



Kovácsné Szaladják Annamária

Rendezvények előkészítése



A követelménymodul megnevezése:

Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-015-30



RENDEZVÉNYEK FAJTÁI, SZERVEZÉSE, ELŐKÉSZÍTÉSE, ELBONYOLÍTÁSA

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön reggel a munkahelyén ezt megrendelést kapja a főnökétől. Nézze át alaposan és döntse el, hogy a rendelkezésre álló 60 személyes, 80 személyes és 50 személyes éttermek közül, melyik a legalkalmasabb a rendezvény megtartására!

Tisztelt Nagy András Úr!

Előzetesen megküldött árajánlatuk alapján megrendeljük Önöktől az alábbi szolgáltatásokat:

Konferencia időpontja: 2010. május 25. 9⁰⁰–23⁰⁰ óra között

Konferencia helyszíne: Hotel Rege – Konferenciaterem

Díszvacsora helyszíne: Hotel Rege – Étterem

Részvevők létszáma:

Konferencián: 60 fő

Díszvacsorán: 75 fő

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A RENDEZVÉNYEK CSOPORTOSÍTÁSI SZEMPONTJAI

A felszolgálati munka szempontjából megkülönböztetünk

- társas étkezéseket,
- fogadásokat,
- koktélparty-kat.

A rendezvény helyszíne szempontjából megkülönböztetünk

- házon belüli
- házon kívüli rendezvényeket.

Napszak szerint megkülönböztetünk

- főétkezés jellegű étkezést
- kiegészítő étkezést

A megrendelő személye szerint a rendezvények lehetnek

- hivatalos vagy
- magánrendezvények

Hivatalos rendezvények

- tudományos konferenciák,
- politikai konferenciák,
- sajtó konferenciák,
- meetingek,
- work-shop-ok.

Magánrendezvények

- születésnapi party,
- karácsonyi party,
- esküvők.

A társas étkezés fogalma

Előre meghatározott számú vendégnek, előre meghatározott időpontban, előre eldöntött étel-, és italsort, az étrend által meghatározott sorrendben szolgálunk fel. Az előre meghatározott létszám, az előre megrendelt étel-, és italsor lehetőséget ad az étterem, a rendezvényhelyszín megfelelő előkészítésére.

A társas étkezések típusai

- **Egyszerű társas étkezés:** belföldi és külföldi turistacsoportok ebéd és vacsora étkezése.
- **Díszétkezések:** állami, társadalmi, politikai, üzleti, tudományos és magán események megünneplésére, küldöttségek tiszteletére, diplomáciai eseményekre rendezett étkezési forma.
- **Fogadások:** állófogadások, ültetett fogadások esetén a kiválasztott ételeket és italokat büfé-, illetve itasztalra helyezünk, melyből a vendégek ízlésük szerint fogyasztanak. A fogadások jellemzője, hogy főétkezési időben (12-14, ill. 19-20 óra között) teljes étel-, és italsort kínálunk a vendégeknek. A büféasztalnál szakácsok, felszolgálók segítik a vendéget. Italt az itasztalon kívül tálcán kínáljuk a vendégeknek. A fogadások időtartama általában 2-2,5 óra.

- **Koktélparty:** koktélparty-nak nevezzük a nem főétkezési időpontban (10–13 illetve 16–19 óra között) tartott rendezvényt, melyet ismerkedés, beszélgetés céljából szerveznek. A koktélparty-n nem kínálunk teljes értékű ételsort. A meghívottak a pincérek által tálcaikon, tálakon kínált falatkákat, koktél-szendvicseket és teljes értékű italsort (pl. bor, koktélok, pezsgő) fogyasztanak. A meghívottak nincsenek helyhez kötve, szabadon mozoghatnak. A pincérek folyamatosan kínálják az ételeket és italokat. Egy koktélparty általában 1,5–2 órán keresztül tart.

RENDEZVÉNYEK SZERVEZÉSE, ELŐKÉSZÍTÉSE A PINCÉR MUNKA SZEMPONTJÁBÓL

Tudnunk kell, hogy nagy létszámú vendég esetén elégséges felszerelés és munkaerő áll-e rendelkezésünkre. Ezen kívül célszerű az esetleges különleges kívánságok után érdeklődni.

Amiket a rendelés felvételekor biztosan írásban fogunk rögzíteni, mert a későbbiekben ehhez kell igazodni a munkaszervezésben:

- a rendezvény időpontja
- a megrendelő adatai
- a rendezvény típusa, jellege, helye
- a vendégek létszáma, nemzetisége, neme, kora
- a megbeszélt étrend
- asztalforma, ültetési rend
- a rendezvény keretösszege
- a fizetés módja

Amire tekintettel kell lenni:

- kisebb létszámú asztaltársaság az étterem egyik részében is elhelyezhető, nagyobb létszám esetén különtermet kell biztosítani;
- a vendégek számától függ a beosztott pincérek száma: díszétkezéseknél 8–10 vendégre, állófogadásoknál és koktélpartyknál 20 vendégre oszthatnak be 1 pincért;
- az étrend összeállítása, az étel-, és italválaszték ismerete egyrészt fontos az árurendelés, az ételkészítés és a pincérek előkészítő munkája miatt;
- az ültetési rend alapján határozható meg, hogy kinél kell kezdeni a felszolgálat, (nagyobb rendezvény esetén a felszolgálat menetéről külön forgatókönyv készül, kisebb rendezvényekkor a megrendelő határozza meg a fővendég vagy az ünnepelt személyét, és a felszolgálat nála kell kezdeni. A felszolgálat további folyamata az általános etikett szerint: hölgyek az idősebbektől a fiatalabbak felé haladva, majd az urak szintén az idősebbektől a fiatalabbak felé haladva);
- esetleges ünnepi beszédek, pohárköszöntők ismerete a felszolgálat menete miatt szükséges.

A TEREMFŐNÖK ÉS A PINCÉREK FELADATAI A RENDEZVÉNYEK LEBONYOLÍTÁSÁBAN

Feladatuk a kiírt étrend és vendégszám alapján az eszközök előkészítése, az asztalforma kialakítása, az étrendhez igazodó terítés, a dekoráció elhelyezése. A rendezvényen résztvevő vendégek számától, az étrendtől és a rendezvény kezdési időpontjától függően kell megkezdeni a felszolgálói előkészítői munkát.

A fontosabb előzetes teendők

A rendezvény előkészítésével kapcsolatos feladatokat a pincérek az előzetes kiírás alapján elosztják egymás között. A helyiségek tisztaságát, hőmérsékletét, világítását ellenőrizni kell a terítéshez való előkészületek előtt. Ugyancsak a terítés megkezdése előtt be kell hűteni az italokat. Ezután következik a tányérok, a csészék, csészealjok, a poharak, evőeszközök elmosása és eltörlése, az ezüst edények tisztítása, megfelelő mennyiségű táblaabrosz, éttermi abrosz, asztalközép, szalvéta vételezése, a virágvázák, gyertyatartók, egyéb dekorációk előkészítése. A rendezvény zavartalan lebonyolítása érdekében a közlekedő folyosókon vagy az office-ban egy tálalóasztalt szoktak beállítani. Erre készítik elő a pincérek az étrend szerinti ételek felszolgálásához szükséges tartalék edényeket és evőeszközöket, valamint az összes szükséges tálalóeszközöket. Például az étrendben szereplő erőleveshez (vagy olyan levesekhez, amelyeket csészében tálalnak) készítsünk elő szalvétával leterített nagyobb ezüsttálcára 10-10 erőleves csészét, megfelelő (ugyancsak 10-10) mennyiségű csészealjjal. Amennyiben büféasztalról történik a kiszolgálás, a büféasztalt is elő kell készíteni.

