

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

34 811 03 Pincér

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italismeret
Pincér szakmai idegen nyelv

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %


A 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételait a 000023/2017-5520 számon kiadom.

MÁSOLAT
Az eredeti okirattal mindenben
meg egyező hiteles másolat.



Jóváhagyta:




Pölöskei Gáborné
helyettes államtitkár

2017

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

Érvényes: 2017. 02. 08 -tól

Szakképesítés: 34 811 03 Pincér

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél-italismeret, Pincér szakmai idegen nyelv

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italismeret

A vizsgafeladat ismertetése:

a. Egy-egy ételcsoportot bemutat, tálalási módjait, tálaláshoz szükséges eszközöket, az ételekhez ajánlható italokkal.

b. Egy-egy italcsoport bemutatása, felszolgáolásuk és az ehhez szükséges eszközök ismertetése. Egy-egy magyar borvidéket ismertet, jellemzi az ott található szőlő fajtákat, bemutat az adott borvidékről borászatiakat, nevesebb borokat.

A vizsgafeladat megnevezése: Pincér szakmai idegen nyelv

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, 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 fogyasztó vendég, vallási felekezetekhez tartozó vendég, különböző betegségekben szenvedő vendég)

Amennyiben a tétel kidolgozásához segédeszköz szükséges, annak használata megengedett, az erre vonatkozó információkat a tétel tartalmazza. A felhasználható segédeszközöket a vizsgaszervező biztosítja.

A feladatsor első részében található 1–22-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni. Ezek lesznek a húzókérdések.

A második részben található a tanári példány, mely az értékelést és felkészülést segíti.

A tételsor a 29/2016. (VIII. 26.) NGM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

1.

A. Önnek az a feladata, hogy állítson össze egy büféreggelit, magas szintű szolgáltatást nyújtó szállodában. Ismertesse a különböző reggeli típusokat! Példák felsorolásával mutassa be, hogy milyen ételcsoportokból választaná ki a büféasztalra felhelyezésre kerülő ételeket! Sorolja fel a büféreggeli során kínálható hideg és meleg reggeli italkínálat összetevőit! Milyen éttermi eszközöket kell felhelyezni a büféasztal kínálatának szervírozásához? Hogyan, milyen sorrendben végzi el a reggelihez történő előkészítési műveleteket?

B. Beszéljen a tea növény gasztronómiai jelentőségéről, mondja el összetevőit, főbb termőhelyeit, fajtáit, gyártásával kapcsolatos tudnivalókat, a felszolgálásuk eszközeit, lehetőségeit!

Hol helyezkedik el hazánkban az Etyek – Budai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

A vendég nem ismer minden ételt, italt, amit a büféasztalra előkészítettek. Tájékoztassa a vendéget - a tanult idegen nyelven – milyen ételféleségekből, meleg italokból van lehetősége választani!

A tételhez használható segédeszköz:

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

2.

A. Ismertesse a zöldségfélékből és tojásból készíthető hideg előételeket! Rendezvényeken, összejöveteleken kínálhatunk különböző típusú szendvicseket, sorolja fel, melyek ezek a típusok, mondjon rá 3-3 példát!

A zöldségfélékből és tojásból készülő hideg előételek, szendvicsek asztalnál történő felszolgálásakor milyen eszközökre van szükség az angol felszolgálási mód alkalmazása esetén?

B. Csoportosítsa az étvágygerjesztő – aperitif – italokat! Mondja el ajánlásuk szabályait és ismertesse azokat az eszközöket, amelyeket felszolgálásuk során használhatunk!

Hol helyezkedik el hazánkban a Móri borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Tájékoztassa a vendéget az aperitif italokról, ajánljon számukra két – három félért, amelyeket egy menüsor elején javasol!

A tételhez használható segédeszköz:

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

3.

A. Melyek az alapvető különbségek a pástétomok, galantinok, terrinek készítése között? Milyen evőeszközökkel kell teríteni ezekhez az ételekhez? Milyen eszközök szükségesek a felsorolt ételek felszolgálásához az angol szerviz esetében?

B. Ismertesse röviden a fehér bor készítésének folyamatát! Hol helyezkedik el hazánkban az Ászár-Neszmélyi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégnek valamilyen pástétomot, galantint, vagy terrint, a hozzá illő borral együtt!

A tételhez használható segédeszköz:

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

4.

A. Ismertesse a hideg előételek csoportjait! Mit kell figyelembe venni, ha vegyes ízelítőt, Hors'd oeuvre"-t kell összeállítani? Mi az Amus bouche?

Soroljon fel legalább 6 olyan hideg előételt, amelyeket halakból, hidegvérű állatokból kínálhatunk!

Sorolja fel a halakból, hidegvérű állatokból készíthető hideg előételek terítéséhez szükséges evőeszközöket! Angol szerviz esetén milyen eszközöket kell előkészíteni a felszolgálásukhoz?

B. Ismertesse a kevert italok készítésének menetét, főbb lépéseit! Hol helyezkedik el hazánkban a Balatonfüred - Csopaki borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Segítse a vendéget egy hideg halétel kiválasztásában! Ajánljon hozzá illő bort is!

A tételhez használható segédeszköz:

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

5.

A. Csoportosítsa a leveseket! Ismertesse csoportonként 1-1 leves összetételét! Mi az alapvető különbség a püré levesek és a krémlevesek készítése között? Milyen sűrítési eljárásokat ismer? Ön szerint melyik ezek közül a legegészségesebb? Néhány összetett leveshez nem csak kanállal terítünk, milyen evőeszközt kell még használnunk ezekhez az ételekhez, és mi az oka ennek? Mondjon legalább 3 ilyen levest!

Adjon tanácsot egy kezdő tanulónak, amennyiben a levesek angol felszolgálási módban történő prezentálásához szükséges eszközöket kell előkészítenie!

B. Beszéljen a sörkészítésről, annak alapanyagairól, sörök fajtáiról, a felszolgáláshoz szükséges poharakról, egyéb eszközökről!

Hol helyezkedik el hazánkban a Dél-balatoni borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Alapvetően a levesekhez sört nem kínálunk, mégis vannak kivételek. Tájékoztassa a vendéget, milyen levesekhez, milyen söroket adhatunk!

A tételhez használható segédeszköz:

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

6.

