a hidegkonyhai és cukrászati termékeket!

Nézze meg és írja össze, hogy milyen tálalóeszközöket használnak az egyes készítményekhez!

Nézze meg, hogy azokat a termékeket, amelyeket tálakban vagy tálcákon tárolnak, rendeléskor hogyan adagolják és milyen tányérra, alátétre teszik?

Nézze meg, hogy a különféle termékekhez milyen evőeszközöket adnak a vendégnek a fogyasztáshoz!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Állapítsa meg a képekről, hogy hidegkonyhai vagy cukrászati termékeket ábrázolnak-e?





Mi a nagy különbség a sütemények és a hidegkonyhai termékek adagolásában?

2. feladat

Nagyobb megrendeléskor miért célszerű kivenni a hűtőből a tálkákat vagy a tálakat?

3. feladat

Állapítsa meg hogy a mondatok igazak-e vagy hamisak!

Hidegkonyhai és cukrászati termékek tálalásánál bőséges idő áll a rendelkezésünkre, hogy a hűtőből egyenesen a tányérra tálaljuk a megrendelt ételt.

Minden egyes hidegkonyhai termékeket már kiadagolva helyeznek el a hűtőpultokban.

A cukrászsüteményeket desszerttányérra tálaljuk, süteményes villával, szalvétával adjuk a vendégnek.

Egyes hidegkonyhai termékek adagolásához szükségünk van mérlegre.

A tálcáról a tányérra az áthelyezést úgy kell elvégezni, hogy a díszítések a helyükön maradjanak.

MEGOLDÁSOK

1. feladat

1. kép: hidegkonyhai termékek

2. kép: cukrászati készítmények

A különbség: a süteményeket már nem kell tovább adagolni

2. feladat

A hűtők belső hőmérsékletének megtartása miatt.

3. feladat

Hamis

Hamis

Igaz

Igaz

Igaz

Az esetfelvetés megoldása

A szükséges ismeret: hány dkg egy adag?

A tálaláshoz egy alaptányér és minimum két pár tálalókanál és villa szükséges.

ESZTÉTIKUS TÁLALÁS

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET



14. ábra. Díszek zöldségekből

A képen zöldségekből készített díszítéseket lát. Gondolkozzon el a díszítések szerepén a vendéglátásban! Beszéljék meg a tanulócsoportban, hogy ki milyen véleménnyel van a díszítésekről, azok színéről, hangulatáról, egységéről a tálalt étellel!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Az **esztétikus tálalás** kérdése a pincérek munkája során akkor merül fel, ha az üzletben angol felszolgálati módot alkalmaznak. A pincérnek az étlapon szereplő összes étel tálalásával és díszítésével tisztában kell lennie, hiszen ezeket neki kell elvégeznie a vendég asztalánál. Angol felszolgálati módnál a konyhán már kitálalják az ételeket, és elhelyezik a díszítéseket is a tálakon. A további adagolás, tálalás során már csak a tálakon elhelyezett ételek áttálalása és megfelelő díszítése a feladat. A vendég előtti ételkészítés befejező műveleteként szintén meg kell oldani a tálalást és a díszítést. Ekkor azonban külön előre el kell készíteni a díszeket, és azokat is el kell helyezni a kisegítőasztalra. Gyakori, hogy svédasztalos rendezvényeken is szükség van rá, hogy segítsünk a tálalásban a vendégeknek. Éppen ezért tisztában kell lenni néhány általános szabállyal, amely a tálalásra és díszítésre vonatkozik.

A **tálalás első fontos szabálya**, hogy a meleg ételt forrón, előmelegített tányéron, míg a hideg ételeket előhűtött tányéron kell tálalni. Tehát az esztétikus tálalás egyik alapja, a megfelelően előkészített edényzet. Gondoljuk csak el, hogy a nem kellően előhűtött fagyaltkehely friss díszei (pl. mentalevél) milyen gyorsan veszítenék el formájukat és ezzel díszítő hatásukat is nyári nagy melegben!

A **tálalás másik nagyon fontos szabálya**, hogy minden adagot úgy kell méretezni, hogy az a kalkulált mennyiségnek megfeleljen, és az asztalnál ülő minden vendég a saját megrendelésében arányosan kapja a például a húsetelt és a köretet.

