

# NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

34 811 03 Pincér

**Komplex szakmai vizsga**

**Szóbeli vizsgatevékenység**

**A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció**

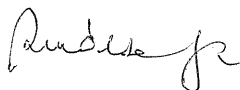
A vizsgafeladat időtartama: 40 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 20 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

A 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételait a 001138/2014-5522 számon kiadom.

Jóváhagyta:

EREDETIVEL MINDENBEN  
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT



**2014**

**NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL  
SZAK- ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI IGAZGATÓSÁG**

Érvényes: 2014. 04. 08-tól

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven kommunikál a vendégfogadás pillanatától a vendég távozásáig. (köszöntés, helykínálás, ajánlás, étel- italmegrendelés felvétele, felszolgálat, elégedettség felmérése, számlázás, elköszönés). A kommunikáció során a különböző igényekkel érkező vendég kívánságait megérti, ez alapján ajánl ételt és italt az étlapról (pl. vegetáriánus vendég, fogyókúrát tartó vendég, csak bizonyos húsféléket evő vendég, vallási felekezetekhez tartozó vendégek, különböző betegségekben szenvedő vendég)

Egy-egy ételcsoportot bemutat, tálalási módjait, tálaláshoz szükséges eszközöket, az ételekhez ajánlható italokkal. Egy-egy italcsoport bemutatása, felszolgálatuk és az ehhez szükséges eszközök ismertetése

A tételhez használható segédeszközöket a vizsgaszervező biztosítja.

A feladatsor első részében található 1–20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek.

A második részben található a tanári példány, amely az értékelést segíti.

***A tételsor a (12/2013. (III. 28) NGM rendelettel módosított) 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.***

**1.**

**Ajánljon a vendégeknek főzelékeket! Nevezzen meg köreteket, mondjon példát ételekre, amelyekhez adhatóak! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket! Mondja el a malomipari termékek szállítása, raktározása, felhasználása során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek magyar (hazai) fehérborokat! Nevezze meg a fehérborok fajtáit, soroljon fel a borvidékeinkre jellemző fehérborokat! Foglalja össze a borok tárolására, kezelésére, felszolgálására vonatkozó szabályokat!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek magyaros főzelékeket!**

**Ajánljon magyar (hazai) fehérbort a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

**Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**2.**

**Beszéljen a hideg és meleg mártásokról, mondjon példát ételekre, amelyek elkészítéséhez használhatjuk! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Milyen élelmiszerbiztonsági előírásokat kell alkalmazni a zsiradékok szállítása, raktározása, felhasználása során?**

**Ajánljon a vendégeknek söröket!**

**Mutassa be a sörök fajtáit, a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek hideg és meleg mártásokkal készült ételeket!**

**Ajánljon világos sört a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

**3.**

**Ajánljon a vendégeknek pástétomokat, galantinokat, kocsonyákat és halakból készült hideg előételeket, vegyes ízelítőket, szendvicseket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a húsok tárolása, előkészítése, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek pezsgőt!**

**Sorolja fel a pezsgők fajtáit, foglalja össze a pezsgők tárolására, felszolgálására vonatkozó szabályokat, mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek hideg előételeket!**

**Ajánljon pezsgőt a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

**4.**

**Ajánljon a vendégeknek tojásból, zöldségből, gyümölcsből készült hideg előételeket!**

**Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Mondja el a tojás szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek gyümölcspárlatokat, pálinkákat! Mondja el a tárolásukra vonatkozó szabályokat!**

**Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek hideg előételt!**

**Ajánljon a vendégeknek gyümölcspárlatokat, pálinkákat!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**5.**

**Ajánljon a vendégeknek gyümölcsöket! Mutassa be a felszolgálásuk munkafolyamatát, a felszolgáláshoz szükséges eszközöket!**

**Mondja el a gyümölcsök szállítása, raktározása, felhasználása során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek likőröket! Mutassa be a likőröket, felszolgálásuk munkafolyamatát, a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek gyümölcsöket!**

**Ajánljon likőröket a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

---

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**6.**

**Ajánljon a vendégeknek salátákat, salátakoktélok! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a zöldségfélék szállítása, raktározása, felhasználása során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek alkoholmentes üdítőitalokat! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk menetét! Foglalja össze az alkoholmentes üdítőitalok tárolására vonatkozó szabályokat!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek friss salátákat és alkoholmentes üdítőitalokat!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő étlap és itallap

