

**2014/2015. tanév**  
**Osztályozó vizsga témakörei**  
**Tantárgy: Vendéglátó vállalkozás**  
**Osztály: 14 D-G**

A vezetés fogalma, funkciói

Vezetési stílusok

A szervezés fogalma, a szervezés, mint üzletvezetői feladat

A szervezési munka szakaszai .

Szervezeti formák a vendéglátásban I.

A vendéglátó üzlet működési rendjének összefoglalása az Üzleti munkarendben

Az üzlet nyitvatartási idejének meghatározása, figyelembe veendő szempontok

Az optimális üzleti létszám meghatározás szempontjai

Munkakörök kialakítása, munkaköri leírás célja, tartalma

Munkaköri leírás készítése termelő munkakörökre

Munkaidőrendszerek gyakorlati alkalmazása a vendéglátó üzletekben

A munkavégzés szabályai, munkavédelemmel kapcsolatos napi üzletvezetői feladatok

A munkavégzés szabályai, élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos napi üzletvezetői feladatok

A munkavégzés szabályai, tűzvédelemmel és környezetvédelemmel kapcsolatos napi feladatok

Az árubeszerzés szervezésével kapcsolatos vezetői feladatok: személyi és tárgyi feltételek

A beszállítók kiválasztásának szempontjai

A megrendeléssel és az áruátvétellel kapcsolatos vezetői feladatok

A raktározással kapcsolatos vezetői feladatok egy melegkonyhás üzletben

A raktározással kapcsolatos munka-, tűz-, és vagyonvédelmi feladatok

A raktározással kapcsolatos élelmiszerbiztonsági előírások

A vendéglátó termeléshez szükséges tárgyi feltételek biztosítása, mint vezetői feladat

A vendéglátó termelés szervezésével összefüggő vezetői feladatok

A vendéglátó termék előállítás élelmiszerbiztonsági kérdései, vezetői feladatai

Az értékesítéssel összefüggő higiéniai előírások, vezetői feladatok

A vendéglátás számítógépes irányítása és információs rendszere