Ugyanígy készítjük elő a mokaéscsészéket, az aperitifhez szükséges poharakat, a desszertek alátétjeit stb. Lehetőség szerint elő kell készíteni annyi tízszemélyes tálcat, amennyi a vendégek létszámához szükséges. A poharak leszedéséhez üres tálcat kell előkészíteni. Ugyancsak a tálalóasztalon helyezük el a hidegváltások tányérjait és evőeszközöket. Az étrendtől és a vendégek létszámától függően több patikát vagy az egyes ételek kiegészítő fűszerkészletét is elő kell készíteni, például, ha angolbéliszín szerepel az étrendben, akkor több mustárról, Worcesterről és ketchupról kell gondoskodni. Ezeket egy kis tálcára helyezük el. Szintén a tálalóasztalon a helye az előkészített péksüteményeknek és a kenyérnek.

Az ételek jellegének megfelelő számú tálat még a díszítés-terítés megkezdése előtt adjuk be a tálalókonyhára, hogy a hideg ételeket előre kitálalva lehűthessék, illetve a meleg ételeket előmelegített tálakra tálalhassák.

Ezután folytathatjuk a munkát az asztalok beállításával, alátétek, abroszok, asztalszoknyák, felhelyezésével. Ezt követi a terítés menete, amely megegyezik az éttermi terítés menetével.

A díszítés

Az asztalokat az alkalomnak megfelelően, különböző dekorációval díszíthetjük, pl.:

- egy- és több ágú gyertyatartóval,
- kerek, ovális és szögletes tükörrel,
- különböző dísz tárgyakkal,
- fehér és színes asztalközepekkel,
- díszes gyümölcs-, torta-, és mignonállványokkal,
- fehér és színes tüll-, selyemanyagokkal,
- nemzeti zászlókkal és díszes zászlórudakkal,
- az idénynek és az alkalomnak megfelelő virágokkal.



1. ábra. Rendezvényre megterített asztal

A különböző alakú tükröket a virágtálak vagy a kisebb gyertyatartók alá tehetjük, hogy a színeket, a fényeket visszatükrözzék, s így növelik az asztal ünnepi hangulatát. Diplomáciai rendezvényeken vagy külföldiek tiszteletére adott díszétkezések asztalait a vendégek nemzetiségének megfelelő zászlókkal is szokták díszíteni. A zászlók felfüggeszthetők alacsony állványokon, vagy lefektethetők az asztalra.

A zászlók, de minden egyéb dísz esetében figyelni kell, hogy az elhelyezett dekoráció ne zavarja a vendégek beszélgetését és az étkezést.

Az előkészítési munkák az eligazítással érnek véget, ahol minden felszolgáló pontosan megismeri a rendezvény ideje alatti feladatait.

A rendezvények lebonyolítása

A vendégek fogadása a házigazda mellett a pincérek feladata is. A rendezvényen a pincéreknek a felszolgálás ideje alatt is folyamatosan ellenőrizniük kell az italokat, és további behűtésekről gondoskodni, ha szükséges. A kitálat ételeket is ellenőrizni kell, valamint folyamatosan figyelni kell a vendégek kívánságait. Elengedhetetlen a folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel, hiszen a vendégeknek lehetnek olyan kívánságai, melyeket a teljesítés előtt mindenképpen meg kell beszélni. A számlázás feladatára előre kijelölik a

személyt, akinek tisztába kell lennie a megrendelés paramétereivel, az azoktól való eltérés lehetőségével, a fizetés módjával. A számlázás alatt egyeztetni kell a tételeket, mennyiségre és árra is. A számlát ki kell állítani és hitelszámla esetén alá kell írattatni a megrendelővel.

Teendők a rendezvény után

Már a rendezvény ideje alatt folyamatosan szedik a pincérek az asztalokról a már nem használatos eszközöket, ezeket a lerámolásokat a távozás után folytatni kell és szakosítottan kell elvégezni (porcelán, üveg, fém, textília, díszítések). A termet vissza kell állítani az eredeti állapotába, hogy a takarítást könnyebben végezhesék el. A szennyes textíliákat átszámolva, gyűjtőcsomagolásban kell elhelyezni a szennyes raktárban, vagy le kell küldeni a mosodába. Ezután következik az elmosogatott eszközök helyrerakása a tároló szekrényekbe. Amennyiben a vendégek bármilyen felszerelést vagy tárgyat ott hagytak, azokat le kell adni a portán. Ha tudjuk, hogy a rendezvény után már nem fogják használni a termet, akkor áramtalanítani kell és be kell zárni a távozás előtt.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézze meg gyakorlati munkahelyén a lehetőségeket, keressen régebbi megrendeléseket és mindezek alapján írja meg egy ott megrendezhető 10 fős rendezvény megrendelőjét!

A megrendelőnek tartalmaznia kell:

- a rendezvény időpontja
- a megrendelő adatai
- a rendezvény típusa, jellege, helye
- a vendégek létszáma, nemzetisége, neme, kora
- a megbeszélte étrend
- asztalforma, ültetési rend
- a rendezvény keretösszege
- a fizetés módja

Az elkészített megrendelő alapján írja össze, hogy milyen eszközökre és mennyire lesz szüksége a terítéshez és a díszítéshez!

Az elkészített megrendelő alapján írja össze, hogy milyen eszközöket készít elő a tálalóasztalra!

Az elkészített megrendelő alapján írja össze, hogy milyen eszközökre és mennyire lesz szüksége az ételek felszolgálásához!

Az elkészített megrendelő és az itallap alapján írja össze, hogy milyen italfélékre és mennyire lesz szüksége a rendezvény lebonyolításához!

A szakmai információtartalom leírásából keresse ki és írja le, hogy hány pincérre lesz szükség a lebonyolításhoz!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Olvassa el az alábbi idézeteket és írja le, hogy mit készített elő a rendezvényre a pincér!

" Ha rendezvényre készültünk, vagy nagyobb ebéd vagy vacsora volt, akkor pedig le kellett mennem a raktárba egy éttermi kocsival, és megfelelő számú rekeszt felhozni az adott fajtákból."¹

" Ilyenkor is nagy hangsúlyt kellett fektetni a díszítő elemek használatára, és arra, hogy azok jól illelnek-e a hotel arculatához. Ezeket rendszerint a pincérek együtt megbeszélték a terítés előtt."²

2. feladat

Az alábbi felsorolásban összekeveredtek a teendők. Válogassa szét a feladatokat az alábbi szempontoknak megfelelően: rendezvények előkészítése, rendezvények lebonyolítása, teendők rendezvények után!

A rendezvény előkészítésével kapcsolatos feladatokat a pincérek az előzetes kiírás alapján elosztják egymás között.

A vendégek fogadása a házigazda mellet a pincérek feladata is.