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**7.**

**Ajánljon a vendégeknek leveseket (a tanult csoportosítás alapján)! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát! Mondja el a levesek elkészítése, tálalása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek kávé, kávékülönlegességeket! Mutassa be felszolgálásuk munkafolyamatát és a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek leveseket! Ajánljon kávékülönlegességet a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

---

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**8.**

**Ajánljon a vendégeknek sajtból, húsból és belsőségekből készíthető meleg előételeket, rizottókat! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a belsőségek szállítása, raktározása, felhasználása során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek teát! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek sajtból, húsból készült meleg előételeket! Ajánljon teát a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

## 9.

**Ajánljon a vendégeknek zöldségből, tojásból és tésztából készült meleg előételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Beszéljen a száraztészták tárolásáról, térjen ki a felhasználásuk, tálalásuk közben alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokra!**

**Ajánljon a vendégeknek aperitif italokat! Mondja el élettani hatásukat! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

### Feladat idegen nyelven

**Ajánljon a vendégeknek meleg előételeket! Ajánljon aperitif italokat a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

## 10.

**Ajánljon a vendégeknek házi szárnyasokból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a házi szárnyasok szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek kevert italokat! Mutassa be a kevert italok csoportjait! Mondja el a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

### Feladat idegen nyelven

**Ajánljon a vendégeknek házi szárnyasokból készült ételeket!**

**Ajánljon kevert italokat a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**11.**

**Ajánljon a vendégeknek marhahús ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a marhahús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek ásványvizeket, gyógyvizeket! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek marhahús ételeket!**

**Ajánljon ásványvizet vagy gyógyvizet a vendégnek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

---

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**12.**

**Ajánljon a vendégeknek halakból készült ételeket! Mutassa be felszolgálásuk munkafolyamatát a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Mondja el a halak szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek külföldi vörösborokat! Mutassa be tárolási módjukat, felszolgálási munkafolyamatukat és a felszolgáláshoz szükséges eszközöket!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek halakból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégeknek külföldi vörösborokat!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap



Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szöbéli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**13.**

**Ajánljon a vendégeknek sertéshúsból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Mondja el a sertéshús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek olasz fehérborokat! Mutassa be felszolgálási munkafolyamatukat és a felszolgáláshoz szükséges eszközöket!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek sertéshúsból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégnek olasz fehérborokat!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

---

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szöbéli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**14.**

**Ajánljon a vendégeknek borjúhúsból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a borjúhús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek magyar (hazai) vörösborokat! Mutassa be a vörösborok fajtáit, soroljon fel a borvidékeinkre jellemző vörösborokat! Foglalja össze a borok tárolására, kezelésére, felszolgálására vonatkozó szabályokat!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek borjúhúsból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégnek magyar (hazai) vörösbort!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**15.**

**Ajánljon a vendégeknek bárány- és ürühúsból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát! Mondja el a bárány- és ürühús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek digestiv italokat! Mutassa be a digestiv italok felszolgálására vonatkozó szabályokat, a felszolgálásukhoz használt eszközöket!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek bárány- vagy ürühúsból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégnek digestiv italt!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

---

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**16.**

**Ajánljon a vendégeknek apróvadakból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatait! Mondja el az apróvadak szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek likőrborokat! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek apróvadakból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégnek likőrborokat!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**17.**

**Ajánljon a vendégeknek nagyvadakból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a nagyvadak tárolása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégnek whiskyt és whiskeyt! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket és felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek nagyvadakból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégnek whiskyt vagy whiskeyt!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

---

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**18.**

**Ajánljon a vendégeknek éttermi meleg tésztákat! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a tej és tejtermékek felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon reggeli italokat a vendégnek!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek éttermi meleg tésztákat!**

**Ajánljon reggeli italokat a vendégnek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étel- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**19.**

**Ajánljon a vendégeknek sajtokat! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a sajtok szállítása, tárolása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégnek borpárlatokat (brandy, cognac, armagnac)! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek sajtot!**

**Ajánljon a vendégnek borpárlatot!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

---

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étel- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

**20.**

**Ajánljon a vendégeknek reggelire ételeket! Mutassa be a reggelifajtákat! Mondja el a különböző reggeli típusokhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatait!**

**Foglalja össze a péksütemények, pékáruk szállítása, csomagolása, tárolása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégnek különböző alapanyagokból készült külföldi párlatokat! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket és felszolgálásuk munkafolyamatait!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek reggeli ételt!**

**Ajánljon a vendégnek külföldi párlatot!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

## AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

### Tanári példány

1.

