**Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata tantárgy**

**Az osztályozóvizsga követelményei szakgimnázium 11. évfolyamon**

**angol nyelv**

A vizsga menete:

* írásbeli vizsga: **60 perc** időtartamban
* szóbeli vizsga: maximum **15 perc** időtartamban (30 perc felkészülési idő)

A vizsga értékelése:

**0-39%: 1 (elégtelen)**

**40-55%: 2 (elégséges)**

**56-74%: 3 (közepes)**

**75-89%: 4 (jó)**

**90%-100%: 5 (jeles)**

Az értékelésnél az írásbeli és a szóbeli vizsga aránya: **60-40%**

1. félév

Témakörök:

Vendéglátóipari egységek

Telefonhívások fogadása

A gasztronómia nyersanyagai

Mennyiségi egységek

Alapanyagok beszerzése és tárolása

Konyhai eszközök, berendezések

Az ételkészítés eszközei

A tálalás eszközei

Hozzávalók előkészítése

Főzési technikák

Sütési technikák

Receptek

1. félév

Témakörök:

Éttermi szituációk: udvarias bocsánatkérés, magyarázat

Az éttermi személyzet

Éttermi szituációk: kommunikáció a munkatársakkal

Konyhai ruházat és higiénia

Konyhai munkaterületek

Az étlap

Előételek

Levesek

Húsok, húsételek

Halak

Vendégek fogadása

Szituációk: párbeszéd a vendégekkel

**Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata tantárgy**

**Az osztályozóvizsga követelményei szakgimnázium 12. évfolyamon**

**angol nyelv**

A vizsga menete:

* írásbeli vizsga: **60 perc** időtartamban
* szóbeli vizsga: maximum **15 perc** időtartamban (30 perc felkészülési idő)

A vizsga értékelése:

**0-39%: 1 (elégtelen)**

**40-55%: 2 (elégséges)**

**56-74%: 3 (közepes)**

**75-89%: 4 (jó)**

**90%-100%: 5 (jeles)**

Az értékelésnél az írásbeli és a szóbeli vizsga aránya: **60-40%**

1. félév

Témakörök:

Bárok felszerelése, szolgáltatásai

Italok megnevezései, osztályozása

Aperitivek

Étkezés közben fogyasztott italok

Borok jellemzői

Bortermelő vidékek Magyarországon

Bor ajánlása

Éttermi szituációk: borok bemutatása, bor felszolgálása

Sörök

Pezsgő felszolgálása

Étkezés után fogyasztott italok

1. félév

Témakörök:

Kommunikáció a beszállítókkal

Ajánlatkérés, megrendelés

Ajánlatok készítése

Ételek jellemzése, ajánlása

Rendelés felvétele

Panaszok kezelése

Nemzetközi konyha

Magyar konyha

Saláták

Hideg és meleg desszertek

Cukrászati technológiák

**Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata tantárgy**

**Az osztályozóvizsga követelményei szakgimnázium 13. évfolyamon**

**angol nyelv**

A vizsga menete:

* írásbeli vizsga: **60 perc** időtartamban
* szóbeli vizsga: maximum **15 perc** időtartamban (30 perc felkészülési idő)

A vizsga értékelése:

**0-39%: 1 (elégtelen)**

**40-55%: 2 (elégséges)**

**56-74%: 3 (közepes)**

**75-89%: 4 (jó)**

**90%-100%: 5 (jeles)**

Az értékelésnél az írásbeli és a szóbeli vizsga aránya: **60-40%**

1. félév

Témakörök:

Ételek, ételcsoportok

Szituációk: asztalfoglalás

Terítés

Konyhai tevékenységek

Éttermi szituációk

Menüsorok összeállítása díszétkezéshez

Konyhai eszközök, berendezések

Foglalás módosítása, lemondása

Éttermek típusai

Üzleti levelezés

1. félév

Témakörök:

Éttermi szituációk

Menüsorok összeállítása díszétkezéshez

Kommunikáció a munkatársakkal

Kommunikáció a vendégekkel

Ajánlat készítése