Ugyancsak a terítés megkezdése előtt be kell hűteni az italokat.

1 http://www.kamaszparlament.hu/docs/leonardo_2009_gyakorlati_naplo_Sebok_Zita.doc
2010-05-20 05.20. 16:17

2 http://www.kamaszparlament.hu/docs/leonardo_2009_gyakorlati_naplo_Sebok_Zita.doc
2010-05-20 05.20. 16:19

RENDEZVÉNYEK ELŐKÉSZÍTÉSE

A kitálalt ételeket is ellenőrizni kell, valamint folyamatosan figyelni kell a vendégek kívánságait.

Ha tudjuk, hogy a rendezvény után már nem fogják használni a termet, akkor áramtalanítani kell és be kell zárni a távozás előtt.

A helyiségek tisztaságát, hőmérsékletét, világítását ellenőrizni kell a terítéshez való előkészületek előtt.

A számlázás alatt egyeztetni kell a tételeket, mennyiségre és árra is.

A poharak leszedéséhez üres tálcaikat kell előkészíteni.

A termet vissza kell állítani az eredeti állapotába, hogy a takarítást könnyebbe végezhessék el.

Szintén a tálalóasztalon a helye az előkészített péksüteményeknek és a kenyérnek.

Rendezvények előkészítése _____

Rendezvények lebonyolítása _____

Teendők rendezvények után _____

MEGOLDÁSOK

1. feladat

1. idézet: az italokat készíti elő
2. idézet. Az asztaldíszítést készíti elő

2. feladat

Rendezvények előkészítése:

A rendezvény előkészítésével kapcsolatos feladatokat a pincérek az előzetes kiírás alapján elosztják egymás között.

Ugyancsak a terítés megkezdése előtt be kell hűteni az italokat.

A helyiségek tisztaságát, hőmérsékletét, világítását ellenőrizni kell a terítéshez való előkészületek előtt.

Szintén a tálalóasztalon a helye az előkészített péksüteményeknek és a kenyérnek.

A poharak leszedéséhez üres tálcákat kell előkészíteni.

Rendezvények bonyolítása:

A vendégek fogadása a házigazda mellett a pincérek feladata is.

A kitálat ételeket is ellenőrizni kell, valamint folyamatosan figyelni kell a vendégek kívánságait.

A számlázás alatt egyeztetni kell a tételeket, mennyiségre és árra is.

Teendők rendezvények után:

Ha tudjuk, hogy a rendezvény után már nem fogják használni a termet, akkor áramtalanítani kell és be kell zárni a távozás előtt.

A termet vissza kell állítani az eredeti állapotába, hogy a takarítást könnyebbe végezhessék el.

Az esetfelvetés megoldása

A konferenciához elég a 60 fős terem, a díszvacsorához 80 fős termet kell teríteni.

ÉTELFAJTÁK CSOPORTOSÍTÁSA

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Egy rendezvényen egyik vendége arra kéri, hogy röviden foglalja össze neki, hogy hogyan készülnek az étrendben szereplő ételek.

Az étrend ételei:

Grillezett csirkefalatka sült parajlevélben

Gyöngytyúk esszencia fásgaluskával

Szarvassült vörösszőlő mártással, erdei gombával töltött burgonyacsónakkal

Rétestorta

A feladatot Internet vagy szaktanár segítségének bevonásával oldja meg!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Amikor az ételfajták csoportosításába kezdünk, tisztában kell lennünk a szakmában régóta uralkodó kettősséggel a csoportosítás meghatározásában. Az étlapok az ételfajtákat általában a felszolgálati sorrendjében szerepeltetik, a szakácsok viszont használnak egy másik, a felhasznált alapanyagok szerinti ételcsoportosítást. Ennek a kétféle egymást természetesen nem kizáró rendszernek a keveredéséből sokféle félreértés adódhat. Éppen ezért most megpróbálkozunk a kétféle rendszer szintézisének kialakításával.

HIDEG ELŐÉTELEK CSOPORTOSÍTÁSA

Zöldségféléből készíthető hideg előételek

Zöldségféléből készíthető hideg előételek az összetett saláták és a töltött zöldségfélék. Az összetett saláták alkotják a hidegkonyha alapjait, hiszen a legtöbb készítményt ezekre támaszkodunk. Ezek a saláták majonéz, salátaecet vagy paradicsomos alapúak. Összetett saláták: például a **franciasaláta**, az **orosz hússaláta**, a **jércesaláta**, a **svéd gombasaláta** és a **Gundel saláta**. A töltött zöldségfélénél egyszerű majonézes salátákat, összetett salátákat vagy libamájpurét töltenek különböző zöldségekbe. Így készíthetünk orosz hússalátával **töltött paradicsomot**, libamájjal **töltött gombát** stb.

Gyümölcsfélékből készíthető hideg előételek

A gyümölcsfélékből készíthető hideg előételek általában jégágyon tálalt nyers gyümölcsöket (sárgadinnye, őszibarack, grapefruit) vagy nyers, töltött, ízesített gyümölcsöket takarnak. Ezen kívül ezekhez az előételekhez felhasználhatnak tartósított gyümölcsöket is. Néhány példa: **zellersalátával töltött dinnye, dinnyegömbök, őszibarack sherryben** vagy tokajiban, **töltött alma**.

Tojásokból készíthető hideg előételek

A hideg előételek között a tojásból készíthetőeknek két fajtáját ismerjük a töltött és a kocsonyázott tojásokat. Ilyen a kaszinótojás, illetve a töltött tojás oroszosan, norvég, kiskőrösi módra valamint a kocsonyázott bevert tojás spárgával.

Pástétomok

A pástétomok következő formáit ismerjük: kocsonyázott pástétomok és habok (kocsonyázott libamájhab, kocsonyázott sonkahab), párolt pástétomok (Strassburgi libamájpástétom), tésztában párolt pástétomok (libamájpástétom tésztában)

Galantinok

A vegyes ízelítők elmaradhatatlan kellei. Készülhetnek minden olyan állatból, amelynek a bőrét felhasználhatjuk (malacból, pulykából, vagy jércéből).

Kocsonyák

Ritkán szerepelnek étlapon, leginkább étrendekbe beállítva találkozhatunk velük. Készülhetnek jércéből, sertésből és halakból. Ennél az ételfélénél is fontos a húсок bőrének felhasználása.

Halakból készíthető hideg előételek

A halakból készíthető hideg előételeket általában nem önmagukban adják a vendégnek, hanem hasonlóan a töltött tojásokhoz, töltött zöldség előételekhez saláta alapra helyezve tálalják. Halból készíthető hideg előétel a halkocsonya is, amelyről láttuk, hogy az előző csoportosításban is szerepel. Halakból készíthető hideg előételek név szerint: süllőszeletek Tihanyi módra, halmajonéz, magyaros pontykocsonya.

Húsfélékből készíthető hideg előételek, felvágottak

Ezek az ételfélék lehetnek egészben sült húсок hűtés után szeletelve, belsőségek, töltött felvágottak, vagdaltfélék. Név szerint: angolosra sült hideg bélszín, rozéra sült kacsamell, füstölt kacsamell, hideg libamáj zsírjában, tatárbifsztek, tejszínes tormával tálalt főtt, füstölt marhanyelv, sonkatekercs.