A **tálalás harmadik szabálya**, hogy az ételeket a tányérokra úgy kell elhelyezni, hogy amit a vendégnek vágnia kell, az essen közelebb a jobb kezéhez, ami pedig a villára kívánczik, azt a másik oldalra tegyük a tányéron. A hagyományos tálalási forma szerint a húsetel éppen az előbb leírtak miatt mindig a tányér jobb felén, a köret a tányér bal felső szélé felé, mártás pedig a hús és a köret közé kerül. A tálról áthelyezett díszítést a tányér felső szélére, de soha nem a permére kell feltenni. Ettől eltérni látszik a napjainkban már sok helyen alkalmazott centrális elhelyezés. Ebben az esetben az étel fő alkotóelemei a tányér közepére kerülnek, köréje pedig a díszítőelemeket helyezik el. A tálalási szabályok napjainkban jelentős átalakuláson esnek át, a több fogás, kisebb adagok, dekorativitás, esztétikum kiemelésének térhódításával. Ezt a fajta tálalási módot napjainkban inkább a szakácsok gyakorolják.



15. ábra. Hagományos tálalás



16. ábra. Centrális tálalás

A tálalás igen fontos része a díszítés elkészítése és elhelyezése a tányérokra, tálakra. Minden vendég elvárja, hogy az ételt dekorálják, ehhez anyagokkal tegyék még tetszetősebbé. A díszítés célja az étel kedvező tulajdonságainak kiemelésével az étvágy felkeltése, fokozása, az étel élvezeti értékének növelése. Csak fogyasztható díszeket szabad felhasználni és a díszítésnek igazodnia kell az étel hőfokához is. Összességében a díszítés növeli az étel táplálkozási értékét. Ezt azonban nem csak úgy értjük, hogy a fogyasztható díszek tápértéke hozzáadódik az alapételéhez, hanem leginkább úgy, hogy a kedvvel, szívesen elkötött étel jobb hatással épül be a szervezetünkbe.

A díszítés alapvető szabályai:

- Csak ehhez anyagokkal díszítsünk!
- A díszítés ne vonja el a figyelmet az ételtől, hanem harmonikusan egészítse ki annak a látványát!
- A díszítés soha ne lógjon le a tányérról és ne kerüljön a tányér peremére!
- Hőkezelt ételt hőkezelt díszekkel dekoráljunk!
- A díszítés ne takarja el a tányér emblémáját!

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Keressen az Interneten étlapokat, képeket ételről és figyelje meg a díszítésüket!

Gyakorlati munkahelyén figyelje meg, hogy melyik ételt hogyan díszítik! Írja össze a hasonlóan díszíthető ételket!

Beszélgessen el gyakorlati munkahelye szakácaival, hogy milyen különféle díszítést alkalmaznak az étlapon található ételfajtákhoz!

Figyelje meg, milyen eltérések vannak svájci és angol felszolgálási módoknál ugyanazon ételek díszítéseiben!

Keressen az iskolai könyvtárban ételek és italok díszítéséről szóló könyveket! Írja ki a díszítésre felhasználható anyagok körét!

Írja ki, hogy az egyes díszítésre felhasználható anyagokat, hogyan és milyen ételek díszítéséhez lehet hasznosítani (pl. vajak, tojások, leveles tészták, zöldségek, friss gyümölcsök, szárított gyümölcsök)!

Olvassa el az alábbi idézetet, gyűjtse ki belőle a díszítés-elemeket és beszéljék meg szakoktatójával és a tanulócsoporthal, hogy milyen ételekhez lehet felhasználni ezeket az elemeket!

"Túlságosan gyakran megfélekedünk arról, hogy az étel ízét mennyire befolyásolja a látvány. Pedig éppen a színek és a formák harmóniája a tálalás egyedisége, a díszítés elbűvölő szépsége az, ami vendégeink csodálatát kivívja és étvágyukat felkelti. Némi leleményességgel még egy egyszerű étkezésnek is ünnepi jelleget kölcsönözhetünk, különösebb ráfordítások nélkül is, ha odateszünk egy szépen csipkézett paradicsomot, néhány citromkarikát, egy karottabimbót vagy uborkaspirált."²

² Eric Zipper: Díszítések 150 oldal tálakhoz, fogásokhoz... Pesti Szalon Könyvkiadó, 1991. 3. oldal

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

A képen egy díszített ételt lát! Határozza meg, hogy milyen étel lehet, nézze meg, mivel és hogyan díszítették, és írja le a véleményét a tálalás és díszítés szabályosságáról!



2. feladat

A képen egy díszített ételt lát! Határozza meg, hogy milyen étel lehet, nézze meg, mivel és hogyan díszítették és írja le a véleményét a tálalás és díszítés szabályosságáról!



3. feladat

Csoportosítsa a tálaláshoz kapcsolódó mondatokat úgy, hogy az egyik csoportba azok kerüljenek, amelyek a hagyományos tálalási stílusra jellemzők, a másikba pedig azok, amelyek az új stílus jellemzőit írják le!

Az ételeket a tányérokra úgy kell elhelyezni, hogy amit a vendégnek vágnia kell, az essen közelebb a jobb kezéhez.

