**Javítóvizsga témakörök**

**9/2 osztály, Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek elmélet:** Cukrásztészták fajtái és készítésük, Éttermi eszközök, gépek, felszerelések csoportosítása, Éttermi dolgozók munkaruhája és felszerelése, Az 5 hőközlési eljárás és fajtái, Sűrítési eljárások, Bundázási módok, Egészség és wellness turizmus.

**10/B osztály, Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás:** Mártások,Felületkezelés, Élvezeti érték növelése, Formaadás és összeállítás, Lazítás, Fűszerezés és ízesítés, Fűszervajak, Páclevek.

**10/B osztály, Ételek tálalása:** Az egyes ételcsoportok tálalása, tálalóeszközökkel, tálakkal, tányérokkal, Húsok, halak szeletelésének fajtái, Főételek-köretek-mártások-kiegészítők elhelyezése a tányéron, Díszítés szabályai, Tálalási hőmérsékletek, hidegen-melegen tartás.

**10/B osztály, Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása:** A konyhán használt edények, gépek, berendezése és kéziszerszámok fajtái, A tűzhelyek és sütők fajtái, működési elvük, programozásuk, jellemzésük.

**11/A osztály, Vendéglátó gazdálkodás (szakács-pincér):** A vizsgafelkészítés során gyakorolt vizsgafeladatok gyakorlása.

**11/2 osztály, Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata:** Egyéni vállalkozó és vállalkozás, Egyéni cég, Gazdasági társaságok, Franchise.