

Rafał Sarna, Katarzyna Sarna

Język angielski zawodowy w gastronomii



ZESZYT ĆWICZEŃ

Zeszyt ćwiczeń *Język angielski zawodowy w gastronomii* stanowi uzupełnienie podręczników do nauki zawodów z branży gastronomicznej opracowanych przez WSiP zgodnie z nową podstawą programową.

© Copyright by Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne sp. z o.o.
Warszawa 2013

Wydanie I (rzut I)

ISBN 978-83-02-13594-1

Opracowanie merytoryczne i redakcyjne: **Tomasz Kompanowski** (redaktor koordynator)
Konsultacja językowa i korekta: **Hanna Szermer, Olga Dowgird, Mirella Hess-Remuszko**
Redakcja techniczna: **Elżbieta Walczak**
Projekt graficzny: **Dominik Krajewski**
Opracowanie graficzne: **Barbara Scharf**
Projekt okładki: **Dominik Krajewski**
Fotoedycja: **Agata Bażyńska**
Skład i łamanie: **Grafos**

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
00-807 Warszawa, Aleje Jerozolimskie 96
Tel.: 22 576 25 00
Infolinia: 801 220 555
www.wsip.pl
Druk i oprawa: DROGOWIEC-PL Sp. z o.o., Kielce

Publikacja, którą nabyłeś, jest dziełem twórcy i wydawcy. Prosimy, abyś przestrzegał praw, jakie im przysługują. Jej zawartość możesz udostępnić nieodpłatnie osobom bliskim lub osobiście znanym. Ale nie publikuj jej w internecie. Jeśli cytujesz jej fragmenty, nie zmieniaj ich treści i koniecznie zaznacz, czyje to dzieło. A kopiując jej część, rób to jedynie na użytek osobisty.

prawolubni


Szanujmy cudzą własność i prawo.
Więcej na www.legalnakultura.pl
Polska Izba Książki

SPIS TREŚCI TABLE OF CONTENTS

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

1.1 Kim jesteś z zawodu? <i>What's your occupation?</i>	8
1.2 Na stanowisku pracy. Zakres obowiązków i czynności <i>At the workplace. Range of responsibilities</i>	10
1.3 Mój wymarzony zawód <i>My dream job</i>	12
1.4 Jestem kucharzem <i>I'm a cook</i>	15
1.5 Jestem piekarzem <i>I'm a baker</i>	18
1.6 Jestem cukiernikiem <i>I'm a confectioner</i>	20
1.7 Jestem technologiem żywienia <i>I'm a nutrition technician</i>	22
1.8 Jestem kelnerem <i>I'm a waiter</i>	25
1.9 Jestem technikiem usług gastronomicznych <i>I'm a catering technician</i>	26
1.10 Wizytówka <i>A business card</i>	28

2. Artykuły spożywcze i dania *Groceries and dishes*

2.1 Co umiesz gotować? <i>What can you cook?</i>	30
2.2 Co umiesz upiec? <i>What can you bake?</i>	31
2.3 Co pijemy? Napoje <i>What do we drink? Drinks</i>	33
2.4 Ocena jakości produktów spożywczych <i>Food products quality evaluation</i>	35
2.5 Skład produktów spożywczych. Etykieta <i>Food products composition. Label</i>	36
2.6 Jadłospis <i>Menu</i>	38
2.7 Rodzaje mięs i dania mięsne <i>Types of meat and meat dishes</i>	40
2.8 Podroby <i>Offal</i>	42
2.9 Dania wegetariańskie <i>Vegetarian dishes</i>	43
2.10 Dania rybne <i>Fish dishes</i>	45
2.11 Owoce morza <i>Seafood</i>	47
2.12 Fast food <i>Fast food</i>	49
2.13 Dania makaronowe <i>Pasta dishes</i>	51
2.14 Produkty zbożowe <i>Cereal products</i>	52
2.15 Mleko i przetwory mleczne <i>Milk and dairy products</i>	54
2.16 Przekąski zimne i gorące <i>Cold and hot snacks</i>	56
2.17 Tłuszcze <i>Fats</i>	57
2.18 Mrożonki <i>Frozen food</i>	58
2.19 Wyroby cukiernicze. Ciasta i desery <i>Confectionery. Cakes and desserts</i>	60
2.20 Dekoracje i dodatki cukiernicze <i>Decorations and extras</i>	62
2.21 Owoce i przetwory owocowe <i>Fruit and preserves</i>	63
2.22 Warzywa i grzyby <i>Vegetables and mushrooms</i>	65
2.23 Przyprawy <i>Condiments</i>	66