A. Csoportosítsa a zöldségfélékből, tojásból és tésztafélékből készíthető meleg előételeket! Ismertesse csoportonként 2-2 étel összetevőit! Milyen evőeszközöket terítünk az asztalra, mit kell előkészíteni, ha ezeket az ételeket angol felszolgálási módban szervírozzuk?

B. Ismertesse a kevert italok főbb csoportjait!

Hol helyezkedik el hazánkban a Badacsonyi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégnek zöldségféléből, tojásból, tésztaféléből készült meleg előételt, a hozzáillő borral együtt!

A tételhez használható segédeszköz:

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

7.

A. Ismertesse a húsból, belsőségekből készíthető meleg előételek csoportjait! Mondjon mindegyikre 2-2 példát! Nevezze meg a terítésükhöz, és a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket angol felszolgálási mód esetén! Sorolja fel a főbb hőkezelési eljárásokat! A sous-vide technológia egy ismert korszerű hőkezelési eljárás. Soroljon fel néhány olyan szempontot, amiért ez a technológia hozzájárul az egészségtudatosabb táplálkozáshoz!

B. Milyen eszközökre van szüksége a bartendernek egy bárpultban, a kevert italok készítéséhez?

Hol helyezkedik el hazánkban a Balaton-felvidéki borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Beszéljen a vendégeknek a húsból, belsőségből készült meleg előételek választékáról, ajánljon hozzáillő borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

8.

- A. Tájékoztassa a vendéget az eredeti olasz rizottók fajtáiról, főbb alapanyagaikról, készítési módjáról! Vegyes ízelítőt meleg előételekből is össze lehet állítani. Milyen ételeket kínálna egy ilyen tálon?
Mondja el az újonnan belépő kollégának, hogy Önöknél milyen eszközöket használnak a rizottók, vegyes ízelítők felszolgálásához, angol felszolgálási módban!**
- B. Ismertesse a kevert italok lehetséges alkotórészeit! Hol helyezkedik el hazánkban a Zalai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Mutasson be a vendégeknek egy magyaros meleg vegyes ízelítőt, ajánljon hozzá illő borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

9.

- A. Sorolja fel a magyar konyhai gyakorlatban felhasznált házi szárnyasokat! Milyen hőkezelési eljárással készíthetünk ezekből ételeket? Ön melyik eljárást, és melyik húsrészt ajánlaná egy zsírszegény diétát tartó vendégnek? Nevezzen meg 3 külön háziszárnyasból, párolással készült ételt, mondja el ezek összetevőit! Angol szerviz esetén, milyen tálaló- és egyéb eszközöket kell előkészíteni a felszolgáláshoz? Milyen evőeszközökkel kell teríteni az ilyen típusú ételekhez?**
- B. Mi a különbség a rozé és siller borok készítésének folyamata között? Hol helyezkedik el hazánkban a Kunsági borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek kíméletes eljárással készült háziszárnyas ételeket! Nevezzen meg különböző borokat, amelyeket ezekhez az ételekhez ajánlani lehet!

A tételhez használható segédeszköz:

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

10.

- A. Csoportosítsa a halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételeket! Melyik az a hőkezelési eljárás, amivel a legkíméletesebben lehet egy halételt elkészíteni? Ismertessen legalább 3 tipikus magyaros halételt, mondja el főbb összetevőiket! Angol szerviz esetén, milyen tálaló- és egyéb eszközöket alkalmazhatunk a különböző módon elkészített hal és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek felszolgáolásához? Ennél az ételcsoportnál sok különleges eszközt használunk a terítésnél. Milyen (különleges) evőeszközökkel kell teríteni az ilyen típusú ételekhez?**
- B. Ismertesse a szénsavas borok közül a habzó borok és a gyöngyöző borok készítésének folyamatát! Hol helyezkedik el hazánkban a Bükki borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek magyaros halételeket, mondja el, milyen nyersanyagokat használunk fel az étel készítéséhez, és javasoljon hozzáilló magyar bort!

A tételhez használható segédeszköz:

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

11.

- A. A vágóállatok közül a sertéshús a legelterjedtebb hazánkban. Nevezzen meg legalább 5 sertéshúsrészt, mondja el, hogy milyen eljárással lehet elkészíteni ezeket! Ismertessen legalább négy frissen sütéssel készíthető, a magyar konyhára jellemző sertéshús étel módozatot! Angol szerviz esetén, milyen tálalóeszközöket alkalmazhatunk a sertéshúsból, különböző technológiákkal készíthető ételek felszolgálásához? Milyen evőeszközökkel kell teríteni az ilyen típusú ételekhez?**
- B. A borok készítési folyamatánál mi a különbség az oxidatív, és a redukzív eljárási technológiák között? Általánosságban mely bortípusoknál jellemző egyik, illetve másik? Hol helyezkedik el hazánkban a Hajós-Bajai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek magyaros sertéshús ételeket, mondja el, milyen nyersanyagokat használunk fel az ételek készítéséhez, és javasoljon hozzáilló borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

12.

- A. Nevezzen meg legalább 5 borjúhús részt! Csoportosítsa a borjúhús ételeket elkészítési lehetőségeik szerint! Mondjon mindegyikre 2-2 példát! Ismertessen legalább négy párolással készíthető borjúhús ételt, mondja el összetevőiket! Angol szervíz esetén, milyen tálalóeszközöket kell előkészíteni ezek felszolgálásához? Milyen evőeszközökkel kell teríteni az ilyen típusú ételekhez?**
- B. Milyen hőfokon kell felszolgálni a fehér, rozé, siller és vörös borokat? Sorolja fel a különböző borok felszolgálásának kellekeit! Hol helyezkedik el hazánkban az Egri borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek borjúhúsból párolással készült ételeket, mondja el, milyen nyersanyagokat használunk az ételek készítéséhez, és javasoljon hozzáilló borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

13.

A. Különös gondot kell fordítani egyes marhahús ételek elkészítésére. Ismertesse a bélszínből burkolással, egyben sütéssel készíthető ételeket! Sorolja fel a bélszínjára sütési fokozatait! Ismertessen legalább 5 frissen sütéssel készíthető bélszín módozatot, mondja el, milyen nyersanyagokat használunk fel az ételek készítéséhez! Milyen kiegészítőket készítene fel a kisegítő asztalra egy medium fokozatra sült natúr bélszínjához? Milyen evőeszközökkel kell teríteni a bélszínből készült ételekhez? Angol szervíz esetén milyen eszközöket kell előkészítenie?