**Ajánljon a vendégeknek főzelékeket! Nevezzen meg köreteket, mondjon példát ételekre, amelyekhez adhatóak! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket! Mondja el a malomipari termékek szállítása, raktározása, felhasználása során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek magyar (hazai) fehérborokat! Nevezze meg a fehérborok fajtáit, soroljon fel a borvidékeinkre jellemző fehérborokat! Foglalja össze a borok tárolására, kezelésére, felszolgálására vonatkozó szabályokat!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek magyaros főzelékeket!**

**Ajánljon magyar (hazai) fehérbort a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

**Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- Köretek burgonyából, gabonafélékből, tésztákból, zöldségfélékből. A vegyes és gyümölcsköretek ajánlását befolyásoló tényezők. Tálalásuk, felszolgálásuk. Ételek, amihez ajánlhatóak köretként
- Sűrített, angolos, franciás, lengyeles főzelékek és az ajánlásukat befolyásoló tényezők. Tálalásuk, felszolgálásuk. Ételek, amihez ajánlhatóak köretként
- A fehér borok csoportosítása, jellemzői, szakszerű tárolása, kezelése
- Az italajánlás szempontjai. A borfelszolgálás kellékei, módja, a bor temperálása, borhűtő
- Jellegzetes fehérborok, borvidékekhez kapcsolva
- Malomipari termékek és szállításuk, raktározásuk, felhasználásuk során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások

**2.**

**Beszéljen a hideg és meleg mártásokról, mondjon példát ételekre, amelyek elkészítéséhez használhatjuk! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Milyen élelmiszerbiztonsági előírásokat kell alkalmazni a zsiradékok szállítása, raktározása, felhasználása során?**

**Ajánljon a vendégeknek söröket!**

**Mutassa be a sörök fajtáit, a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek hideg és meleg mártásokkal készült ételeket!**

**Ajánljon világos sört a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Hideg mártások: majonézalapúak, egyéb hideg mártások és felhasználásuk
- A meleg mártások fajtái: alaplevek, francia, hollandi, barna alapmártásból készíthető mártások. Egyszerű meleg mártások, felhasználásuk
- A mártások felszolgálásának eszközei, szabályai
- Sörfajták
- A sörajánlás szabályai, sörfogyasztási szokások
- A sörök felszolgálása, a felszolgálás eszközei
- Zsiradékok és a vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírások

**3.**

**Ajánljon a vendégeknek pástétomokat, galantinokat, kocsonyákat és halakból készült hideg előételeket, vegyes ízelítőket, szendvicseket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálási munkafolyamatukat!**

**Mondja el a húsok tárolása, előkészítése, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek pezsgőt!**

**Sorolja fel a pezsgők fajtáit, foglalja össze a pezsgők tárolására, felszolgálására vonatkozó szabályokat, mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek hideg előételeket!**

**Ajánljon pezsgőt a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- A hideg sülték, töltött húskészítmények, felvágottak, tartósított húskészítmények jellemzői, felszolgálásuk szabályai, eszközei
- A pástétomok, galantinok, kocsonyák, hideg halételek, vegyes ízelítők, szendvicsek jellemzői, felszolgálási szabályai és eszközei
- Pezsgőgyártás, pezsgőfajták, frappírozás
- A pezsgőfelszolgálás szakmai előírásai, a felszolgálás eszközei
- A húsok általános jellemzői és a vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírások

**4.**

**Ajánljon a vendégeknek tojásból, zöldségből, gyümölcsből készült hideg előételeket!**

**Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Mondja el a tojás szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek gyümölcspárlatokat, pálinkákat! Mondja el a tárolásukra vonatkozó szabályokat!**

**Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek hideg előételt!**

**Ajánljon a vendégeknek gyümölcspárlatokat, pálinkákat!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Tojásból készíthető hideg előételek: töltött tojások, kocsonyázott tojások
- Töltött zöldség és főzelékfélék összeállítása, tálalása, felszolgálásának szabályai
- Gyümölcsökből készített hideg előételek összeállítása, tálalása, felszolgálásának szabályai
- A szeszesitalok fogalma, felosztása, helye a gasztronómiában, felszolgálásának eszközei, szabályai
- A gyümölcspárlatok, pálinkák fajtái, jellemzői, fogyasztási szokások



**5.**

**Ajánljon a vendégeknek gyümölcsöket! Mutassa be a felszolgálásuk munkafolyamatát, a felszolgáláshoz szükséges eszközöket!**

