

JOZ angielski w gastronomii

1. Zawody i czynności z branży gastronomicznej *Occupations of the catering industry*

- 1.1. Kim jesteś z zawodu? *What's your occupation?*
- 1.2. Na stanowisku pracy. Zakres obowiązków i czynności *At the workplace. Range of responsibilities*
- 1.3. Mój wymarzony zawód *My dream job*
- 1.4. Jestem kucharzem *I'm a cook*
- 1.5. Jestem piekarzem *I'm a baker*
- 1.6. Jestem cukiernikiem *I'm a confectioner*
- 1.7. Jestem technologiem żywienia *I'm a nutrition technician*
- 1.8. Jestem kelnerem *I'm a waiter*
- 1.9. Jestem technikiem usług gastronomicznych *I'm a catering technician*
- 1.10. Wizytówka *A business card*

2. Artykuły spożywcze i dania *Groceries and dishes*

- 2.1. Co umiesz gotować? *What can you cook?*
- 2.2. Co umiesz upiec? *What can you bake?*
- 2.3. Co pijemy? Napoje *What do we drink? Drinks*
- 2.4. Ocena jakości produktów spożywczych *Food products quality evaluation*
- 2.5. Skład produktów spożywczych. Etykieta *Food products composition. Label*
- 2.6. Jadłospis *Menu*
- 2.7. Rodzaje mięs i dania mięsne *Types of meat and meat dishes*
- 2.8. Podroby zwierzęce *Offal*
- 2.9. Dania wegetariańskie *Vegetarian dishes*
- 2.10. Dania rybne *Fish dishes*
- 2.11. Owoce morza *Seafood*
- 2.12. Fast food *Fast food*
- 2.13. Dania makaronowe *Pasta dishes*

- 2.14. Produkty zbożowe *Cereal products*
- 2.15. Mleko i przetwory mleczne *Milk and dairy products*
- 2.16. Przekąski zimne i gorące *Cold and hot snacks*
- 2.17. Tłuszcze *Fats*
- 2.18. Mrożonki *Frozen food*
- 2.19. Wyroby cukiernicze. Ciasta i desery *Confectionery. Cakes and desserts*
- 2.20. Dekoracje i dodatki cukiernicze *Decorations and extras*
- 2.21. Owoce i przetwory owocowe *Fruit and preserves*
- 2.22. Warzywa i grzyby *Vegetables and mushrooms*
- 2.23. Przyprawy *Condiments*
3. Procesy technologiczne *Technological processes*
 - 3.1. Sposoby rozdrabniania warzyw *Vegetable grinding*
4. Metody przechowywania żywności *Food storage methods*
5. Nazwy sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz ich zastosowanie *Names of gastronomic equipment and devices and their usage*
 - 5.1. Sztućce i noże. Szkło i porcelana *Cutlery and knives. Glassware and table porcelain*
 - 5.2. Akcesoria stołowe *Table accessories*
 - 5.3. Akcesoria kuchenne. Naczynia i drobny sprzęt kuchenny *Kitchen accessories. Dishes and minor kitchen equipment*
 - 5.4. Urządzenia grzewcze *Heating devices*
 - 5.5. Urządzenia rozdrabniające *Grinding equipment*
 - 5.6. Urządzenia mroźnicze i chłodnicze *Refrigerating and freezing units*
 - 5.7. Akcesoria piekarnicze *Baking accessories*
 - 5.8. Sprzęt barowy i urządzenia barowe *Bar equipment and devices*
 - 5.9. W cukierni *In a confectionery*
 - 5.10. Wyposażenie pizzerii *A pizza parlour equipment*
 - 5.11. Meble *Furniture*
6. Przygotowanie dań – przepisy kulinarne *Preparing dishes – recipes*
 - 6.1. Książka kulinarna *A cookery book*
 - 6.2. Jak to jest robione? Sposoby przygotowania potraw *How is it made? Dish preparation methods*

- 6.3. Przepisy kulinarne – sałatki *Cooking recipes – salads*
- 6.4. Przepisy kulinarne – ciasta i ciastka *Cooking recipes. Cakes and cookies*
- 6.5. Przepisy kulinarne – zupy *Cooking recipes – soups*
- 6.6. Przepisy kulinarne – zapiekanki *Cooking recipes – casseroles*
- 6.7. Przepisy kulinarne – dania mięsne *Cooking recipes – meat dishes*
- 6.8. Liczba produktów *Food product quantities*
- 6.9. Kuchnie świata *The world's cuisines*
- 7. Karta dań *Menu*
 - 7.1. Asortyment potraw *The assortment of dishes*
 - 7.2. Przyjmowanie zamówień *Taking an order*
 - 7.3. Skargi – rozmowy z klientem *Complaints – conversations with a customer*
- 8. Piramida żywieniowa *A food guide pyramid*
 - 8.1. Podział produktów żywieniowych *Division of food products*
 - 8.2. Charakterystyka grup produktów *Characteristics of food products*
 - 8.3. Zasady prawidłowego żywienia – porady i wskazówki *Rules of healthy eating – tips*
 - 8.4. Diety *Diets*
- 9. Mój dzień pracy *My day at work*
 - 9.1. W restauracji *In a restaurant*
 - 9.2. W kawiarni *In a cafe*
 - 9.3. Fast food *Fast food*
 - 9.4. W pizzerii *At the pizza parlour*
- 10. Usługi cateringowe *Catering services*
 - 10.1. Urządzenia cateringowe *Catering equipment*
 - 10.2. Działalność cateringowa *Catering business*
- 11. Świat herbaty *The world of tea*
 - 11.1. Akcesoria herbaciane *Tea accessories*
- 12. Praca w gastronomii *Employment in the catering industry*
 - 12.1. Praca wakacyjna w gastronomii *Summer job in the catering industry*
 - 12.2. Oferty pracy w internecie *Job offers on the Internet*

13. Ubieganie się o pracę *Applying for a job*

13.1. List motywacyjny *Cover letter*

13.2. Rozmowa kwalifikacyjna *A job interview*

13.3. Umowa o pracę *An employment contract*

13.4. Europass *The Europass*

14. BHP – pierwsza pomoc w wypadkach przy pracy *Occupational safety and health – first aid in workplace accidents*

15. System HACCP w gastronomii *HACCP in the catering industry*

16. Jak otworzyć małą gastronomię? *How to start a short order restaurant?*

Test *Test*