B. Mit értünk dekantáláson, milyen esetben alkalmazzuk? Sorolja fel az alkalmazásakor használt eszközöket!

Hol helyezkedik el hazánkban a Villányi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek frissen sütéssel készíthető bélszín ételeket, és javasoljon hozzá megfelelő borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

14.

A. A marha további húsrészeiből is sok fajta ételt készíthetünk. Nevezzen meg legalább 5 marha húsrészt a bélszínen kívül! A marhahús bizonyos részeinek egyik legjellemzőbb elkészítési technológiája a párolás. Ismertessen legalább 3-3 egészben párolt, illetve szeletben párolt marhahús ételt! Mondja el ezek összetevőit is! Angol szervíz esetén, milyen tálalóeszközöket kell előkészíteni ezek felszolgálásához? Milyen evőeszközökkel kell teríteni a marhahúsból készült ételekhez?

B. Ismertesse a pezsgő készítésének módjait! Mit jelent a degorzálás? Mi a különbség a pezsgő, a habzóbor, és a gyöngyöző bor között?

Hol helyezkedik el hazánkban a Szekszárdi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek párolással készíthető marhahús ételeket, és javasoljon hozzáillő borokat.

A tételhez használható segédeszköz:

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

15.

- A. Ismertesse a köretek, főzelékek csoportjait! Mondjon 3-3 példát, a köretek, főzelékek húsételhez történő párosításáról! Mit jelent a komplettálás? Melyik sűrítési eljárással tudná korszerűbbé, egészségesebbé tenni a magyar konyhára jellemző sűrített főzelékeket? Milyen evőeszközökkel terítünk azon főzelékekhez, amelyekhez feltétet is adunk? Angol felszolgálati mód esetén milyen tálalóeszközöket kell használni az ilyen típusú ételekhez?**
- B. Hogyan készülnek a likőrborok, nevezzen meg legalább 3 ilyen italt! Hol helyezkedik el hazánkban a Csongrádi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Az angol nyelv nem ismeri a magyar „főzelék” szó szinonimáját. A magyar konyha egyedülálló módon készíti el a főzeléknövényeket. Magyarozza el a vendégeknek, hogy miért más egy magyar főzelék, és javasoljon hozzá borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

16.

- A. Csoportosítsa a hideg és meleg mártásokat! A francia alapmártásoknak négy alapvető csoportja ismert. Milyen alapanyagokat kell felhasználni ezek elkészítéséhez? Mondjon mind a négy csoportra, legalább 2-2 ráépülő mártást, és ismertesse azok összetevőit! Milyen eszközöket használunk a mártások felszolgálása során? Milyen dúsítási eljárásokat ismer?**
- B. Ismertesse a fűszerezett borok készítési módját, nevesítsen legalább négy ilyen italt! Milyen poharakat használna a fűszerezett borok felszolgálásakor? Hol helyezkedik el hazánkban a Mátrai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégnek egy bakonyi mártással készült ételt, mondja el neki, hogy milyen alapanyagokból áll ez a mártás és javasoljon hozzáillő borokat is!

A tételhez használható segédeszköz:

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

17.

- A. Csoportosítsa a juhfélékből (bárány, ürü, birka) készülő ételeket, elkészíthetőségük szerint! Ismertessen csoportonként 2-2 ételt és mondja el összetételüket! Miért van jelentősége a bárányhúsnak a kímélő és diétás étkezésben? Milyen eszközöket kell használni a felszolgálásukhoz, angol szerviz esetén?**
- B. Csoportosítsa a különböző párlatokat! Mondja el, hogy a pálinkatörvény értelmében milyen italt nevezhetünk pálinkának? Hogyan készülnek ezek az italok? Sorolja fel az eredetvédett pálinkákat! Milyen poharakat kell használni a felszolgálásuk során?
Hol helyezkedik el hazánkban a Tolnai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Diétázó vendégnek mondja el, hogy miért ajánlja neki a bárány húst, és javasoljon italt a számára!

A tételhez használható segédeszköz:

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

18.

A. Csoportosítsa a salátákat, mondjon csoportonként legalább 3-3 példát! Mi a különbség a hazai és a külföldi saláta-fogyasztási szokások között? Milyen típusú önteteket (dresszingekeket) adhatunk a nyers salátákhoz?

Egyes összetett salátákat, saláta koktélokot akár hideg előételként is fogyaszthatjuk. Ismertessen legalább három összetett salátát. Milyen evőeszközökkel terítene az ilyen ételekhez?

B. Ismertesse az egyéb növényekből készült párlatokat! Nevesítsen minden csoportból egy konkrét italt! Mi a különbség az ásványvizek, és a gyógyvizek között? Hogyan készülnek a rostos és szénsavas üdítőitalok?

Hol helyezkedik el hazánkban a Soproni borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon vegetáriánus vendégeknek hideg előételként valamilyen összetett salátát! Javasoljon a vendégeknek gyógyvizeket különböző egészségügyi problémákra!

A tételhez használható segédeszköz:

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

19.

- A. Az egyik legegészségesebb húsfajta a vadhús. Ismertesse a Magyarországon fellelhető nagy és apró vadakat! Milyen ételeket készíthetünk belőlük? Fajtánként legalább egy ételt nevesítsen, mondja el összetevőiket is! Miben tér el a vadhúsok előkészítése a hagyományos húsfélék előkészítésétől? Milyen jellemző fűszereket használunk a vadhúsok elkészítésénél? Milyen evőeszközökkel terítünk ezekhez az ételekhez? Angol szerviz esetén milyen eszközöket készítené elő a felszolgálásukhoz?**
- B. Milyen alapanyagokból, hogyan készülnek a likőrök? Az alkalmi étrendekhez ajánlott italsorban mihez javasolná ezeket az italokat? Hol helyezkedik el hazánkban a Pannonhalma-Sokoróaljai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Beszéljen a külföldi vendégeknek a gazdag hazai vadállományról, ajánljon vadhúsból készült ételeket, és javasoljon hozzájuk illő borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

20.

- A. A magyar konyhát bőséges éttermi tészta választék jellemzi. Ismertessen legalább 2-2 olyan tésztát, amely gyúrt, kevert, illetve kelt, élesztős tésztából készül! Milyen alapanyagok szükségesek ezekhez a tésztákhoz? Hogyan terítünk a tészta ételekhez? Angol felszolgálati mód esetén milyen tálalóeszközöket használunk az ilyen típusú ételekhez?**
- B. Hogyan készül a világhírű Tokaji Aszú? Mi a Botrytis cinerea? Mit jelent a puttonyszám? Mi a különbség az aszú és a szamorodni között? A Tokaji borvidék hegyközségi tanács új rendtartása értelmében hogyan változott a puttonyszám meghatározása? Hol helyezkedik el hazánkban a Tokaji borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégnek egy tipikusan magyaros tésztát desszertként, és javasoljon hozzá Tokaji Aszút!

