***PINCÉR mester***

***xxx-12 ……………………………***

(Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése)

***xxx-12-1*** *………………………………………………………………………..*

(Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése)

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: *45 perc*

Elérhető pontszám: *100 pont*

**2013**

**1. Tervezze meg és mutassa be, a Hotel Magita szálloda (Erdőbénye) teraszán június hónapban megrendezésre kerülő 150 fős kerti party rendezvényszervezési feladatait a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! A rendezvényt a Magyar Nemzeti Filmalap rendelte meg egy amerikai-magyar koprodukcióban készült film bemutatója kapcsán. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan.

**2. Tervezze meg és mutassa be, a MNGSZ által a Kölcsey Ferenc Kongresszusi Központban április hónapban megrendezésre kerülő 200 fős mestervacsora rendezvényszervezési feladatait, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan.

**3. Tervezze meg és mutassa be, a Miskolci Egyetemen egy új egyetemi kar megnyitásának alkalmából adott, 130 főre tervezett ültetett büféasztalos fogadás rendezvényszervezési feladatait, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! A meghívottak az államapparátus vezetői (minisztériumok szakképzésért és felsőoktatásért felelős osztályvezetői) a BOKIK képviselői, a HÖK és a város oktatásért felelős képviselői, férfiak és nők vegyesen. A színhely az új campus aulája, a megnyitó időpontja augusztus hónapra esik. A megrendelő kérése, hogy a kínálatban főleg a magyaros ételeket - új ételkészítési technológiák alkalmazásával - állítsák be a készítők. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan.

**4. Tervezze meg és mutassa be, a sátoraljaújhelyi Hotel Hunor négycsillagos szálloda éttermében január hónapban megrendezésre kerülő 100 fős, német cégtulajdonú gyáravató díszvacsora rendezvényszervezési feladatait, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! A meghívottak az államapparátus vezetői, a BOKIK képviselői, a város polgármestere és gazdaságfejlesztésért felelős képviselői, a német anyavállalat vezetői és az új gyár felsővezetői, férfi és nő egyaránt. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan.