Centrális elhelyezés a tányéron.

Ami pedig a villára kívánkozik, azt a másik oldalra tesszük a tányéron.

A húsetel mindig a tányér jobb felén.

A tálalási szabályok napjainkban jelentős átalakuláson esnek át, a több fogás, kisebb adagok, dekorativitás, esztétikum kiemelésének térhódításával.

A köret a tányér bal felső szélé felé kerül.

A mártás a hús és a köret közé kerül.

Ebben az esetben az étel fő alkotóelemei a tányér közepére kerülnek, köréje pedig a díszítőelemeket helyezik el.

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A képen hideg előételt látunk, a színek harmonikusan egészítik ki egymást, a tálalás látványos, a tányéron az ételek és a díszítés arányosan és a jól felépítetten rendezték el.

2. feladat

A képen egy tortát látunk. A fehér szín tisztaságát, légiességét a torta tetején elhelyezett pillangók fokozzák. A fehér virágok sárga porzója szép ellenhatása a fehérségnek. Visszafogottan látványos.

3. feladat

Hagyományos tálalás:

Az ételeket a tányérokra úgy kell elhelyezni, hogy amit a vendégnek vágnia kell, az essen közelebb a jobb kezéhez.

A húsetel mindig a tányér jobb felén.

Ami pedig a villára kíváncsozik, azt a másik oldalra tegyük a tányéron.

A köret a tányér bal felső szélé felé kerül.

A mártás a hús és a köret közé kerül.

Centrális tálalás:

Centrális elhelyezés a tányéron.

A tálalási szabályok napjainkban jelentős átalakuláson esnek át, a több fogás, kisebb adagok, dekorativitás, esztétikum kiemelésének térhódításával.

Ebben az esetben az étel fő alkotóelemei a tányér közepére kerülnek, köréje pedig a díszítőelemeket helyezik el.

ESZTÉTIKUS CSOMAGOLÁS

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy kávéházban dolgozik. Egyik vendége arra kéri, hogy csomagoljon be egy üveg Egri Rosét, mert ajándékba szeretné adni. Oldja meg a feladatot!



17. ábra. Egri Rosé

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A pincér szakmai munkája során többször találkozhat a vendégnek azzal a kérésével, hogy valamit becsomagolva szeretne elvinni az üzletből. Ezek a kérések leginkább palackozott italokra, dohányárúkra, desszertekre, cukrászkészítményekre vonatkoznak, de napjainkban egyre többen csomagoltatják be megmaradt ételeiket, avagy eleve elvitelre, csomagolva rendelnek meleg ételeket, salátákat is. A csomagolás egy művelet, amellyel burkolatba helyezük a terméket és ennek a burkolatnak és terméknek egységet kell alkotnia.

A CSOMAGOLÁSRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS SZABÁLYOK

A csomagolásnak védenie kell az árut (étel, ital, desszert) a szennyeződéstől, a tápérték- és minőségcsökkentő hatásoktól és a csomagolóanyagoknak a fogyasztók egészségére veszélytelennek kell lenniük. A csomagolóanyag legnagyobb tömege és térfogata nem haladhatja meg a csomagolt élelmiszer minőségének védelme érdekében szükséges mértéket. A csomagolóanyagoknak alkalmasnak kell lennie az újratöltésre, vagy a hulladékként való hasznosításra, illetve az ártalmatlanítása esetén a csomagolóanyag és maradványai környezeti hatásának a lehető legkisebbnek kell lennie. A csomagolás főbb fajtái: gyűjtő- és kínáló csomagolás, nagyfogyasztói csomagolás és egyedi fogyasztói csomagolás. A vendéglátásban az értékesítésben ezt az egyedi csomagolási formát alkalmazzuk. Az egyedi fogyasztói csomagolás jellemzője, hogy az átlagos fogyasztói szokásoknak megfelelő mennyiségben az előállítás vagy forgalomba hozatal helyén történik a csomagolás, az áru tömege vagy térfogata meghatározott és legfeljebb 10 kg, illetve 10 liter lehet.

A csomagolóanyag méretének – a fogyasztók megtévesztésének elkerülése érdekében – arányban kell lennie a csomagolt nettó tömeggel vagy térfogattal. Tehát nem csomagolhatjuk a 0,35 l-es bort olyan nagy formátumban, mintha 0,75 l-es bort csomagolnánk.

Közvetlen értékesítés során a csomagolatlan élelmiszereket élelmiszer-csomagolásra engedélyezett anyagba helyezve kell a fogyasztónak átadni. Ez a gyakorlatban azt jelenti, hogy csak olyan csomagolóanyagot tarthatunk az ételek csomagolására az üzletben, amelynek gyártója és a termék rendelkezik a megfelelő engedéllyel.