A tételhez használható segédeszköz:

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

21.

- A. Ismertessen legalább 2-2 olyan tésztát, amely omlós tésztából, felvert tésztából, égetett tésztából és vajas tésztából készül! Mondja el ezeknek a tésztáknak az összetevőit! Speciális tésztánk a rétes, miből áll egy rétestészta? Mivel terítünk, és angol felszolgálati mód esetén milyen tálalóeszközöket használunk az ilyen típusú ételekhez?**
- B. Hogyan készül a whisky, milyen típusai vannak? Milyen alapanyagból készül a vodka? Miből készül a gin és mivel ízesítik? A párlatoknak melyik csoportjába sorolná az említett italokat?
Hol helyezkedik el hazánkban a Nagy-Somlói borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek a tételben szereplő tésztákból készült ételt, és javasoljon hozzáillő bort!

A tételhez használható segédeszköz:

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

22.

- A. Több fogásos menü esetében, hol foglal helyet az étrendben a sajt? Készítési, érlelési mód szerint milyen típusú sajtokat ismer? Nevezzen meg csoportonként 2-2 sajtot! Milyen eszközöket használunk a sajtok felszolgálásánál?
Táplálkozás élettani szempontból milyen jelentősége van a gyümölcsöknek? Hol szerepeltethetjük a gyümölcsöket egy díszítkezés alkalmával? Milyen különleges eszközöket használunk a gyümölcsök fogyasztásakor, felszolgálásakor?**
- B. Beszéljen a borpárlatokról, készítésükről, felszolgálásukhoz használatos eszközökről! Mutassa be a kávé növény termesztését, gasztronómiai szempontból fontos feldolgozását! Beszéljen a különböző kávékészítményekről, felszolgálásukhoz szükséges eszközökről, felszerelésekről!
Hol helyezkedik el hazánkban a Pécsi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek különböző típusú magyar sajtokat, a hozzá illő gyümölcsökkel, és javasoljon mellé a sajtok típusának megfelelő borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1.

- A.** Önnek az a feladata, hogy állítson össze egy büféreggelit, magas szintű szolgáltatást nyújtó szállodában. Ismertesse a különböző reggeli típusokat! Példák felsorolásával mutassa be, hogy milyen ételcsoportokból választaná ki a büféasztalra felhelyezésre kerülő ételeket! Sorolja fel a büféreggeli során kínálható hideg és meleg reggeli italkínálat összetevőit! Milyen éttermi eszközöket kell felhelyezni a büféasztal kínálatának szervizálásához? Hogyan, milyen sorrendben végzi el a reggelihez történő előkészítési műveleteket?
- B.** Beszéljen a tea növény gasztronómiai jelentőségéről, mondja el összetevőit, főbb termőhelyeit, fajtáit, gyártásával kapcsolatos tudnivalókat, a felszolgálásuk eszközeit, lehetőségeit!
Hol helyezkedik el hazánkban az Etyek – Budai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

A vendég nem ismer minden ételt, italt, amit a büféasztalra előkészítettek. Tájékoztassa a vendéget - a tanult idegen nyelven – milyen ételféleségekből, meleg italokból van lehetősége választani!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Büfé reggeli összeállításának szabályai
- Reggelik fajtái, típusai
- Mise an place (munkaterület előkészítése)
- Terítés a különböző reggeli típusokhoz
- Tea növény jellemzése, főbb alkotórészei
- Tea típusok felszolgálása, forrázó víz hőfoka
- Tea felszolgálásának kiegészítői (cukrok, citrom, tej, méz,)
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

2.

A. Ismertesse a zöldségféléből és tojásból készíthető hideg előételeket! Rendezvényeken, összejöveteleken kínálhatunk különböző típusú szendvicseket, sorolja fel, melyek ezek a típusok, mondjon rá 3-3 példát!

A zöldségféléből és tojásból készülő hideg előételek, szendvicsek asztalnál történő felszolgálásakor milyen eszközökre van szükség az angol felszolgálási mód alkalmazása esetén?

B. Csoportosítsa az étvágygerjesztő – aperitif – italokat! Mondja el ajánlásuk szabályait és ismertesse azokat az eszközöket, amelyeket felszolgálásuk során használhatunk!

Hol helyezkedik el hazánkban a Móri borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Tájékoztassa a vendéget az aperitif italokról, ajánljon számukra két – három félért, amelyeket egy menüsor elején javasol!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Zöldségféléből készíthető hideg előételek
- Összetett saláták, töltött zöldségfélék
- Tojásból készíthető hideg előételek
- Töltött tojások, kocsonyázott tojások
- Nyitott, zárt, rakott szendvicsek
- Angol felszolgálási mód eszközei
- Aperitif italok csoportjai, ajánlásuk szabályai
- Aperitifek felszolgálásának eszközei, szabályai
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

3.

A. Melyek az alapvető különbségek a pástétomok, galantinok, terrinek készítése között? Milyen evőeszközökkel kell teríteni ezekhez az ételekhez? Milyen eszközök szükségesek a felsorolt ételek felszolgálásához az angol szerviz esetében?

B. Ismertesse röviden a fehér bor készítésének folyamatát! Hol helyezkedik el hazánkban az Ászár-Neszmélyi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégnek valamilyen pástétomot, galantint, vagy terrint, a hozzá illő borral együtt!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Hideg előételek csoportjai
- Pástétomok, (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt) összetétele
- Galantinok, terrinek összetétele
- Pástétomok, galantinok, terrinek terítéséhez szükséges eszközök
- Angol felszolgálási mód eszközei
- A fehérborok készítése, (szüret, bogyózás, zúzás, préselés, erjesztés)
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

4.

A. Ismertesse a hideg előételek csoportjait! Mit kell figyelembe venni, ha vegyes ízelítőt, Hors'd oeuvre" –t kell összeállítani? Mi az Amus bouche?

Soroljon fel legalább 6 olyan hideg előételt, amelyeket halakból, hidegvérű állatokból kínálhatunk!

