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.