

SZÉCHENYI ISTVÁN BAPTISTA TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS GIMNÁZIUM**OSZTÁLYOZÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK**

TANTÁRGY: ÉTELEK TÁLALÁSA
TANÍTOTT SZAKIRÁNY: SZAKÁCS 4 1013 23 05
TANÍTOTT ÉVFOLYAM: 10. ÉVFOLYAM
TANÍTOTT ÓRASZÁM: 72 / ÉV

I. félév

Alapvető tálalási formák, lehetőségek

- tálalóeszközök, tányérok, tálak, kiegészítőket és a tálalási szabályok
- húsok szeletelése, darabolása, a rostirányra merőlegesen alkalmazott vágások
- rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket
- díszítés szabályai és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságai
- melegentartó berendezések
- szervízmódok

Szezonális alapanyagok használata

- szezonális alapanyagok ismerete, elő- és elkészítése

II. félév

Heti menük összeállítása

- heti menü összeállítás, ételallergiák, diatetikus szemlélet, szezonális alapanyagok kiválasztása a menübe

Alkalmi menük összeállítása

- rendezvénymenük, speciális igények, szezonális és megrendelő igényeinek figyelembevétele, egyedi menüajánlatok készítése

Osztályozó vizsga	gyakorlati	szóbeli
Időtartam	60p	10p
Arány az értékelésnél	60%	40%
A vizsga értékelése		
jeles (5)	90%-tól	
Jó (4)	75%-tól	
Közepes (3)	55%-tól	
Elégséges (2)	40%-tól	
Elégtelen (1)	0-39%-ig	