Sorolja fel a halakból, hidegvérű állatokból készíthető hideg előételek terítéséhez szükséges evőeszközöket! Angol szervíz esetén milyen eszközöket kell előkészíteni a felszolgálásukhoz?

B. Ismertesse a kevert italok készítésének menetét, főbb lépéseit! Hol helyezkedik el hazánkban a Balatonfüred - Csopaki borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Segítse a vendéget egy hideg halétel kiválasztásában! Ajánljon hozzá illő bort is!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Hideg előételek csoportjai
- Hors'd oeuvre – hideg vegyes ízelítő összeállítása
- Amus bouche – vendégváró falatkák
- Halakból és hidegvérű állatokból készíthető hideg előételek
- Halak és hidegvérű állatok (rákok, kagylófélék, csigák, tengeri puhatestűek) felszolgálásának és terítésének különleges eszközei
- Kevert italok készítésének főbb lépései: (felhasználásra kerülő italok előkészítése, poharak, shaker lehütése, díszítések elkészítése, alapitalok, kiegészítők, szirupok kimérése, rázási, keverési folyamat elvégzése, pohárba szűrés, díszítés, felszolgálás)
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

5.

A. Csoportosítsa a leveseket! Ismertesse csoportonként 1-1 leves összetételét! Mi az alapvető különbség a püré levesek és a krémlevesek készítése között? Milyen sűrítési eljárásokat ismer? Ön szerint melyik ezek közül a legegészségesebb? Néhány összetett leveshez nem csak kanállal terítünk, milyen evőeszközt kell még használnunk ezekhez az ételekhez, és mi az oka ennek? Mondjon legalább 3 ilyen levest!

Adjon tanácsot egy kezdő tanulónak, amennyiben a levesek angol felszolgálási módban történő prezentálásához szükséges eszközöket kell előkészítenie!

B. Beszéljen a sörkészítésről, annak alapanyagairól, sörök fajtáiról, a felszolgáláshoz szükséges poharakról, egyéb eszközökről!

Hol helyezkedik el hazánkban a Dél-balatoni borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Alapvetően a levesekhez sört nem kínálunk, mégis vannak kivételek. Tájékoztassa a vendéget, milyen levesekhez, milyen söroket adhatunk!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Levesek csoportosítása: (híg, sűrített, összetett, különleges)
- Sűrítési eljárások: (rántás, habarás, lisztszórás, beurre marnier, saját anyaggal való sűrítés, az anyag folyadékarányának csökkentése, keményítővel való sűrítés, kenyérral való sűrítés, sűrítés alternatív anyagokkal: tápiókagyökér liszt, magőrlemények, kukoricacsíra liszt, stb.)
- Terítés különböző típusú levesekhez
- Levesek felszolgálásához szükséges eszközök angol felszolgálási módnál
- Sörkészítés alapanyagai, sörök fajtái
- Sörök felszolgálásához szükséges eszközök
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

6.

A. Csoportosítsa a zöldségféléből, tojásból és tésztaféléből készíthető meleg előételeket! Ismertesse csoportonként 2-2 étel összetevőit! Milyen evőeszközöket terítünk az asztalra, mit kell előkészíteni, ha ezeket az ételeket angol felszolgálási módban szervírozzuk?

B. Ismertesse a kevert italok főbb csoportjait!

Hol helyezkedik el hazánkban a Badacsonyi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégnek zöldségféléből, tojásból, tésztaféléből készült meleg előételt, a hozzáillő borral együtt!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Zöldségféléből készíthető meleg előételek: (bundázott, töltött, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények)
- Tojásból készíthető meleg előételek: (főtt, tükör, rántott, bevert, párolt, habart, omlett, tálon sült, töltött tojások egyéb tojásételek,)
- Tésztaféléből készíthető meleg előételek: (főtt, kevert, vajastészták, tekercesek, fánk, rétesek)
- Meleg előételek terítéséhez szükséges eszközök
- Meleg előételek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálási módnál
- Kevert italok főbb csoportjai: (koktélok, flipek, crusták, fizsek, Egg-nogok, fixek, cobblerek, daisyk, julepek, sourok, collinsok, coolerek, puncsok, grogok, knickebeinek, pousse cafék, sorbetek, bólék)
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

7.

A. Ismertesse a húsból, belsőségekből készíthető meleg előételek csoportjait! Mondjon mindegyikre 2-2 példát! Nevezze meg a terítésükhöz, és a felszolgálásukhoz szükséges eszközöket angol felszolgálási mód esetén! Sorolja fel a főbb hőkezelési eljárásokat! A sous-vide technológia egy ismert korszerű hőkezelési eljárás. Soroljon fel néhány olyan szempontot, amiért ez a technológia hozzájárul az egészségtudatosabb táplálkozáshoz!

B. Milyen eszközökre van szüksége a bartendernek egy bárpultban, a kevert italok készítéséhez?

Hol helyezkedik el hazánkban a Balaton-felvidéki borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Beszéljen a vendégeknek a húsból, belsőségből készült meleg előételek választékáról, ajánljon hozzáillő borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Húsból, belsőségekből készíthető meleg előételek csoportjai: (bundázott, ropogósok, felfújtak, pudingok, csőben sülték, egyéb készítmények)
- Meleg előételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Meleg előételek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálási módnál
- Hőkezelési eljárások: főzés, gőzölés, párolás, pirítás, sütés, mikrohullámú sütés, sous-vide technológia, stb.)
- Sous-vide technológia
- Kevert italok készítéséhez szükséges eszközök: (shaker, turmixgép, keverőpohár, bárkanál, bárkés, keverőpálca, koktélnyárs, jégvödör, jégtartó, jéglapát, jégcsipesz, jégdaráló, jégtörő kalapács, léfacsaró, citromprés, gyümölcsprés, fűszerreszelő, nyitók, dugóhúzó, vágódeszka, kések, tálcák, díszítő anyagok, szívószál, spirálszűrő, dresszírozó kés, mérőpohár, különböző poharak, stb.)
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

8.

A. Tájékoztassa a vendéget az eredeti olasz rizottók fajtáiról, főbb alapanyagaikról, készítési módjáról! Vegyes ízelítőt meleg előételekből is össze lehet állítani. Milyen ételeket kínálna egy ilyen tálon?

Mondja el az újonnan belépő kollégának, hogy Önöknél milyen eszközöket használnak a rizottók, vegyes ízelítők felszolgálatához, angol felszolgálási módban!

