

"COOK, SERVE AND SPEAK ENGLISH"



MENU



ERASMUS+ KA2
2015-2017

Cieľom projektu je inovovať učebné materiály pre žiakov odborov GASTRO použitím metódy CLIL. Výstupom projektu bude manuál, ktorý bude pozostávať z nasledujúcich kapitol:



1. Práca v gastronómii

- Ako sa píše životopis.
- Ako sa píše žiadosť o prijatie do zamestnania.
- Pracovný pohovor.



2. Práca čašníka

- Pracovný odev a povinnosti čašníka.
- Stolovanie.
- Objednávanie jedla a nápojov.
- Menu.
- Platenie.

DESSERT

3. Práca kuchára

- Pracovný odev kuchára a jeho povinnosti v kuchyni.
- Vybavenie kuchyne.
- Príprava ovocia a zeleniny.
- Príprava mäsa.
- Príprava morských plodov.
- Príprava výrobkov z mlieka.
- Príprava chleba a koláčov.
- Príprava dezertov.
- Regionálna kuchyňa.

