

## **Osztályozó vizsga témakörei 13.d – Vendéglátó üzleti nyelv - német**

A gasztronómia nyersanyagai

Cukrászkészítmények megnevezései - Alapanyagok és felhasználásuk munkafolyamatok

Ételek megnevezése - Alapanyagok és felhasználásuk munkafolyamatok

Italok megnevezése, csoportosítása

Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik megnevezései

A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések és gépek megnevezései

A beszerzési és termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések

Kommunikáció a munkatársakkal – szituációs gyakorlatok

Etikett, protokoll alkalmazása

Kommunikáció a vendéggel – szituációs gyakorlatok

Kommunikáció üzleti partnerrel – szituációs gyakorlatok