B. Ismertesse a kevert italok lehetséges alkotórészeit! Hol helyezkedik el hazánkban a Zalai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Mutasson be a vendégeknek egy magyaros meleg vegyes ízelítőt, ajánljon hozzá illő borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Olasz rizottók készítése
- Meleg vegyes ízelítők összeállításának szabályai
- Meleg vegyes ízelítők felszolgálatához szükséges eszközök angol felszolgálási módnál
- A kevert italok lehetséges összetevői: (alapitalok, jég, kiegészítő italok, egyéb kiegészítők, szirupok, díszítő anyagok, fűszerek, stb.)
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

9.

A. Sorolja fel a magyar konyhai gyakorlatban felhasznált házi szárnyasokat! Milyen hőkezelési eljárással készíthetünk ezekből ételeket? Ön melyik eljárást, és melyik húsrészt ajánlaná egy zsírszegény diétát tartó vendégnek? Nevezzen meg 3 külön háziszárnyasból, párolással készült ételt, mondja el ezek összetevőit! Angol szerviz esetén, milyen tálaló- és egyéb eszközöket kell előkészíteni a felszolgáláshoz? Milyen evőeszközökkel kell teríteni az ilyen típusú ételekhez?

B. Mi a különbség a rozé és siller borok készítésének folyamata között? Hol helyezkedik el hazánkban a Kunsági borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek kíméletes eljárással készült háziszárnyas ételeket! Nevezzen meg különböző borokat, amelyeket ezekhez az ételekhez ajánlani lehet!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Házi szárnyasok fajtái, súly szerinti különbségek az elnevezésekben
- Hőkezelési eljárások a készítésüknél (egészben sütéssel, frissen sütéssel, párolással, főzéssel)
- Házi szárnyasokból készíthető ételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Házi szárnyasokból készíthető ételek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálási módnál
- Rozé, siller borok készítésének folyamata
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

10.

A. Csoportosítsa a halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételeket! Melyik az a hőkezelési eljárás, amivel a legkíméletesebben lehet egy halételt elkészíteni? Ismertessen legalább 3 tipikus magyaros halételt, mondja el főbb összetevőiket! Angol szerviz esetén, milyen tálaló- és egyéb eszközöket alkalmazhatunk a különböző módon elkészített hal és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek felszolgálásához? Ennél az ételcsoportnál sok különleges eszközt használunk a terítésnél. Milyen (különleges) evőeszközökkel kell teríteni az ilyen típusú ételekhez?

B. Ismertesse a szénsavas borok közül a habzó borok és a gyöngyöző borok készítésének folyamatát! Hol helyezkedik el hazánkban a Bükki borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek magyaros halételeket, mondja el, milyen nyersanyagokat használunk fel az étel készítéséhez, és javasoljon hozzáilló magyar bort!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek csoportjai
- Kíméletes hőkezelési eljárások: (párolás, gőzölés, sous-vide, stb.)
- Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálási módnál
- Habzó és gyöngyöző borok készítésének folyamata
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

11.

- A. A vágóállatok közül a sertéshús a legelterjedtebb hazánkban. Nevezzen meg legalább 5 sertéshúsrészt, mondja el, hogy milyen eljárással lehet elkészíteni ezeket! Ismertessen legalább négy frissen sütéssel készíthető, a magyar konyhára jellemző sertéshús étel módozatot! Angol szerviz esetén, milyen tálalóeszközöket alkalmazhatunk a sertéshúsból, különböző technológiákkal készíthető ételek felszolgálásához? Milyen evőeszközökkel kell teríteni az ilyen típusú ételekhez?**
- B. A borok készítési folyamatánál mi a különbség az oxidatív, és a reduktív eljárási technológiák között? Általánosságban mely bortípusoknál jellemző egyik, illetve másik? Hol helyezkedik el hazánkban a Hajós-Bajai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek magyaros sertéshús ételeket, mondja el, milyen nyersanyagokat használunk fel az ételek készítéséhez, és javasoljon hozzáilló borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- A sertés húsrészei
- A sertés húsrészek lehetséges elkészítési módjai: (egészben sütés, frissen sütés, párolás szeletben, apróhúsból, főzés, belsőségek)
- Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek
- Sertéshúsból készíthető ételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Sertéshúsból készíthető ételek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálási módnál
- Reduktív és oxidatív borkészítési technológiák
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

12.

- A. Nevezzen meg legalább 5 borjúhús részt! Csoportosítsa a borjúhús ételeket elkészítési lehetőségeik szerint! Mondjon mindegyikre 2-2 példát! Ismertessen legalább négy párolással készíthető borjúhús ételt, mondja el összetevőiket! Angol szerviz esetén, milyen tálalóeszközöket kell előkészíteni ezek felszolgálásához? Milyen evőeszközökkel kell teríteni az ilyen típusú ételekhez?**
- B. Milyen hőfokon kell felszolgálni a fehér, rozé, siller és vörös borokat? Sorolja fel a különböző borok felszolgálásának kellekeit! Hol helyezkedik el hazánkban az Egri borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek borjúhúsból párolással készült ételeket, mondja el, milyen nyersanyagokat használunk az ételek készítéséhez, és javasoljon hozzáilló borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- A borjú húsrészei
- A borjúhús elkészítési lehetőségei: (egészben sütés, frissen sütés, párolás, főzés)
- Párolással készíthető borjúhús ételek
- Borjúhúsból készíthető ételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Borjúhúsból készíthető ételek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálási módnál
- Borok felszolgálási hőmérséklete
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

13.

A. Különös gondot kell fordítani egyes marhahús ételek elkészítésére. Ismertesse a bélszínből burkolással, egyben sütéssel készíthető ételeket! Sorolja fel a bélszínjára sütési fokozatait! Ismertessen legalább 5 frissen sütéssel készíthető bélszín módozatot, mondja el, milyen nyersanyagokat használunk fel az ételek készítéséhez! Milyen kiegészítőket készítene fel a kisegítő asztalra egy medium fokozatra sült natúr bélszínjához? Milyen evőeszközökkel kell teríteni a bélszínből készült ételekhez? Angol szervíz esetén milyen eszközöket kell előkészítenie?