**Mondja el a gyümölcsök szállítása, raktározása, felhasználása során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek likőröket! Mutassa be a likőrök fajtáit, felszolgálásuk munkafolyamatát, a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek gyümölcsöket!**

**Ajánljon likőröket a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Gyümölcsök fajtái, a felszolgálásokhoz szükséges eszközök
- A gyümölcsök szállítására, feldolgozására, előkészítésére, elkészítésére vonatkozó HACCP előírások
- A likőr fogalma, jellemzői
- A likőrök csoportosítása, fajtái, felszolgálásuk szabályai, eszközei

**6.**

**Ajánljon a vendégeknek salátákat, salátakoktélok! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a zöldségfélék szállítása, raktározása, felhasználása során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek alkoholmentes üdítőitalokat! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk menetét! Foglalja össze az alkoholmentes üdítőitalok tárolására vonatkozó szabályokat!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek friss salátákat és alkoholmentes üdítőitalokat!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- A saláták készítéshez használt nyersanyagok: alapanyagok, ízesítők, dresszingek
- A saláták csoportjai, az egyes csoport jellemző fajtái: nyersen, főzve készült saláták, tartósított saláták, salátakoktélok
- Zöldségfélék és a szállításukra, feldolgozásukra, előkészítésükre, elkészítésükre vonatkozó HACCP előírások
- Az üdítőitalok csoportosítása: alkoholmentes üdítők (gyümölcs- és zöldséglevelek, szénsavas üdítőitalok), jellemzőik, felszolgálásuk szakmai előírásai, a felszolgálás eszközei

7.

**Ajánljon a vendégeknek leveseket (a tanult csoportosítás alapján)! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát! Mondja el a levesek elkészítése, tálalása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek kávé, kávékülönlegességeket! Mutassa be felszolgálásuk munkafolyamatát és a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Levesek csoportjai, az egyes csoportok jellemzői (híglevesek, sűrített levesek, gyümölcslevesek, krémlevesek, nyáklevesek, pürélevesek)
- A levesek felszolgálásnak lehetőségei, eszközszükséglet
- A levesek elkészítéséhez, készen tartásához kapcsolódó élelmiszerbiztonsági szabályok
- A kávékészítés módozatai, kávéitalok, kávékülönlegességek
- A kávéfogyasztási szokások, a felszolgálás szabályai, eszközei

**8.**

**Ajánljon a vendégeknek sajtból, húsból és belsejéből készíthető meleg előételeket, rizottókat! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a belsejék szállítása, raktározása, felhasználása során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek teát! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek sajtból, húsból készült meleg előételeket! Ajánljon teát a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Sajtól, húsból és belsejéből készíthető meleg előételeket, rizottók
- A meleg előételek tálalása, eszközszükséglete
- A tea fajtái, jellemzőik
- Teaital készítésének lehetőségei, tea fogyasztási szokások, eszközök
- Belsejék és a szállításuk, raktározásuk, felhasználásuk során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások

**9.**

**Ajánljon a vendégeknek zöldségből, tojásból és tésztából készült meleg előételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Beszéljen a szárzleszták tárolásáról, térjen ki a felhasználásuk, tálalásuk közben alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokra!**

**Ajánljon a vendégeknek aperitif italokat! Mondja el élettani hatásukat! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek meleg előételeket! Ajánljon aperitif italokat a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Zöldségekből készült ropogósok, felfújtak, csőben sülték, bundázottak, töltött előételek
- Tésztából készíthető meleg előételek: vajas, omlós, főtt tésztákból, palacsinták, felszolgálásuk szabályai, eszközei
- Szárzleszták és a tárolásuk, felhasználásuk jellemzői, a tálalásukra vonatkozó HACCP előírásainak ismerete
- Az aperitif italok ajánlásának szempontjai, hatása, szerepe, felszolgálásuk eszközei, szabályai, aperitif italok fajtái

**10.**

**Ajánljon a vendégeknek házi szárnyasokból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a házi szárnyasok szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek kevert italokat! Mutassa be a kevert italok csoportjait! Mondja el felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek házi szárnyasokból készült ételeket!**

**Ajánljon kevert italokat a vendégeknek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Főzéssel, párolással, sütéssel készült fehér és barna húsú szárnyas ételek és jellemző köretek
- A szárnyas ételek felszolgálása, a felszolgálásuk eszközei
- Házi szárnyasok és a vonatkozó szállítási, tárolási HACCP előírások
- Kevert italok fajtái, jellemzőik (alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok, ízesítő és díszítő anyagok)
- A kevert italok csoportosítása, fogyasztási szokásaink
- A kevert italok felszolgálásának szabályai, a felszolgálás eszközei

