Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek témakörök:

9. évfolyam

Gasztronómiáról, gasztrotörténelem.  
Higiénia: személyi, tárgyi

Konyha es kapcsolódó helyiségei.  
Előkészítő műveletek ,darabolás  
Hőközlési és hőelvonási eljárások. Sűrítési és dúsítási eljárások.  
Tápanyagok. Szintvizsga gyakorlati cukrász és szakács ételei.  
Erjedés, romlás.