

Szakács mester

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

(Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése)

055-09/1 Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

(Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése)

Szóbeli vizsgatevékenység
Angol nyelv

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: *45 perc*

Elérhető pontszám: *100 pont*

2012

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

1. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Knowledge of products means for the cook that has to obtain a necessary knowledge of the goods and raw materials that he is about to process in the kitchen. Both the characteristics of each individual product, as well as the knowledge of their proper use in the kitchen play an important role in all kitchen activities. The individual categories of foodstuffs are in parts essentially or fundamentally different from each other. We can primarily distinguish between two main groups:

- foodstuffs of animal origin
- foodstuffs of vegetable origin

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

2. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Foodstuff of animal origin is generally processed in large quantities in every kitchen. Its nutritional and saturation values are highly remarkable, and through the proper processing of each item, one can obtain a high level of enjoyment. All kinds of raw materials belonging to this category of goods is relatively expensive, so their appropriate use and processing demands the utmost care. However, the unilateral consume of animal substances is harmful to human health and the inappropriate preparation of the respective materials is uneconomical. To prevent these consequences, one has to obtain a good knowledge of the properties and characteristics of these raw materials.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

3. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Foodstuff of vegetable origin is generally considered healthy and economically priced. There is an unlimited supply of this source, and the representatives of this category will certainly enrich the menu of any kitchen, if they are combined properly with meat, poultry or other kinds of raw material of animal source. Each season offers its own specific set of vegetables, crops, berries, fruits etc., and even despite a wide range of available additives and delicatessen, it has to be remembered that one may also find delicious and treasurable vegetable products. Since they are rich in mineral substances and vitamins, they can provide the necessary base excess of the human body. All kinds of food produced from a vegetable source requires an appropriate preparation according to the different types of cooking, so that one can make full use of their best culinary qualities and nutritional values. Regular visits to the vegetable markets and a careful selection of the best quality goods are to be considered as utmost essential skills.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

4. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

The art of cooking

The raw material turns into a complete dish in the cooking pot, *provided that* the cook has the ability to work with all available tools and the skills to use all available spices with a refined taste. In classical times, neither the aspect of nutritive values nor the aspect of healthiness was taken into consideration while practicing this art. Nowadays however, the modern times prescribe – with all due respect to the classical era – a sense of balance in the culinary composition. Since nowadays we have knowledge of the necessary amounts of individual nutrients, mineral substances and vitamins, we also have to take these aspects into consideration while practicing the art of cooking, but without neglecting the subtleties of fine taste.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

5. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

The diet of the modern times

The modern cuisine does not reject the classical rules and principles of the art of cooking. It much rather strives for a synthesis between the newest achievements of nutritional science and the classic. This ambition can solely be fulfilled by a mixed cuisine. Vegetarian or raw food kitchen can both be connected to the classic cuisine without further ado – but they can also be considered as autonomous special fields.

However, as they are each considered to represent a balanced diet, they serve the maintenance of good health. There are several diseases that are caused or aggravated by a unilateral or unhealthy diet; nevertheless, there are also numerous several diseases that can be cured by a guided and deliberately unilateral diet.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

6. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Nutrition

The diet of humans serves the preservation of the organism. We provide the body with the base substances that are necessary for it to work through the food that we eat. Besides proteins, fat and carbohydrates we also need active ingredients such as mineral substances and vitamins. These are not necessarily present in all dishes, but they must be included in a healthy diet.

Through different kinds and styles of cooking, certain nutritives contained in various foods can come to their full effect, while the beneficial values of other foods can be impaired or destroyed in the course of the process, it is important for a professional cook to develop an interest in the composition of foods as well as in the health value of any given dish.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

7. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

In a dietary cuisine, one basically uses the same dishes as in a normal cuisine. Therefore, each dish can potentially be a dietary meal. The basic principles of the normal kitchen technology also apply to the dietary kitchen. The main difference lies in the choice of foodstuffs and ingredients according to each given diet. Only a few dishes of a dietary regimen are prepared in a special way (e.g. salt-free diet). The manner of the preparation and the definition of the quantities lie within the competence of the doctor. He gives his orders concluded from the clinical picture of the particular patient, which explains the fact that the same dietary regimen may have significantly different effects on each individual, even if two individuals suffer from the same disease.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

8. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Meats of any kind play a crucial key role in the kitchen. They are not only wholesome and nutritious, but also relatively expensive. For a professional cook, it has to be a special task to discover the means of processing of all sorts of meat, as well as their practical forms of application. The cost-effectiveness of the kitchen operation is largely influenced by the rational way of processing post-slaughtered meat – which surely is the most important type of meat in the kitchen.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

9. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

We must give credit to the French cooks for having raised the bar of culinary art and science to new heights. The geographical characteristics of France, the fertility and the richness of its land in highest quality foodstuff, the vicinity of the Mediterranean Sea and the access to the open ocean are just a few of the most important factors that have enabled the professionals of the local cuisine to constantly develop and refine a variety of cooking methods that they got acquainted with in the cities, towns or the countryside of all four corners of France, regardless of wherever these may have originated from, may it have been a monastery or a castle. Throughout the years, some other countries' recipes were also added to the ensemble which has subsequently developed itself into the „classical cuisine” as we know it today.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

10. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Gastronomy – strictly speaking – means the fine art of producing good food. This definition by Larousse may seem somewhat plain, since one can „cook well” in so many different ways. We would rather put it this way: gastronomy is the ability to know and to be able to predict the delicacy and the effect of any given dish instantly. Furthermore, it also includes the knowledge of all prepared foodstuff and nutritives that can be served, regardless of whether they are raw or already processed.