**11.**

**Ajánljon a vendégeknek marhahús ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a marhahús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek ásványvizeket, gyógyvizeket! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek marhahús ételeket!**

**Ajánljon ásványvizet vagy gyógyvizet a vendégnek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Bélszínből és hátszínből egészben sütve készült ételek
- Bélszínből és hátszínből frissen sütve készült ételek
- Párolással készíthető marhahúsételek
- Főzéssel készíthető marhahúsételek
- Apróhúsból és marha belsőségekből készíthető ételek
- Természetes ásványvizek, gyógyvizek
- Felszolgálásuk eszközei
- A marhahús jellemzői, szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások

**12.**

**Ajánljon a vendégeknek halakból készült ételeket! Mutassa be felszolgálásuk munkafolyamatát a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Mondja el a halak szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek külföldi vörösborokat! Mutassa be tárolási módjukat, felszolgálási munkafolyamatukat és a felszolgáláshoz szükséges eszközöket!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek halakból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégeknek külföldi vörösborokat!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Édesvízi barna és fehér húsú halakból készült ételek
- Tengeri barna és fehér húsú halakból készült ételek
- A halak felszolgálásához szükséges eszközök
- Külföldi vörösborok országonkénti ismertetése: pl. Franciaország, Portugália, Spanyolország stb.
- Tárolási módjuk, felszolgálási munkafolyamat és a felszolgáláshoz szükséges eszközök, borhűtő, bor temperálása, poharak, dekantálás
- A halak általános jellemzői, szállításuk, raktározásuk, felhasználásuk és értékesítésük során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások



**13.**

**Ajánljon a vendégeknek sertéshúsból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket!**

**Mondja el a sertéshús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek olasz fehérborokat! Mutassa be felszolgálási munkafolyamatukat és a felszolgáláshoz szükséges eszközöket!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek sertéshúsból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégnek olasz fehérbort!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- A sertéshús jellemzői, sertéshúsból egészben, szeletben és apróhúsból sütéssel, párolással, főzéssel, készíthető ételek
- Jellemző magyaros ételek
- A sertéshúsból készíthető ételek tálalása, felszolgálása és a felszolgálás eszközei
- A sertéshús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások
- Külföldi fehérborok országonkénti ismertetése: pl. Franciaország, Portugália, Olaszország stb.
- Tárolási módjuk, a felszolgálási munkafolyamat és a felszolgáláshoz szükséges eszközök, borhűtő, bor temperálása, poharak

**14.**

**Ajánljon a vendégeknek borjúhúsból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a borjúhús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek magyar (hazai) vörösborokat! Mutassa be a vörösborok fajtáit, soroljon fel a borvidékeinkre jellemző vörösborokat! Foglalja össze a borok tárolására, kezelésére, felszolgálására vonatkozó szabályokat!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek borjúhúsból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégnek magyar (hazai) vörösborot!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- A borjúhús jellemzői, borjúhúsból sütéssel, párolással, főzéssel, készíthető ételek
- A borjúhúsból készíthető ételek tálalása, felszolgálása és a felszolgálás eszközei
- A borjúhús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások
- Külföldi magyar (hazai) vörösborok fajtái, példákkal illusztrálva
- Tárolási módjuk, felszolgálási munkafolyamatuk és a felszolgáláshoz szükséges eszközök, borhűtő, bor temperálása, poharak, dekantálás

**15.**

**Ajánljon a vendégeknek bány- és ürühúsból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát! Mondja el a bány- és ürühús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek digestiv italokat! Mutassa be a digestiv felszolgálására vonatkozó szabályokat, a felszolgálásukhoz használt eszközöket!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek bány- vagy ürühúsból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégnek digestiv italt!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- A bányhús és ürühús jellemzői, a belőlük sütéssel, párolással, főzéssel készült ételek
- A bányhúsból készíthető ételek tálalása, felszolgálása és a felszolgálás eszközei
- A bány- és ürühús szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások
- Digestiv italok: párlatok, likőrök, különleges minőségű borok, csemegeborok, kevert italok, pezsgők, vermutok, gyógyvizek, egyéb
- Felszolgálási munkafolyamatuk és a felszolgáláshoz szükséges eszközök