B. Mit értünk dekantáláson, milyen esetben alkalmazzuk? Sorolja fel az alkalmazásakor használt eszközöket!

Hol helyezkedik el hazánkban a Villányi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek frissen sütéssel készíthető bélszín ételeket, és javasoljon hozzá megfelelő borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Bélszínből burkolással, egyben sütéssel készíthető ételek
- Szeletben sült bélszín sütési fokozatai
- Frissen sütéssel készíthető bélszín ételek
- Bélszín felszolgálásának kiegészítő élelmi anyagai (patika)
- Bélszínből készíthető ételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Bélszínből készíthető ételek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálási módnál
- Dekantálás eszközei, folyamata
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

14.

A. A marha további húsrészeiből is sok fajta ételt készíthetünk. Nevezzen meg legalább 5 marha húsrészt a bélszínen kívül! A marhahús bizonyos részeinek egyik legjellemzőbb elkészítési technológiája a párolás. Ismertessen legalább 3-3 egészben párolt, illetve szeletben párolt marhahús ételt! Mondja el ezek összetevőit is! Angol szerviz esetén, milyen tálalóeszközöket kell előkészíteni ezek felszolgálásához? Milyen evőeszközökkel kell teríteni a marhahúsból készült ételekhez?

B. Ismertesse a pezsgő készítésének módjait! Mit jelent a degorzálás? Mi a különbség a pezsgő, a habzóbor, és a gyöngyöző bor között? Hol helyezkedik el hazánkban a Szekszárdi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek párolással készíthető marhahús ételeket, és javasoljon hozzáillő borokat.

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Marhahús részei
- Egészben párolt, szeletben párolt marhahús ételek
- Marhahúsból készíthető ételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Marhahúsból készíthető ételek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálási módnál
- Pezsgő készítésének módjai: (méthode traditionnelle, méthode classique, méthode charmant)
- Degorzálás fogalma
- Habzóborok, gyöngyöző borok készítési folyamata
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

15.

- A. Ismertesse a köretek, főzelékek csoportjait! Mondjon 3-3 példát, a köretek, főzelékek húsételhez történő párosításáról! Mit jelent a komplettálás? Melyik sűrítési eljárással tudná korszerűbbé, egészségesebbé tenni a magyar konyhára jellemző sűrített főzelékeket? Milyen evőeszközökkel terítünk azon főzelékekhez, amelyekhez feltétet is adunk? Angol felszolgálati mód esetén milyen tálalóeszközöket kell használni az ilyen típusú ételekhez?**
- B. Hogyan készülnek a likőrborok, nevezzen meg legalább 3 ilyen italt! Hol helyezkedik el hazánkban a Csongrádi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Az angol nyelv nem ismeri a magyar „főzelék” szó szinonimáját. A magyar konyha egyedülálló módon készíti el a főzeléknövényeket. Magyarozza el a vendégeknek, hogy miért más egy magyar főzelék, és javasoljon hozzá borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Főzelékek, köretek csoportosítása
- Komplettálás fogalma
- A magyar konyha főzelékeinek összetétele, készítési módja
- Főzelékek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Főzelékek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálati módnál
- Likőrborok készítési eljárásai
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

16.

- A. Csoportosítsa a hideg és meleg mártásokat! A francia alapmártásoknak négy alapvető csoportja ismert. Milyen alapanyagokat kell felhasználni ezek elkészítéséhez? Mondjon mind a négy csoportra, legalább 2-2 ráépülő mártást, és ismertesse azok összetevőit! Milyen eszközöket használunk a mártások felszolgálása során? Milyen dúsítási eljárásokat ismer?**
- B. Ismertesse a fűszerezett borok készítési módját, nevesítsen legalább négy ilyen italt! Milyen poharakat használna a fűszerezett borok felszolgálásakor? Hol helyezkedik el hazánkban a Mátrai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégnek egy bakonyi mártással készült ételt, mondja el neki, hogy milyen alapanyagokból áll ez a mártás és javasoljon hozzáillő borokat is!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Mártások csoportosítása
- Francia alapmártások összetétele
- Francia alapmártásokra épülő mártások
- Dúsítási eljárások
- Mártások felszolgálása során használt eszközök
- Fűszerezett borok készítési technológiája
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

17.

- A. Csoportosítsa a juhfélékből (bárány, ürü, birka) készülő ételeket, elkészíthetőségük szerint! Ismertessen csoportonként 2-2 ételt és mondja el összetételüket! Miért van jelentősége a bárányhúsnak a kímélő és diétás étkezésben? Milyen eszközöket kell használni a felszolgálásukhoz, angol szerviz esetén?**
- B. Csoportosítsa a különböző párlatokat! Mondja el, hogy a pálinkatörvény értelmében milyen italt nevezhetünk pálinkának? Hogyan készülnek ezek az italok? Sorolja fel az eredetvédett pálinkákat! Milyen poharakat kell használni a felszolgálásuk során?
Hol helyezkedik el hazánkban a Tolnai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Diétázó vendégnek mondja el, hogy miért ajánlja neki a bárány húst, és javasoljon italt a számára!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Juhfélékből (bárány, ürü, birka) készíthető ételek csoportosítása: (egészen sütéssel, frissen sütéssel, párolással, főzéssel)
- Juhfélékből készíthető ételek
- Juhfélékből készíthető ételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Juhfélékből készíthető ételek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálási módnál
- Párlatok csoportosítása
- Pálinka elnevezés szabályozása
- Pálinka készítésének folyamata
- Eredetvédett pálinkák
- Pálinkák felszolgálásának eszközei
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

18.

A. Csoportosítsa a salátákat, mondjon csoportonként legalább 3-3 példát! Mi a különbség a hazai és a külföldi saláta-fogyasztási szokások között? Milyen típusú önteteket (dresszingekeket) adhatunk a nyers salátákhoz?

Egyes összetett salátákat, saláta koktélokat akár hideg előételként is fogyaszthatjuk. Ismertessen legalább három összetett salátát. Milyen evőeszközökkel terítene az ilyen ételekhez?

B. Ismertesse az egyéb növényekből készült párlatokat! Nevesítsen minden csoportból egy konkrét italt! Mi a különbség az ásványvizek, és a gyógyvizek között? Hogyan készülnek a rostos és szénsavas üdítőitalok?

Hol helyezkedik el hazánkban a Soproni borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon vegetáriánus vendégeknek hideg előételként valamilyen összetett salátát! Javasoljon a vendégeknek gyógyvizeket különböző egészségügyi problémákra!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Saláták csoportosítása
- Saláták külföldi és hazai fogyasztási szabályai
- Dresszingekek (öntetek) csoportosítása
- Összetett saláták, salátakoktélok
- Összetett saláták, salátakoktélok terítéséhez használt evőeszközök
- Egyéb növényekből készülő párlatok: (Agávé-és kaktuszpárlatok, cukornádpárlatok, pálmárpárlatok)
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

19.

A. Az egyik legegészségesebb húsfajta a vadhús. Ismertesse a Magyarországon fellelhető nagy és apró vadakat! Milyen ételeket készíthetünk belőlük? Fajtánként legalább egy ételt nevesítsen, mondja el összetevőiket is! Miben tér el a vadhúsok előkészítése a hagyományos húsfélék előkészítésétől? Milyen jellemző fűszereket használunk a vadhúsok elkészítésénél? Milyen evőeszközökkel terítünk ezekhez az ételekhez? Angol szerviz esetén milyen eszközöket készítené elő a felszolgálásukhoz?

B. Milyen alapanyagokból, hogyan készülnek a likőrök? Az alkalmi étrendekhez ajánlott italsorban mihez javasolná ezeket az italokat?

Hol helyezkedik el hazánkban a Pannonhalma-Sokoróaljai borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Beszéljen a külföldi vendégeknek a gazdag hazai vadállományról, ajánljon vadhúsból készült ételeket, és javasoljon hozzájuk illő borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Magyarországon fellelhető vadak csoportosítása
- Vadhúsokból készíthető ételek
- Vadhúsok előkészítése, érlelése
- Vadhúsokból készíthető ételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Vadhúsokból készíthető ételek felszolgálásához szükséges eszközök az angol felszolgálási módnál
- Likőrök készítésének alapanyagai, folyamata
- Likőrök ajánlása étrendhez javasolt italsorban
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

20.

- A. A magyar konyhát bőséges éttermi tészta választék jellemzi. Ismertessen legalább 2-2 olyan tésztát, amely gyúrt, kevert, illetve kelt, élesztős tésztából készül! Milyen alapanyagok szükségesek ezekhez a tésztákhoz? Hogyan terítünk a tészta ételekhez? Angol felszolgálati mód esetén milyen tálalóeszközöket használunk az ilyen típusú ételekhez?**
- B. Hogyan készül a világhírű Tokaji Aszú? Mi a Botrytis cinerea? Mit jelent a puttonyszám? Mi a különbség az aszú és a szamorodni között? A Tokaji borvidék hegyközségi tanács új rendtartása értelmében hogyan változott a puttonyszám meghatározása? Hol helyezkedik el hazánkban a Tokaji borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégnek egy tipikusan magyaros tésztát desszertként, és javasoljon hozzá Tokaji Aszút!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Éttermi tészták csoportjai: (gyúrt, kevert, kelt élesztős tészták)
- Éttermi tészták összetétele
- Éttermi tészta ételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Éttermi tészta ételek felszolgálatához szükséges eszközök az angol felszolgálati módnál
- A Tokaji Aszú készítési folyamata
- Botrytis Cinerea (szürkepenész) fogalma, szerepe a Tokaji Aszú készítésénél
- Puttonyszám jelentése, puttonyszám meghatározásának változása
- Tokaji Szamorodni készítésének folyamata
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

21.

- A. Ismertessen legalább 2-2 olyan tésztát, amely omlós tésztából, felvert tésztából, égetett tésztából és vajas tésztából készül! Mondja el ezeknek a tésztáknak az összetevőit! Speciális tésztánk a rétes, miből áll egy rétestészta? Mivel terítünk, és angol felszolgálati mód esetén milyen tálalóeszközöket használunk az ilyen típusú ételekhez?**
- B. Hogyan készül a whisky, milyen típusai vannak? Milyen alapanyagból készül a vodka? Miből készül a gin és mivel ízesítik? A párlatoknak melyik csoportjába sorolná az említett italokat?**
- Hol helyezkedik el hazánkban a Nagy-Somlói borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!**

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek a tételben szereplő tésztákból készült ételt, és javasoljon hozzáillő bort!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Éttermi tészták csoportosítása (omlós, felvert, égetett, rétes és vajas tészták)
- Éttermi tészták összetétele
- Éttermi tészta ételek terítéséhez szükséges evőeszközök
- Éttermi tészta ételek felszolgálatához szükséges eszközök az angol felszolgálati módnál
- Gabona párlatok készítése, típusai
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

22.

A. Több fogásos menü esetében, hol foglal helyet az étrendben a sajt? Készítési, érlelési mód szerint milyen típusú sajtokat ismer? Nevezzen meg csoportonként 2-2 sajtot! Milyen eszközöket használunk a sajtok felszolgálásánál?

Táplálkozás élettani szempontból milyen jelentősége van a gyümölcsöknek? Hol szerepeltethetjük a gyümölcsöket egy díszítkezés alkalmával? Milyen különleges eszközöket használunk a gyümölcsök fogyasztásakor, felszolgálásakor?

B. Beszéljen a borpárlatokról, készítésükről, felszolgálásukhoz használatos eszközökről! Mutassa be a kávé növény termesztését, gasztronómiai szempontból fontos feldolgozását! Beszéljen a különböző kávékészítményekről, felszolgálásukhoz szükséges eszközökről, felszerelésekről!

Hol helyezkedik el hazánkban a Pécsi borvidék? Mondja el rövid történetét, beszéljen a borvidék éghajlatáról, talajviszonyairól, az ott termesztett főbb szőlőfajtákról, mutasson be legalább kettő nevesebb borászatot a területről, és nevezzen meg onnan származó borokat!

Idegen nyelvi feladat:

Ajánljon a vendégeknek különböző típusú magyar sajtokat, a hozzá illő gyümölcsökkel, és javasoljon mellé a sajtok típusának megfelelő borokat!

A tételhez használható segédeszköz:

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

Kulcsszavak, fogalmak:

- Sajtok helye az étrendben
- Sajtok típusai, készítési módjuk, érlelésük
- Gyümölcsök helye az étrendben
- Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége
- Sajtok felszolgálásának eszközei
- Gyümölcsök fogyasztásának, felszolgálásának különleges eszközei
- Borpárlatok készítésének folyamata
- Borpárlatok felszolgálásához használt ételek
- Kávé növény termesztése, feldolgozása
- Különleges kávékészítmények, felszolgálásukhoz szükséges eszközök, felszerelések
- A borvidék elhelyezkedése, története, éghajlata
- A borvidék talajviszonyai, főbb szőlőfajtái
- Nevesebb borászatok, ismertebb boraik

