

## Javító és különbözeti vizsgák rendje

### Szakképző iskola 1/9. évfolyam

#### A vendégtéri értékesítés alapjai. (Altantárgy)

##### Témakörök pótvizsgáláshoz:

**A tanulási terület tartalmi összefoglalója, oktatási célja: A tanuló átlátja és ismeri az éttermi munka alapjait, ismeri a hideg előételeket!**

##### A vizsga leírása:

Szóbeli rész: felkészülési idő 30 perc, felelet max. 15 perc.

A lenti témakörök tartalmából húzott tétel alapján.

Témakörök: a tantervben meghatározott témakörökből kialakított tételek.

Elérhető pont: 60 pont

Szóbeli alapján kialakított minősítés:

51-60 pont	85-100 %	jeles (5)
40-50 pont	67-84 %	jó (4)
29-39 pont	48-66 %	közepes (3)
18-28 pont	30-47 %	elégséges (2)
0-17 pont	0-29 %	elégtelen (1)

Témakörök:

1. Hideg előételek
2. A tea
3. Borvidékek jellemzői
4. Étvágygerjesztő – aperitif – italok

Ajánlott irodalom!

Voleszták Zoltán: 22 pincér tétel!