LEVESEK CSOPORTOSÍTÁSA

Híg levesek

A híg levesekhez tartoznak a húsoleves jellegű levesek, erőlevesek, magyaros híglevesek, összetett híglevesek: (marhahúsleves, tyúkhúsleves, csontleves, fácánleves, erőleves nemzeti módra, gulyásleves, lebbencsleves, Újházi- tyúkhúsleves, halles).

Sűrített levesek

A sűrített levesek fajtái: egyszerű sűrített levesek, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, összetett levesek (Tejfölös burgonyaleves, zöldborsó leves, lencseleves, csirkeragu leves, Jókai- bableves, paradicsomleves, borsópüréleves, gombakrémleves, spárgakrémleves, hideg meggyleves, hideg málnakrém leves, Nyírségi gombóclevés, Szoljanka, Frankfurti leves, Palócleves).

Különleges levesek

A különleges levesek közé a fecskéfészeklevest, a cápauszonylevest, a teknősbékalevest, és a kengurufarok-levest soroljuk.

MELEG ELŐÉTELEK CSOPORTOSÍTÁSA

Zöldségféléből készíthető meleg előételek

A zöldségféléből készíthető előételek lehetnek bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, pudingok, csőben sülték és egyéb előételek. Név szerint: gombafejek rántva, szárnyasmájjal töltött gomba rántva, kukoricaropogós, kelvirágfelfújt, parajpuding, kelvirág csőben sütve, spárga fűjtojással.

Tésztából készíthető meleg előételek

A tésztából készült meleg előételek lehetnek főtt tésztából készültek, vajas tésztából készültek, tekercsek, fánkok, kevert és kelt tésztából készültek, rétesek. Név szerint: spagetti milánói módra, húsos ravioli, vajaspástétom vadász módra, májas piskótatekercs, tésztafánk csongrádi módra, Hortobágyi húsos palacsinta, zöldséges pizza, zöldséges rétes.

Rizottók

A párolt rizst, gombát, borsót és a jelleget adó anyagot reszelt sajttal összekeverik, reszelt sajttal meghintve, pecsenyelével tálalják. Név szerint: zöldséges, borjú, szárnyas, májas, sonkás rizottó.

Sajtféléből készíthető meleg előételek

A zöldségfélékből készütekhez hasonlóan bundázott előételeket, ropogósokat, felfújtakat készíthetnek sajtokból. Név szerint: rántott sajt, sajtropogós, sajtelfújt, sajtputing, pirított sajt, meleg sajtos szendvics.

Tojásból készíthető meleg előételek

A tojásból a következő meleg előételeket lehet készíteni: főtt tojások (kemény, lágy, híg tojás), bevert tojások (metternich, hadik, bakonyi, vadász módon), edényben párolt tojások (tejszínnel, parajjal), habart tojások (sajttal, gombával, sonkával, paradicsommal, rákkal), tojáslepények (omlett libamájjal, spárgafejjel), tálon sült tojások (Bercy módra, szalonnával, ham and eggs), rántott tojások (gombával, sonkával, kolbásszal, lecsóval), töltött tojások (csőben sütvé).

Húsfélékből készíthető meleg előételek

A húsfélékből bundázott előételeket (velő, máj), ropogósokat (sonka, máj), felfújtakat (máj, vadhús), csőben sülteket (borjúvelő) és egyéb előételeket (libamájszeletek magyarosan, libamájszeletek roston tokaji mártással) lehet készíteni.

MELEG HALÉTELEK CSORTOSÍTÁSA

A meleg halételeket nagyon sok formában el lehet készíteni: főtt halak (Süllőszeletek vajjal, Pisztráng kékre főzve, pontyhalászlé), sütéssel készíthető halak (Süllő egészben sütvé, Fogasszelet Gundel módra, Harcsaszelet molnárné módra, Pisztráng mandulával sütvé, Sült keszeg, Ponty Orly módra, Tonhalszelet roston), párolással készíthető halételek (Fogasszelet jóasszony módra, Süllőszelet fehérbormártásban, Töltött csuka, Pörkölt ponty).

HÁZISZÁRNYAS ÉTELEK CSOPORTOSÍTÁSA

A háziszárnyas ételek készülhetnek csirkéből, jércéből, kakasból, kappanból, pulykából, kacsából, libából, házigalambból és gyöngytyúkból. A háziszárnyasok kora és fajtája nagyban meghatározza az elkészítés módjait. Az étlapokon a felsorolásban általában a fehérhúsú szárnyasokból készült ételek (roston sült csibe, rántott csirke, sült csirke, csirkegulyás, pirított csirke, becsinált csirke, töltött jérce, kakaspörkölt, tűzdelt pulykasült) megelőzik a barnahúsú szárnyasokból készült ételeket (ropogós libasült, párolt libamell, rizses libaaprólék, pirított libamáj, sült libamáj, ropogós sült kacska, töltött galamb).

ÉTELEK BORJÚHÚSBÓL

Borjúhúsból ételek készülhetnek egyben sütvé (borjúsült, töltött borjúszeget, tűzdelt borúcomb), frissen sütvé (borjújava Marengo módra, borjújava Jóasszony módra, natúr borjúszelet, Bécsi szelet), párolással (vajjas borjúszelet, borjúborda tavasziasan, bakonyi borjúborda.), főzéssel (borjúbecsinált, Bécsi borjúszeget) és belsőségekből (borjúláb rántva, borjúmáj rántva, pirított borjüvese gombával).

ÉTELEK BÁRÁNY- ÉS ÜRÜHÚSBÓL

Bárány és ürühúsból ételek készülhetnek egyben sütve (rozsmaringos báránykaraj, korianderes báránysült párolt), frissen sütve (kaukázusi saslik, báránybordák Villeroy módra), párolással (párolt ürücomb, báránypaprikás), főzéssel (tárkonyos báránybecsinált, ír ürügulyás).

ÉTELEK SERTÉSHÚSBÓL

A sertéshús ételek készülhetnek egyben sütve (sertéssült, ropogós malacsült, Debreceni sertéskaraj, sertéscsülök Pékné módra), frissen sütve (sertésflekken, tordai lacipecsenye, rántott borda, rablópórá, pirított szűzermék magyarosan), párolással (sertésborda parasztosan, sertésborda hentes módra, temesvári sertésborda, debreceni sertésborda, sertéspörkölt, csikós tokány), főzéssel (töltött káposzta, töltött paprika) és belsőségekből (pirított sertésvese, pirított sertésmáj, pirított vese velővel).

ÉTELEK MARHAHÚSBÓL

A marhahús ételek készülhetnek egyben sütve (bélzín Wellington módra, hátszín angolosan), frissen sütve (bélzínjava gombával, bélzínszeletek Rossini módra, pirított bélzínermék magyarosan, hagymás rostélyos), párolással (párolt marhasült, gombás marhasült, serpenyős rostélyos, Csáky rostélyos, marhapörkölt, Debreceni tokány).

ÉTELEK VADHÚSOKBÓL

A vadhús ételek a következő csoportosítás szerint kerülnek az étlapra: egészben sütéssel készült vadételek (őzgerinc egyben sütve, tűzdelt vadsertéspecsenye, angolos nyúlgerinc, tűzdelt fácán, fogolysült szalonnában, vadkacsa birsalmával sütve), szeletben sülték (tűzdelt őzfilé áfonyával, muflonborda roston sütve), párolással készített vadhúsételek (párolt őz- és szarvascomb, gombás szarvasragu, vörösboros vadsertéspörkölt).