**16.**

**Ajánljon a vendégeknek apróvadakból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatait!**

**Mondja el az apróvadak szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégeknek likőrborokat! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek apróvadakból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégnek likőrborokat!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Az apróvadak fajtái, jellemzői, az apróvadakból sütéssel, főzéssel, párolással készíthető ételek
- Jellemző nyersanyagok, előkészítési, elkészítési technológiák
- Az apróvadakból készült ételek felszolgálásának szabályai, eszközei
- Az apróvadak szállítása, raktározása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások
- Likőrborok meghatározása, sherry, portói, madeira, marsala, malaga, ürmösborok, vermutok, egyéb
- Felszolgálási munkafolyamatuk és a felszolgáláshoz szükséges eszközök

**17.**

**Ajánljon a vendégeknek nagyvadakból készült ételeket! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a nagyvadak tárolása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégnek whiskyt és whiskeyt! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket és felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek nagyvadakból készült ételeket!**

**Ajánljon a vendégnek whiskyt vagy whiskeyt!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- A nagyvadak fajtái, jellemzői, előkészítése, elkészítése
- A nagyvadakból sütéssel, főzéssel, párolással készíthető ételek
- Az nagyvadakból készült ételek felszolgálásának szabályai, eszközei
- A nagyvadak tárolása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások
- A whiskyt és whiskey közötti különbség, példákkal, jellemzőik, alapanyagaik
- A felszolgálásukhoz szükséges eszközök és felszolgálásuk munkafolyamata

**18.**

**Ajánljon a vendégeknek éttermi meleg tésztákat! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a tej és tejtermékek felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon reggeli italokat a vendégnek!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek éttermi meleg tésztákat!**

**Ajánljon reggeli italokat a vendégnek!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- Éttermi meleg tészták: főtt tészták, főtt-sült tészták, kevert tészták (palacsinta, galuska, morzsafélék), kelt tészták, omlós tészták, rétesek, felverték, vajas tészták, égetett tészták
- A tej és tejtermékek felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások
- Reggeli italok: teák, kávéfajták, gyümölcslevek, frissen préselt gyümölcs- és zöldséglevek
- A felszolgálásukhoz szükséges eszközök, a felszolgálás munkafolyamata

**19.**

**Ajánljon a vendégeknek sajtokat! Mutassa be a tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Mondja el a sajtok szállítása, tárolása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégnek borpárlatokat (brandy, cognac, armagnac)! Mutassa be a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket, felszolgálásuk munkafolyamatát!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek sajtot!**

**Ajánljon a vendégnek borpárlatot!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A sajtok típusai: lágy, kemény, félkemény, ömlesztett, márvány, füstölt
- A tálalásukhoz, felszolgálásukhoz szükséges eszközök, felszolgálásuk munkafolyamata
- A sajtok szállítása, tárolása, felhasználása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások
- Borpárlatok: a brandy, cognac, armagnac jellemzői, származásuk
- A felszolgálásukhoz szükséges eszközök, felszolgálásuk munkafolyamata

**20.**

**Ajánljon a vendégeknek reggelire ételeket! Mutassa be a reggelifajtaikat! Mondja el a különböző reggeli-típusokhoz szükséges eszközöket, felszolgálati munkafolyamataikat! Foglalja össze a péksütemények, pékáruk szállítása, csomagolása, tárolása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat!**

**Ajánljon a vendégnek különböző alapanyagokból készült külföldi párlatokat! Mutassa be a felszolgálatukhoz szükséges eszközöket és felszolgálatuk munkafolyamatait!**

**Feladat idegen nyelven**

**Ajánljon a vendégeknek reggeli ételt!**

**Ajánljon a vendégnek külföldi párlatot!**

A tételhez használható segédeszköz:

A vizsgaszervező által összeállított, a feladatok megoldásához megfelelő idegen nyelvű étlap és itallap

Kulcsszavak, fogalmak:

- Reggeli ételek és italok választéka reggeliztetési típusonként: egyszerű, komplett, bővített, kontinentális, büféreggeli
- A tálalásukhoz, felszolgálatukhoz szükséges eszközök, felszolgálatuk munkafolyamata
- Külföldi párlatok: gin, tequila, vodka, rum, calvados
- A tálalásukhoz, felszolgálatukhoz szükséges eszközök, felszolgálatuk munkafolyamata
- A péksütemények, pékáruk szállítása, csomagolása, tárolása és értékesítése során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírások



