

Stroh Péter

Pincér szakmai ismeretek

ELŐSZÓ

1. MUNKAVÉDELEM, SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK, HACCP

1.1. Munkavédelem, tűzvédelem

1.1.1. Munkavédelem

1.1.2. Tűzvédelem

1.2. Szakmai követelmények

1.3. HACCP

2. A VENDÉGLÁTÓ ÜZLETEK KIALAKÍTÁSÁNAK ÁLTALÁNOS FELTÉTELEI, ÜZLETTÍPUSOK

2.1. A vendéglátó üzletek kialakításának általános feltételei

2.2. Üzlettípusok

3. A VENDÉGLÁTÓ ÜZLETEK HELYISÉGEI

3.1. Bejárat, előtér

3.2. Vendégtér

3.3. Áruátvevő helyiség, raktárak, előkészítők

3.4. A termelés, értékesítés helyiségei

3.5. Szociális helyiségek

4. AZ ÉRTÉKESÍTÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

4.1. A pincér számára szükséges áru beszerzése

4.2. Munkaterület, vendégtér, eszközök előkészítése a nyitásra

4.3. Az értékesítés eszközei

4.3.1. Üzletek berendezései

4.3.2. Étkészletek

4.3.3. Fémeszközök

4.3.4. Üvegáru

4.3.5. Fa- és műanyag eszközök

4.3.6. Textília

4.3.7. Éttermi kocsik

4.4. A napi munkamenethez szükséges információk begyűjtése

5. AZ ÉRTÉKESÍTÉS FOLYAMATA

5.1. Az értékesítés munkakörei, értékesítési formák, felszolgálati rendszerek, módok

5.1.1. Az értékesítés munkakörei

5.1.2. Értékesítési formák, felszolgálati rendszerek, módok

5.2. Kommunikáció a vendéggel, partnerekkel, asztalfoglalás, vendégfogadás

5.3. Vendégtípusok, a vendéggel való bánásmód, étkezési idők és szokások

5.3.1. Vendégtípusok, a vendégekkel való bánásmód

5.3.2. Étkezési idők, étkezési szokások

- 5.4. Terítés, váltások, az ételek felszolgálása, lerámolás
 - 5.4.1. Terítés, váltások
 - 5.4.2. Az ételek felszolgálása, lerámolás
- 5.5. Étismeret, az ételek tálalása, reformtáplálkozás, új konyhatechnológiai irányzatok
 - 5.5.1. Hideg előételek
 - 5.5.2. Levesek
 - 5.5.3. Meleg előételek
 - 5.5.4. Halételek
 - 5.5.5. Hidegvérű állatokból készült ételek
 - 5.5.6. Fehér húsu szárnyasokból készült ételek
 - 5.5.7. Barna húsu szárnyasokból készült ételek
 - 5.5.8. Borjúhúsból készült ételek
 - 5.5.9. Marhahúsból készült ételek
 - 5.5.10. Sertéshúsból készült ételek
 - 5.5.11. Vadhúsból készült ételek
 - 5.5.12. Mártások, saláták
 - 5.5.13. Köreték
 - 5.5.14. Éttermi meleg tészták, desszertek
 - 5.5.15. Sajtok
 - 5.5.16. Gyümölcsök
 - 5.5.17. Reformtáplálkozás, új konyhatechnológiai irányzatok
- 5.6. Italismeret, jellemzők, Magyarország borvidékei
 - 5.6.1. Italismeret, jellemzők
 - 5.6.2. Magyarország borvidékei
- 5.7. Az italok felszolgálása
 - 5.7.1. Ásványvizek, üdítő italok felszolgálása
 - 5.7.2. Sör felszolgálása
 - 5.7.3. Pezsgő felszolgálása
 - 5.7.4. Égetett szeszes ital felszolgálása
 - 5.7.5. Bor felszolgálása
- 5.8. Kávé felszolgálása, dohányáru felszolgálása
 - 5.8.1. Kávé felszolgálása
 - 5.8.2. Dohányáru felszolgálása
- 5.9. Fizettetés

- 6. ÉTLAPOK, MENÜSOROK, ÉTRENDK ÖSSZEÁLLÍTÁSA
 - 6.1. Az étlapok, itallapok, menükártyák készítésének szabályai
 - 6.2. Menüsorok, étrendek összeállítása, ünnepi ajánlatok

- 7. VENDÉG ELŐTT VÉGZETT MŰVELETEK
 - 7.1. Aperitif kínálása
 - 7.2. Saláta készítése
 - 7.3. Tatárbifsztek készítése
 - 7.4. Flambírozás
 - 7.5. Szárnyasok trancsírozása
 - 7.6. Egészben sült hússok szeletelése
 - 7.7. Halfilés
 - 7.8. Fondü előkészítése
 - 7.9. Sajt kínálás, desszert kínálás

8. FIZETTETÉSI. MÓDOK, LETÁROZÁS, STANDOLÁS, BEVÉTEL ELSZÁMOLÁSA, ÜZLETZÁRÁS

8.1. Fizettetési módok

8.2. Leltározás, standolás

8.3. Bevétel elszámolása, üzletzárás

9. FOGLALÁSI, SZÁMLÁZÁSI RENDSZEREK

9.1. Foglalási rendszerek

9.2. Számlázási rendszerek

10. RENDEZVÉNYEK ÉRTÉKESÍTÉSE, SZERVEZÉSE, LEBONYOLÍTÁSA

11. SZOBASZERVIZ, A PINCÉR SZÁLLODAI FELADATAI

11.1. A szobaszerviz felépítése, helyiségei, berendezései, eszközei

11.2. Ételek, italok bekészítése a szállodai szobába

11.3. Felszolgálat a szállodai szobában

11.4. A szállodai és az éttermi részlegek közötti kommunikáció

11.5. Rendezvények a szállodában

GASZTRONÓMIAI KISLEXIKON

NÉMET, ANGOL SZAKMAI KIFEJEZÉSEK

ÚJ SZAKKIFEJEZÉSEK