KÖRETEK

Az étlapon szereplő ételeknek megfelelően: burgonyaköreték (hasábburgonya, Petrezselymes burgonya, Burgonyapüré), rizsköreték (Párolt rizs, Gombás rizs, Mazsolás rizs), tésztaköreték (galuska, tarhonya, kifőtt tészták), vegyes köreték (Párizsi körítés, Virágáruslány köret), zöldköreték (Tavaszi körítés).

SALÁTÁK

A saláták az étlapon lehetnek Idényjellegűek (Paradicsomsaláta, Fejessaláta), főzve készült (Céklasaláta, Vajbabsaláta), tartósítottak (Ecetes almapiaprika, Csemegeuborka, Csalamádé), és vegyes saláták (Görögsaláta, Sopszka, Friss vegyes).

SAJTOK

A sajtok csoportosítása: 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

A desszertek csoportosítása: éttermi meleg tészták (Szilvásgombóc, Palacsinták, Aranygaluska.), cukrásztermékek (Somlói galuska, torták, gesztenyepüré, puding), fagyaltok (adag és kehely).

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézze meg a gyakorlati munkahelyén a rendezvények menüsorait és írja ki őket! Állapítsa meg a menüsorokat alkotó ételekről, hogy a szakmai információtartalomban felsorolt ételfélék közül melyik csoportba tartoznak! Amennyiben egyedül nem tudja elvégezni a feladatot, kérjen segítséget pincér kollégáitól!

Válasszon ki egy hideg előételt és olvassa el Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnai: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008 tankönyvéből az előétel elkészítési módját! Ezután keresse meg Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002 tankönyvében 201–239 oldalain, hogy milyen módon tálalják és szolgálják fel a kiválasztott előételt!

Válasszon ki egy leves és olvassa el Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnai: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008 tankönyvéből a leves elkészítési módját! Ezután keresse meg Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002 tankönyvében 201–239 oldalain, hogy milyen módon tálalják és szolgálják fel a kiválasztott levest!

Válasszon ki egy meleg előételt és olvassa el Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnai: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008 tankönyvéből az előétel elkészítési módját! Ezután keresse meg Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002 tankönyvében 201–239 oldalain, hogy milyen módon tálalják és szolgálják fel a kiválasztott meleg előételt!

Válasszon ki egy meleg halételt és olvassa el Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnai: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008 tankönyvéből az előétel elkészítési módját! Ezután keresse meg Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002 tankönyvében 201–239 oldalain, hogy milyen módon tálalják és szolgálják fel a kiválasztott meleg halételt!

Válasszon ki egy háziszárnyasból készíthető ételt és olvassa el Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnai: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008 tankönyvéből az előétel elkészítési módját! Ezután keresse meg Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002 tankönyvében 201–239 oldalain, hogy milyen módon tálalják és szolgálják fel a kiválasztott ételt!

Válasszon ki egy borjúból készíthető ételt és olvassa el Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnai: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008 tankönyvéből az előétel elkészítési módját! Ezután keresse meg Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002 tankönyvében 201–239 oldalain, hogy milyen módon tálalják és szolgálják fel a kiválasztott ételt!

Válasszon ki egy sertéshúsból készíthető ételt és olvassa el Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnai: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008 tankönyvéből az előétel elkészítési módját! Ezután keresse meg Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002 tankönyvében 201–239 oldalain, hogy milyen módon tálalják és szolgálják fel a kiválasztott ételt!

Válasszon ki egy marhahúsból készíthető ételt és olvassa el Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnai: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008 tankönyvéből az előétel elkészítési módját! Ezután keresse meg Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002 tankönyvében 201–239 oldalain, hogy milyen módon tálalják és szolgálják fel a kiválasztott ételt!

Válasszon ki egy vadhúsból készíthető ételt és olvassa el Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnai: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008 tankönyvéből az előétel elkészítési módját! Ezután keresse meg Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002 tankönyvében 201–239 oldalain, hogy milyen módon tálalják és szolgálják fel a kiválasztott ételt!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK**1. feladat**

Csoportosítsa az alábbi ételeket a következő szempontok szerint: hideg előételek, meleg előételek.

Francia saláta, szárnyasmájjal töltött gomba rántva, kukoricaropogós, kelvirágfelfűjt, töltött paradicsom, zöldséges rétes, dinnyegömbök, libamájpástétom tésztában, pontykocsonya, tatárbifsztek, borjúrizotto, sajtelfűjt, omlett libamájjal, spárgafejjel.

Hideg előételek: _____

Meleg előételek: _____

2. feladat

Csoportosítsa az alábbi ételeket a következő szempontok szerint: híglevések, sűrített levések, különleges levések.

Marhahúsleves, lencseleves, fecskefészekleves, cápauszonyleves, csirkeragu leves, Jókai-bableves, paradicsomleves, csontleves, tejfölös burgonyaleves, borsópüréleves, gombakrémleves, spárgakrémleves, Palócleves.

Híglevések: _____

Sűrített levések _____

Különleges levések _____

3. feladat

Csoportosítsa az alábbi ételeket a következő szempontok szerint: meleg halételek, háízszárnyasokból készíthető ételek, sertéshúsból készíthető ételek, marhahúsból készíthető ételek.

Roston sült csibe, Harcsaszelet molnárné módra, becsinált csirke, Pisztráng mandulával sültve, Sült keszeg, Ponty Orly módra, Tonhalszelet, kakaspörkölt, bélszínszeletek Rossini módra, Debreceni tokány, ropogós sült kacs, rablólús, pirított szűzermék magyarosan, párolt marhasült, sertésborda hentes módra, temesvári sertésborda, debreceni sertésborda, Csáky rostélyos, bélszín Wellington módra, töltött káposzta, töltött paprika;

Meleg halételek: _____

Háziszárnyasokból készült ételek: _____

Sertéshúsból készült ételek _____

Marhahúsból készült ételek _____

MUNKANYELV

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Hideg előételek: francia saláta, töltött paradicsom, dinnyegömbök, libamájpástétom tésztában, pontykocsonya, tatárbifsztek.

Meleg előételek: szárnyasmájjal töltött gomba rántva, kukoricaropogós, kelvirágfelfújt, zöldséges rétes, borjúrizotto, sajtfelfújt, omlett libamájjal, spárgafejfel.

2. feladat

Híglevesek: Marhahúsleves, csontleves,

Sűrített levesek: lencseleves, csirkeragu leves, Jókai- bableves, paradicsomleves, tejfölös burgonyaleves, borsópüréleves, gombakrémleves, spárgakrémleves, Palócleves.