**5. Tervezze meg és mutassa be, a miskolci Operafesztivál 140 fős fesztiválzáró rendezvény gálavacsorájának rendezvényszervezési feladatait június hónapban a nyári színház területén, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! Résztvevők a Nemzeti Erőforrás Minisztérium kultúráért felelős államtitkárság képviselői, Miskolc város polgármestere, kultúráért felelős képviselők, fellépő művészek, rendezvényt támogató vállalkozások képviselői! Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**6. Tervezze meg és mutassa be, a Miniszterelnöki Hivatal felkérésére tervezett diplomáciai látogatáshoz tartozó munkaebéd rendezvényszervezési feladatait, augusztus hónapban a Diósgyőri vár lovagtermében, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! A meghívottak, 50 fő a Visegrádi négyek országainak oktatásért felelős képviselői. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**7. Sárospatak város testvérvárosi kapcsolatának 25. évi jubileumi ünnepségét tartja. Tervezze meg és mutassa be, a rendezvényszervezés feladatait május hónapban a Hotel Bodrogban 100 fő részére, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! A testvérvárosi kapcsolatok országai: Lengyelország, Törökország, Finnország, Olaszország, Németország. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**8. Tervezze meg és mutassa be, egy az újbor tiszteletére szervezett, a Tokaji borlovagrend által megrendelt vacsoraestet Tarcalon az Andrássy Rezidencia Wine and** **Spa Hotelben, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! A rendezvény létszáma 50 fő. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**9. Tervezze meg és mutassa be, a helyi kézműves élelmiszer-termelők termékeit felhasználó bemutató vacsoraestet szeptemberben a miskolci Vigadó éttermében, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! A rendezvény létszáma 150 fő. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**10. Tervezze meg és mutassa be, a miskolci Herman Ottó múzeumban a Múzeumi Világnap alkalmából májusban rendezendő díszvacsorát 100 főre, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig. A Múzeumi Világnap alaptémája a helyi múzeumban a Pannon-tenger kiállítás látogatottsága. A rendezvény létszáma 120 fő, a vacsorán a tanácskozás résztvevői hozzátartozóikkal vesznek részt. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**11. A MiskolciÁllatsegítő Alapítvány (M.Á.S.A.) nemzetközi konferenciát szervez az Állatok világnapja alkalmából, októberben. Tervezze meg és mutassa be, a konferencia gálavacsoráját a miskolci Hotel Parkban, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! A rendezvény létszáma 200 fő. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**12. Tervezze meg és mutassa be, a miskolctapolcai Calimbra Wellness és Kongresszus Hotel szálloda 200 fős szilveszteri báljának rendezvényszervezési feladatait, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**13. Esküvői megrendelés érkezett július hónapra, a tiszaújvárosi Sziget Csárda Tisza-parti éttermébe. A meghívott vendégek magyar és francia nemzetiségűek. Tervezze meg és mutassa be a 130 fős esküvő rendezvényszervezési feladatait, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**14. Tervezze meg és mutassa be, a Bosch Szarvasűzők Váltófutóverseny díjkiosztó ünnepségét követő állófogadást 60 fő részére a Miskolci Egyetem sportközpontjának fedett teraszán, áprilisban, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**15. Tervezze meg és mutassa be, a Rotary Club jótékonysági bálját 100 főre a miskolctapolcai Bástya Konferencia és Wellness Hotel éttermében, november hónapban, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**16. Tervezze meg és mutassa be, a miskolci Végállomás étteremben 80 főre, a Svejk című étterem-színházi előadás vacsorával egybekötött rendezvényszervezési feladatait, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! A vacsora fogásait az előadás előtt és alatt a köztes szünetekben szolgálják fel (3 szünet), a befejező fogást az előadás végén. Az előadásra meghívót kap a Cseh Köztársaság nagykövete és diplomatái. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**17. Tervezze meg és mutasson be egy vadászbált a tarcali Degenfeld kastély éttermében 80 főre, november hónapban, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**18. Tervezze meg és mutassa be a Honvédelmi Minisztérium felkérésére tervezett diplomáciai látogatáshoz tartozó díszebéd rendezvényszervezési feladatait, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig! A díszebédet az Önök éttermében július hónapban adja a NATO! A meghívottak, 50 fő a Visegrádi négyek országainak oktatásért felelős képviselői. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**19. A Tiszaújvárosi Edzőtáborban díszvacsorát rendeznek az olimpián résztvevő sportolók és felkészítőik számára augusztus hónap végén. Tervezze meg és mutassa be a rendezvényszervezési feladatait, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan

**20. Az Amerikai Nagykövetség a távozó nagykövet búcsúztatására koktélpartit szervez a nagykövetség kertjében, június hónapban. Tervezze meg és mutasson be a koktélpartival kapcsolatos rendezvényszervezési feladatait, a megrendelés felvételétől az elszámoltatásig. A meghívottak a diplomáciai testületek különböző beosztású hivatalnokai, a létszámot 80 főben határozták meg. Indokolja az Ön által ajánlott étel- és italsort, ezek elkészítési technológiáját, szervírozási lehetőségeit, gondoljon az új étel és italfogyasztási trendek alkalmazhatóságára! Ismertesse a rendezvényhez kapcsolódó etikett és protokollszabályokat, higiéniai előírásokat!**

*Információtartalom vázlata*

* A rendezvény étel - italsorának megtervezése, ezek indokoltsága, a tervezett ételek elkészítési technológiájának bemutatása, tálalása, szervírozása, az ajánlott italok ismertetése.
* A megadott alkalomra és időpontra vonatkozó társas rendezvényszervezési, megrendelési, előkészítési, lebonyolítási, elszámolási feladatainak bemutatása.
* A rendezvénnyel kapcsolatos etikett-protokoll, higiéniai szabályok.
* Az új étel- italfogyasztási trendek alkalmazásának lehetőségei a rendezvényhez kapcsolódóan