

TANTÁRGY: Szakmai angol nyelv

OSZTÁLY: 13.g

TANKÖNYV: -

TÉMAKÖRÖK:

*A gasztronómia nyersanyagai:

- malomipari termékek
- gabonafélék
- tejtermékek
- húsok, hentesáru
- halak és hidegvérű állatok
- zöldségek, gyümölcsök
- fűszerek és ételízesítők
- tartósított termékek
- zsírok, olajok

*Cukrászkészítmények megnevezései:

- gyúrt tészták
- kevert tészták
- omlós tészták
- rétesek és bélesek
- vajas és hájas tészták
- élesztős (kelt) tészták
- égetett tészták
- felvert tészták, felfújtak, puddingok

*Ételek megnevezése:

- előételek
- levesek
- mártások, saláták
- húsételek
- halakból és hidegvérű állatokból készített ételek
- tésztaételek
- köreték
- főzelékek

*Italok megnevezése:

- alkoholos italok: borok, sörök, szeszesital ipari termékek (likőrök, párlatok)
- borvidékek
- alkoholmentes italok: víz, üdítőital ipari termékek, gyümölcs- és zöldséglevek
- tea, kávé

*Vendéglátóipari egységek és ehlyiségek megnevezései:

- a vendéglátás szervezeti egységei
- kereskedelmi vendéglátóhelyek: melegkonyha, cukrászda, italüzlet, ételbár
- zenés szórakozóhelyek: mulató, bár, diszkó
- nem kereskedelmi vendéglátóhelyek: munkahelyi, intézményi büfé, menza, étterem
- egyéb közétkeztetés, erndezevényi étkeztetés, partiszerviz

*A vendéglátásban használatos eszközök, berendezési tárgyak:

konyhai gépek és eszközök

az étteremben használatos gépek és eszközök

*A beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések:

az árubeszerzés folyamata, nyersanyagok, termékek megvásárlása, beszerzése

karbantartás, javítás intézése

közüzemi szolgáltatások intézése

*Termelési folyamatoknál használt szakkifejezések:

a termelés folyamata

nyersanyagok kiválasztása, vételezése

előkészítési folyamatok

ételkészítési folyamatok

befejező műveletek: tálalás, adagolás, díszítés

*Kommunikáció a munkatársakkal/szituációs gyakorlatok

interjúztatás

új munkavállaló betanítása

munkakörök

mulasztások, hibák kezelése

*Etikett, protokoll alkalmazása

öltözködésbeli és viselkedésbeli elvárások a dolgozóval szemben

ültetés díszebédeken, delegáció fogadása, nemzeti specialitások

menükártya tervezése

*Kommunikáció a vendéggel/szituációs gyakorlatok

a vendég fogadása

asztalfoglalás telefonon

a rendelés felvétele

vendégreklamáció intézése

a fizetés módjai

*Kommunikáció üzleti partnerrel

áru megrendelése