**Pótvizsga témakörök**

**9/4 osztály:** Értékesítési módok és jellemzésük, vendégtípusok jellemzése, vendégtájékoztatás eszközei, a vize és fajtái (ásványvíz, gyógyvíz, szénsavval dúsított vizek stb.), kávé és tea jellemzései-csoportosításai-készítési módjai, szörpök jellemzése-fajtái.

**1/9 B osztály:** a vendéglátás fogalma és jelentőségei, szükségetek fogalma és fajtái (jellemzéseik), piac fogalma, piaci formák csoportosítása, piaci tényezők fogalmai, vendéglátás személyi feltételei, munkaviszony megszűnése és megszűntetése, vállalkozó-vállalkozás fogalma, felelősségi formák egy vállalkozásban, székhely-telephely-fióktelephely fogalma

**1/9 A osztály:** Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak, ellenőrzést végző szervezetek, ellenőrzések –vizsgálatok vendéglátó egységekben, mikroorganizmusok (vírusok, baktériumok, élesztők, penészek jellemzése), élelmiszert mérgező anyagok, mikroorganizmusok életfeltételei, mikroorganizmusok hasznos tevékenysége, az ételmérgezés, a tartósítás.

Vác. 2018. június 21. Fábián Tamás