Különleges levesek: fecskefészekleves, cápauszonyleves;

3. feladat

Meleg halételek: Harcsaszelet molnárné módra, Pisztráng mandulával sütvé, Sült keszeg, Ponty Orly módra, Tonhalszelet;

Háziszárnyasokból készült ételek: Roston sült csibe, becsinált csirke, kakaspörkölt, ropogós sült kacsá;

Sertéshúsból készült ételek: rablólús, pirított szűzermék magyarosan, sertésborda hentes módra, temesvári sertésborda, debreceni sertésborda, töltött káposzta, töltött paprika;

Marhahúsból készült ételek: bélszínszeletek Rossini módra, Debreceni tokány, párolt marhasült, Csáky rostélyos, bélszín Wellington módra;

Az esetfelvetés megoldása

Gyöngytyúk esszencia fásgaluskával: gyöngytyúk erőleves és fásgaluska: galuskatésztához finomra darált húspépet, tejszínt és fűszereket adnak, levesbe szaggatják és főzik, vagy tepsiben, húsalaplét hozzáadva párolják meg, s utána kanalaznak belőle a tányérba.

Grillezett csirkefalatka sült parajlevélben: olívaolajban gyorsan és kíméletesen kisütött parajlevelekbe grillezett csirkefalatkát csavarnak.

Szarvassült vörösszőlő mártással, erdei gombával töltött burgonyacsónakkal: szarvasszeletek pikáns tejfölös enyhén édes-sós mártással, egészben főtt burgonyát félbevágunk, kikaparjuk a belsejét, párolt erdei gombával megtöltjük, reszelt sajttal megszórjuk, és 15 percig pirítjuk a sütőben.

Rétestorta: kerek réteslapoknak mindkét oldalát aransárgára sütjük, közepes hőmérsékletű bő olajban, a kisült lapokat rétegezzük felvert porcukrozott tejszínhabban és felezett eperszemekkel, esetleg más gyümölcsökkel is. Cikkekre vágva tálaljuk.

MUNKANYELV

AZ ÉRTÉKESÍTÉSI DOLGOZÓK MUNKARUHÁJA ÉS FELSZERELÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Figyelmesen tanulmányozza az alábbi képet és képről valamint eddigi saját tapasztalatai alapján írjon egy rövid felsorolást, hogy milyen elvárásokról tud az értékesítési dolgozók munkaruhájával és felszerelésével kapcsolatban!



2. ábra. Egy értékesítési dolgozó

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A MUNKARUHÁVAL SZEMBENI ELVÁRÁSOK

Az értékesítési dolgozók megjelenését nagyban befolyásolja a személyi higiéniájuk és az öltözködésük. A munkába érkezés után az értékesítési dolgozóknak ruhát kell cserélniük, a munkába lépéskor már a megfelelő munkahelyi egyenruhát kell viselniük. Az egyenruha viselése nem minden munkahelyen kötelező, de az utcai ruha lecserélése mindenhol előírás. A munkahelyeken törekedni kell arra, hogy a dolgozók egységes, az üzlet jellegéhez igazodó munkaruhát hordjanak. Nagyon sok munkahelyen emblémázzák a dolgozók ruháit, van, ahol a keresztnévüket is belehíméztetik. Vannak olyan munkahelyek, ahol a rendezvények jellegéhez öltöztetik a dolgozókat, éppen ezért egy átlagos napon más lesz a pincér munkaruhája, mint egy állófogadáson vagy esküvőn. A pincérek megjelenése éppen ezért nagyon változatos lehet. Az alapöltözet férfiaknál a fekete nadrág, a fehér ing és a fekete bőr cipő, a hölgyeknél a fekete szoknya, fehér blúz és fekete bőr cipő. Nagyban segíti az értékesítési munkát, ha a dolgozók kötényt is hordanak, mert a kötény zsebeiben elférnek az egyéni felszerelés állandóan szükséges darabjai (sörnyitó, dugóhúzó, jegyzettömb, íróeszköz, brifkó és a hangedli. Ugyanakkor jelentős segítség is, ha az ételek, italok kiszolgálása során nem a teljes ruházat koszolódik, hanem csak a kötény, mert azt műszak közben könnyebb tisztára cserélni, mint az egész öltözetet átcserélni. A ruházatnak mindig makulátlanul tisztának kell lennie. A hölgyek szoknyája a térdközépig kell, hogy érjen és nyáron is kötelező a harisnya használata. A blúz nem lehet túlzottan nyitott, feszes és nem készülhet átlátszó anyagból. A hölgyek cipőinek a sarka nem lehet magasabb 5-6- cm-nél, mert a lábak fokozott igénybe vételéhez ez az optimális sarokmagasság. Papucsban dolgozni balesetveszélyes és nem esztétikus. A nadrágok, aljak, blúzok és kötények könnyen mosható és vasalható nem színeresztő és nem műszálas anyagból kell, hogy készüljenek, mert csak ezekkel a tulajdonságaikkal tudják biztosítani az egész napos használatot, a kényelmes viseletet.

Egyes üzletekben az üzlet jellegéhez jobban igazodó ruhát biztosítanak a dolgozóknak (pl. csárdákban népviselet, cukrászdákban romantikus viseletek, kalózkodó a hajójellegű éttermekben).

Protokolláris rendezvényeken a pincérek számára is kötelező a zakó vagy a blézer.

AZ EGYÉNI FELSZERELÉS

Az egyéni felszereléshez tartozó eszközök két részre csoportosítjuk. Az egyik csoport: amiknek nálunk kell lenni, amikor a vendéggel foglalkozunk: a brifkó, a hangedli, a sörnyitó a dugóhúzó, a jegyzettömb, az íróeszköz a sörnyitó és a dugóhúzó. A másik csoport: amiket az öltözőben tartunk: varróeszköz, olló, folttisztító, cipőtisztító, tükör, fésű, körömolló, ruhaváltás, pótcipő. Természetesen minden műszak megkezdése előtt ellenőrizni kell az egyéni felszerelést és pótolni kell az esetleges hiányosságokat.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Keressen az interneten felszolgáló képeket és figyelje meg a különféle munkaruhákat! Írja le, ha a hagyományostól eltérőt tapasztal, jegyezze meg az oldalt és mutassa meg csoporttársainak! Beszéljék meg a látottakat!

Nézzen körül lakóhelyén, hogy milyen éttermek és szállodák vannak, amennyiben módja van rá, figyelje meg az értékesítő dolgozók ruházatát! Megfigyeléseiről készítsen feljegyzéseket.

Beszélgessen el tapasztaltabb kollégával a gyakorlati munkahelyén, hogy milyen viseleteket találnak kényelmesnek, és milyen anyagból készült munkaruha darabjaikat kedvelik a leginkább és miért?

Nézze meg saját munkaruhájában a ruhaanyag összetételére és kezelésére vonatkozó piktogramokat!

MUNKKAANYAG

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK**1. feladat**

Állapítsa meg a mondatokról aláhúzással, hogy igazak vagy hamisak?

Minden egyes vendéglátó üzletben ugyanaz a munkaruha kinézetével kapcsolatos előírás.

A hölgyek cipőinek a sarka nem lehet magasabb 5–6– cm–nél.

Az utcai ruha tökéletesen alkalmas és elfogadott a munkavégzésre.

A blúz nem lehet túlzottan nyitott és nem készülhet átlátszó anyagból.

A fekete–fehér összeállítású munkaruhához hordható fehér bőr cipő.

2. feladat

Tanulmányozza az alábbi képet és írja le az öltözködési, megjelenési hibákat!