Ezek mellett az általános szabályok mellett a vendéglátásban ügyelni kell a csomagolás tetszetőségre is. A csomagolóanyagok kiválasztásánál és beszerzésénél tekintettel kell lenni az egységes arculati megjelenésre is. Éppen ezért a vendéglátó egységek számára már többféle lehetőség nyitva áll, hogy csomagolóanyagaiknak egyedi arculatot adjanak. A legköltségkímélőbb választás, ha a csomagolóanyagokat úgy alakítják ki, hogy azokra rákerül a vendéglátó egység emblémája. A színvonalasabb üzletekben már kimondottan az üzlet számára gyártott, és egyedi elemeket is tartalmazó, sehol máshol nem alkalmazható csomagolóanyagokat használnak. Nem elég csak a csomagolóanyagokat beszerezni. Ott, ahol nagy az igény a csomagolásra, a pincér rendelkezésére kell, hogy álljanak a következő eszközök: ragasztó, vékony drót, tűzőgép, csipke-, bársony- és selyemszalagok, öntapadós lapok, színes papírok, celofán, masnik, olló, ceruza, vonalzó, ragasztószalag, vékony, zsineg. A desszertek, dohányárúk italok díszcsomagolását csak ezekkel az eszközökkel tudjuk esztétikus kivitelben megoldani. A csomagolás nagy gyakorlatot igényel, hiszen számtalan módja lehet és jelentős részben a vendég előtt kell végrehajtani.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Gyűjtse össze gyakorlati munkahelyén, hogy milyen ételeket, italokat, desszerteket, csokoládékat, dohányárut, cukrászkészítményt és hidegkonyhai készítményt milyen csomagolási módokkal tudnak alkalmassá tenni elvitelre!

Keresse az Interneten csomagolóanyag gyártókat és forgalmazókat!

Járjon utána, hogy gyakorlati munkahelye honnan és milyen csomagolóanyagokat szerez be!

Nézze meg ezeket a csomagolóanyagokat a pultban és a raktárakban!

Beszélje meg gyakorlati munkahelyén a tapasztaltabb kollégákkal, hogy az egyes elvitelre rendelt ételeket mekkora adagokban tudják csomagolni!

Figyelje meg tapasztaltabb kollégáit csomagolás közben!

Családi ünnepeken gyakorolja a díszcsomagolási módokat!

Amennyiben módja van rá, gyakorlati munkahelyén gyakorolja a különböző csomagolási módokat!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Válogassa ki a felsorolásból, hogy mi mindent csomagoltathatnak be velünk vendégeink!

Meleg ételek, saláták, csapolt sör, cukrászati készítmények, hidegkonyhai készítmények, dohányárúk, csokoládék, palackozott italok, kávé, tányérok, evőeszközök, asztali patika, abroszok;

2. feladat

Fejezze be a saját szavaival a mondatokat!

A csomagolásnak védenie kell az árut _____

A csomagolóanyag legnagyobb tömege és térfogata nem haladhatja meg _____

A csomagolóanyagnak alkalmasnak kell lennie az újratöltésre, vagy _____

3. feladat

Írja le, hogyan csomagolná be a képen látható cukrászkészítményt!



Two horizontal lines for writing the answer, enclosed in a yellow border.

MUNKASZABVÁNY

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Meleg ételek, saláták, cukrászati készítmények, hidegkonyhai készítmények, dohányárúk, csokoládék, palackozott italok;

2. feladat

A csomagolásnak védenie kell az árut a szennyeződéstől, a tápérték- és minőségcsökkentő hatásoktól és a csomagolóanyagoknak a fogyasztók egészségére veszélytelennek kell lenniük.

A csomagolóanyag legnagyobb tömege és térfogata nem haladhatja meg a csomagolt élelmiszer minőségének védelme érdekében szükséges mértéket.

A csomagolóanyagoknak alkalmasnak kell lennie az újratöltésre, vagy a hulladékként való hasznosításra.

3. feladat

A képen látható ünnepi tortát tortadobozba kell csomagolni.

Az esetfelvetés megoldása

Az Egri Rosé üvege tetszetős, éppen ezért celofáncsomagolás javasolt a bor színével harmonizáló színű dupla masnival átkötve.

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM:

Minőségi borok és ételek 2009. 3. szám 5. oldal

Eric Zipper: Díszítések 150 oldal tálakhoz, fogásokhoz... Pesti Szalon Könyvkiadó, 1991. 3. oldal

AJÁNLOTT IRODALOM:

Dr. Dunszt Károly–Oriskó Ferenc–Ónódi Ferenc–török István János: Vendéglátó Technológia, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.

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

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

A(z) 1470-06 modul 012-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

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

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
14 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