Ételek és italok felszolgálása

Javító és különbözeti vizsgák rendje

Szakképző 3/11. évfolyam

A vizsga leírása :

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

Témakörök: a tantervben meghatározott témakörökből kialakított tételek

Elérhető pont: 60 pont

Szóbeli alapján kialakított minősítés:

51-60 pont	5	85-100 %
40-50 pont	4	67-84 %
29-39 pont	3	48-66 %
18-28 pont	2	30-47 %
0-17 pont	1	0-29 %

Témakörök: 2022/2023. tanév

11. évfolyam 3/11. E Pincér-vendégtéri szakember

1. Hidegelőételek jellemzése, főcsoportjai. Minden csoportnál 3 példa és az étel elkészítésének folyamata és alapanyagai!
2. Levesek jellemzése, főcsoportjai. Minden csoportnál 3 példa és az étel elkészítésének folyamata és alapanyagai!
3. Melegelőételek jellemzése, főcsoportjai. Minden csoportnál 3 példa és az étel elkészítésének folyamata és alapanyagai!
4. Szárnyasból készíthető ételek jellemzése, főcsoportjai. Minden csoportnál 3 példa és az étel elkészítésének folyamata és alapanyagai!
5. Sertésből készíthető ételek jellemzése, főcsoportjai. Minden csoportnál 3 példa és az étel elkészítésének folyamata és alapanyagai!
4. Marhából készíthető ételek jellemzése, főcsoportjai. Minden csoportnál 3 példa és az étel elkészítésének folyamata és alapanyagai!
5. Vadakból készíthető ételek jellemzése, főcsoportjai. Minden csoportnál 3 példa és az étel elkészítésének folyamata és alapanyagai!
6. Ásványvizek és gyógyvizek fogalma és jellemzése, példákon keresztül való ajánlása!
7. Fehérbor fogalma és jellemzése, példákon keresztül való ajánlása!
6. Rozébor fogalma és jellemzése, példákon keresztül való ajánlása!
7. Vörösborok és sillerborok fogalma és jellemzése, példákon keresztül való ajánlása!

8 Égetett szeszek fogalma és jellemzése, példákon keresztül való ajánlása!

9. Likőrök fogalma és jellemzése, példákon keresztül való ajánlása!

Ajánlott irodalom!:

Voleszák Zoltán: 22 pincér tétel!

Teams csoportban kiadott tételek!