**3. feladat**

Válogassa szét az egyéni felszerelés darabokat az alábbi ismérvek szerint: személyes higiénia, öltözet, a vendég gyors és zökkenőmentes kiszolgálásához kötődő felszerelések;

Brifkó, hangedli, sörnyitó, dugóhúzó, varróeszköz, olló, folttisztító, cipőtisztító, tükör, fésű, körömolló, ruhaváltás, pótcipő, jegyzettömb, íróeszköz;

MUNKAANYAG

MEGOLDÁSOK**1. feladat**

Hamis

Igaz

Hamis

Igaz

Hamis

2. feladat

Feszülő és nagyon kivágott blúz, rövid szoknya, magas sarkú cipő, színek;

3. feladat

Személyes higiénia: tükör, fésű, körömmolló;

Öltözet: folttisztító, cipőtisztító, ruhaváltás, pótcipő,

Vendéghez kapcsolható: brifkó, hangedli, sörnyitó, dugóhúzó, jegyzettömb, íróeszköz;

AZ ÜZLET KÜLSŐ ÉS BELSŐ KÖRNYEZETE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Olvassa el az alábbi szöveget és húzza alá az üzlet külső és belső környezetét leíró részeket!

Ezután olvassa el a szakmai információ tartalmát, majd ellenőrizze le, hogy minden megfelelő adatot aláhúzott-e!

"A vendéglő tulajdonosa, üzletvezetője egy személyben Vass László. A vendéglátással való ismerkedését 28 évvel ezelőtt kezdte. Végigjárta a szakma iskoláját, a legelső fokról indulva, ma egy 200 személyes étterem sikeres vezetője. Célja mindig az, hogy a hozzá betérő kedves vendég kellemes környezetben, udvarias kiszolgálás mellett, tökéletesen elkészített ételeket fogyasztva, megelégedve távozzon a vendéglőből. Az épület Sárvár kertvárosának szívében, csendes, nyugodt, családi, zöldövezeti részén várja kedves vendégeit. Gyalogosan, kerékpárral, járművel, autóbusszal is megközelíthető. A tájékozódást a város több pontján elhelyezett útbaigazító táblák segítik. Parkolás a vendéglő előtt vagy, közvetlen környékén – akár autóbusszal is – megoldott. Az épület az 1900-as évek elején épült, az akkori igényeknek megfelelően, vendéglátó üzletnek. A folyamatos, évenkénti átalakításoknak illetve fejlesztéseknek köszönhetően alakult ki a mostani homlokzat. Az egység külső képe magában hordozza a századforduló szecessziós jegyeit, a klinkelt tégladísztéseket, az üvegezést, az akkori formákat. A földszinten elhelyezkedő 50 személyes éttermet egy elegáns üvegajtón áthaladva fedezhetjük fel. Tágas terébe stílusosan illeszkednek az ívelt, kényelmes székek, asztalok. A terem hangulatát emeli a színek összhatása, egymást kiegészítő egysége. Az étteremben á la carte étkezés mellett napi menüt is szolgálnak fel. Csoportos étkezésre is lehetőség nyílik. Dohányzó és nem dohányzó vendégek igényeit egyaránt teljesítik a figyelmes asztalválasztással. A helyiség dohányzás esetén is füstmentes. Az épület délnyugati részén található 50 személyes hangulatos kerthelyiség. A felülről fedett, szélről védett, jó levegőjű teraszon jó idő esetén garden grill partykkel, zenével kedveskednek az ingyenc vendégeknek."³

³<http://www.cylex-tudakozo.hu/ceg-info/n%C3%A1dasdy-vend%C3%A9gl%C5%91-16922.html> 2010-05-19 04. 03. 15:30

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Nagy lehetőség előtt áll az az ember, aki maga döntheti el, melyik ország, melyik városának, falujának, erdejének, melyik szegletébe helyezi el a vendéglátó üzletét!

Ennyire optimális kilátása csak néhányunknak lehet, éppen ezért nézzük meg, hogy bizonyos előre már valamennyire adott üzleti külső és belső kép kialakításánál mire kell nagyon figyelniünk!

A vendéglátás üzletei külső és belső képének alakításakor elsődlegesen magát a létrehozás, alapítás helyét és az üzlet profilját kell figyelembe venni. A hely hangulatához igazodni annyi, mint megtalálni a helyben saját üzleti céljainkat. Éppen ezért egy reneszánsz történelmi város főterén ne annyira gyorsétteremben gondolkodjunk, hanem inkább a reneszánsz világot idéző külső portálban, belső kiképzésben és kínálatban! Hiszen a gyorsétterem kialakítása együtt jár a modernség elfogadásával (már maga az gyorséttermi étkezési kultúra, kínálat) és teljesen ellentmondani látszik a reneszánsz város hangulatának. Persze vannak lázas kísérletezők, meghökkenteni vágyók, és a mai világba már lehet, hogy az ő elképzeléseiknek is lehet létjogosultsága.

Nagyon fontos, hogy az üzemeltető megpróbálja hiteles és egységes képet kialakítani saját üzletéről, mert az egységesen használt arculati elemek megerősítik egymást a vendégek tudatában. A nem egységesen alkalmazott elemek ezzel szemben...

Az egységesség úgy értjük, hogyha meglátunk az utcán egy üzleti portált, akkor annak belsejéről lehessen korrekt képet kialakítani, akár csak a külső alapján is.

A KÜLSŐ KÉP

Az épület külseje legyen egyszerű vonalú, nem túldíszített, leginkább a célszerűségnek és a kellemes összhatásnak kellene jellemeznie. A homlokzat egyik kiemelkedően fontos eleme a bejárat felett az üzlet nevét megjelölő felirat. A feliratokat (amelyek akár reklámok is lehetnek) meg szokták világítani. Természetesen minden az épületen elhelyezett dísznek, reklámnak, feliratnak összhangban kell lenni a homlokzattal és a környezettel. A bejárat kialakításának (esztétikum-praktikum kettőse) hangsúlyos a jelentősége, hiszen ezen keresztül jutunk be magába az értékesítőterbe. A bejárat mellé kell elhelyezni az üzlet kínálatát tartalmazó árlapot. Manapság a legtöbb vendéglátó üzlet törekszik arra, hogy az értékesítési területét megnövelve az utca felé teraszt nyisson. Nagyon fontos, hogy a terasz úgy kapcsolódjon az épülethez, hogy ne akadályozza az épületbe a bejutást. Másik fontos elvárás, hogy a vendéglátó üzletbe autóval és busszal érkezők számára parkoló álljon rendelkezésre.



3. ábra. Külső kép

A BELSŐ KÉP

Ugyanúgy, mint a külső képnek a belső képnek is leginkább az üzlet profiljához kell igazodnia. Mivel üzlettípusonként más és más az elvárás, itt most az általánosan elfogadott, minden vendéglátó üzletre vonatkozó jellemzőket gyűjtjük össze.



4. ábra. Belső kép

A vendéglátó üzlet belső tere állhat egy vagy több helyiségből az adottságoknak és a kijelölt funkcióknak megfelelően. Ezekben a terekben bonyolítják az értékesítési munkákat, itt helyezik el a ruhatárat, a vendégmosdót, a pultot, és a megfelelő asztalokat és ülőalkalmatosságokat. A pult, amennyiben az értékesítőterben helyezik el, térelválasztó funkciót, árubemutató funkciót, árutároló funkciót és eszköztárolási funkciót és pénztár funkciót is ellát. A belső helyiségek kialakításánál ügyelni kell a falak, a padozat, a bútortat, a függönyök, a csillárok és egyéb berendezések szín és stílusválasztására. Törekedni kell arra, hogy a vendég már a belépéskor könnyen tudjon tájékozódni, ugyanakkor a belső tér kialakítása karakteresen határozza meg az üzlet jellegét. Éppen ezért nagyon fontosak az

értékesítőtérbe elhelyezett bemutatóasztalok és hűtőpultok, hűtőszekrények, borállványok, az asztalok formája és anyaga, az asztalokhoz ergonómia szempontjából és stílusban is illeszkedő székek, az abroszok, a megvilágítás és a dekoráció.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Az alábbiakban a Nemzeti Turisztikai Bizottság éttermek számára kidolgozott Szakmai Önértékelő és Ellenőrző lista⁴ részleteit látja. Nézze végig az ellenőrzés szempontjait Az étterem megközelítése és környezete, Az éttermi előtér és Az étterem és a kapcsolódó egyéb vendéglátó értékesítőhely berendezése és felszereltsége témakörökben a gyakorlati munkahelyén!

AZ ÉTTEREM KÖRNYEZETE ÉS MEGKÖZELÍTÉSE

- Az étterem könnyen megközelíthető
- Az étteremhez vezető útvonal kitáblázott, a táblák jól olvashatóak
- Az étterem épületén jól olvasható és megvilágított, ép, az étterem nevét tartalmazó és annak profiljára utaló felirat van magyar nyelven is
- Az épület külső megjelenése gondozott, a homlokzata sérülésmentes és karbantartott
- A vendégbejárat könnyen és egyszerűen megközelíthető, jól megvilágított
- A vendégbejárat mozgássérültek által is megközelíthető
- A vendégbejáratnál megtalálható az étterem étel és italválasztékát, valamint azok árait bemutató étlap és itallap, ezek jól olvashatóak és megfelelően megvilágítottak
- Az étterem közvetlen környezetében parkolási lehetőség biztosított
- A parkoló tiszta, rendezett, megfelelően takarított, az étterem bejáratától könnyen megközelíthető
- Az étterem külső környezete gondozott, tiszta, ápolt, a szeméttároló és hamutartó edények rendszeresen ürítettek

AZ ÉTTERMI ELŐTÉR

- Az étterem előtere kellemes hangulatú, rendezett, szellőzése kifogástalan
- Az előtérben a világítás megfelelő erősségű és hangulatos
- Az előtér falai, padozata és bútorzata sérülésmentes, tiszta és karbantartott
- Az előtérben található növényzet és dekoráció ép, ápolt és gondozott

⁴http://www.oib.gov.hu/docs/mtmd/magyar_turizmus_minosegi_dij_2010_etterem.pdf
2010-03-18 10:02

AZ ÉTTEREM ÉS A KAPCSOLÓDÓ EGYÉB VENDÉGLÁTÓ ÉRTÉKESÍTŐHELY BERENDEZÉSE ÉS FELSZERELTSÉGE

- A vendégtér az étterem jellegének megfelelő, kellemes látványt nyújt
- Az étterem külső és belső kialakítása nemzeti, vagy az étterem nevére utaló jelleget tükröz
- Az étterem berendezése és bútorzata esztétikus, tiszta és jó állapotú, funkcionálisan megfelelő
- A vendégtér fala, padozata és mennyezete tiszta és ápolat
- Az étteremben használt textíliák megfelelő minőségűek, tiszták és vasaltak, színben és elrendezettségükben is alkalmazkodnak az étterem belső stílusához
- Az étteremben az általános és a helyi világítás a szakmai előírásoknak megfelelő jellegű és erősségű, illetve hangulatos
- Az étterem hőmérséklete megfelelő
- Az étterem szellőzése kifogástalanul megoldott, kellemetlen szag még esetenként sem érzékelhető
- Az étteremben a belső elrendezettség biztosítja a vendégek számára a kellemes, zavartalan és kényelmes ott-tartózkodást
- Az étteremben biztosított a személyzet zavartalan és biztonságos közlekedése, ill. munkavégzése
- Az étterem belső vendégterének hangulatát megfelelően egységes, stílusos és esztétikus dekoráció, ill. élő növényzet biztosítja
- Élő, vagy háttérzene teszi kellemesebbé a hangulatot
- Az előírásoknak megfelelően biztosított a dohányzók és a nemdohányzók térbeli elválasztása
- Az éttermi terítéshez és felszolgáláshoz alkalmazott eszközök (tányér - pohár - evőeszköz - egyéb) az étterem színvonalának megfelelő minőségűek, stílusúak és sérülésmentesek
- Állandó étlap, napi ajánlat, borlap és itallap áll rendelkezésre, idegen nyelveken is. Az árlapokon fel van tüntetve az üzletvezető és a konyhafőnök neve
- Az éttermi vendégtér a konyhából és a gazdasági területekről kiszűrődő zajtól mentes
- Az étteremből a konyha termelő részébe belátni nem lehet (kivétel: látványkonyha)
- A vendégtérben lévő büfépult, büféasztal, vagy italpult funkcióval bír, ottléte indokolt és üresen nem áll
- A pincérbejáró hangtalanul működik, nem nyikorog, vagy csapódik

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK**1. feladat**

Nézze meg a képet és írjon rövid véleményt az épület külsejéről (homlokzat, feliratok, díszek, bejárat, megvilágítás)!



A large rectangular area with a yellow border, containing several horizontal lines for writing a response.

2. feladat

Egy kávéházban járunk. Nézze meg a képet és írja össze azokat a díszeket, tárgyakat, amelyek Ön szerint a kávéház jelleget erősítik!



MUN

3. feladat

Nézze meg a képet és írja le, hogy milyen szerepe lehet a pultnak egy kávéház életében?



MUNKASZÖVEG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A homlokzat a felirat és a bejárat stílusban egységet alkot, a felirat a díszítés miatt nem látható teljesen, de ez a dísz csak szezonjellegű, tehát december elmúltával lekerül a feliratról. A bejárat tágas, jól megvilágított, a nagy ablakokon keresztül beláthatunk az üzlet életébe.

2. feladat

Kerek asztalok üveglappal, asztalokon a kínálat, bejáratnál esernyőtartó, derékmagasságig fa falburkolat, újságos kényő és könyvespolc könyvekkel, hely szelleme fal.

3. feladat

Térelválasztó funkció, árubemutató funkció, árutároló funkció, eszköztárolási funkció és pénztár funkció.

IRODALOMJEGYZÉK**FELHASZNÁLT IRODALOM**

<http://www.cylex-tudakozo.hu/ceg-info/n%C3%A1dasdy-vend%C3%A9gl%C5%91-16922.html> 2010-05-19 04. 03. 15:30

http://www.oib.gov.hu/docs/mtmd/magyar_turizmus_minosegi_dij_2010_etterem.pdf
2010-03-18 10:02

http://www.kamaszparlament.hu/docs/leonardo_2009_gyakorlati_naplo_Sebok_Zita.doc
2010-05-20 05.20. 16:19

AJÁNLOTT IRODALOM

Ónódi Ferenc-Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002.

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

A(z) 1470-06 modul 015-ös 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:
9 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