3. Procesy technologiczne *Technological processes*

3.1 Sposoby rozdrabniania warzyw <i>Vegetable grinding</i>	69
---	----

4. Metody przechowywania żywności <i>Food storage methods</i>	71
--	-----------

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 <i>Cutlery and knives. Glassware and table porcelain</i>	73
5.2 Akcesoria stołowe <i>Table accessories</i>	75
5.3 Akcesoria kuchenne. Naczynia i drobny sprzęt kuchenny <i>Kitchen accessories. Dishes and minor kitchen equipment</i>	77
5.4 Urządzenia grzewcze <i>Heating devices</i>	79
5.5 Urządzenia rozdrabniające <i>Grinding equipment</i>	80
5.6 Urządzenia mrozące i chłodnicze <i>Refrigerating and freezing units</i>	81
5.7 Akcesoria piekarnicze <i>Baking accessories</i>	82
5.8 Sprzęt barowy i urządzenia barowe <i>Bar equipment and devices</i>	84
5.9 W cukierni <i>In a confectionery</i>	85
5.10 Wyposażenie pizzerii <i>A pizza parlour equipment</i>	87
5.11 Meble <i>Furniture</i>	89

6. Przygotowanie dań – przepisy *Preparing dishes – recipes*

6.1 Książka kucharska <i>A cookery book</i>	91
6.2 Jak to jest robione? Sposoby przygotowania potraw <i>How is it made? Dish preparation methods</i>	92
6.3 Przepisy – sałatki <i>Cooking recipes – salads</i>	94
6.4 Przepisy – ciasta i ciastka <i>Cooking recipes. Cakes and cookies</i>	95
6.5 Przepisy – zupy <i>Cooking recipes – soups</i>	97
6.6 Przepisy – zapiekanki <i>Cooking recipes – casseroles</i>	100
6.7 Przepisy – dania mięsne <i>Cooking recipes – meat dishes</i>	102
6.8 Ilość produktów <i>Food products quantities</i>	104
6.9 Kuchnie świata <i>The world's cuisines</i>	106

7. Karta dań *Menu*

7.1 Asortyment potraw <i>The assortment of dishes</i>	108
7.2 Przyjmowanie zamówień <i>Taking an order</i>	110
7.3 Skargi – rozmowy z klientem <i>Complaints – conversations with a customer</i>	111

8. Piramida żywieniowa *A food guide pyramid*

8.1 Podział produktów żywnościowych <i>Division of food products</i>	113
8.2 Charakterystyka grup produktów <i>Characteristics of food products</i>	114
8.3 Zasady prawidłowego żywienia – porady i wskazówki <i>Rules of healthy eating – tips</i>	116
8.4 Diety <i>Diets</i>	118

9. Mój dzień pracy *My day at work*

9.1 W restauracji <i>In a restaurant</i>	120
9.2 W kawiarni <i>In a cafe</i>	121
9.3 Fast food <i>Fast food</i>	123
9.4 W pizzerii <i>At the pizza parlour</i>	125

10. Usługi cateringowe <i>Catering services</i>	
10.1 Urządzenia cateringowe <i>Catering equipment</i>	127
10.2 Działalność cateringowa <i>Catering business</i>	130
11. Świat herbat <i>The world of tea</i>	
11.1 Akcesoria herbaciane <i>Tea accessories</i>	132
12. Praca w gastronomii <i>Employment in the catering industry</i>	
12.1 Praca wakacyjna w gastronomii <i>Summer job in a catering industry</i>	135
12.2 Oferty pracy w internecie <i>Job offers on the Internet</i>	139
13. Ubieganie się o pracę <i>Applying for a job</i>	
13.1 List motywacyjny <i>Cover letter</i>	141
13.2 Rozmowa kwalifikacyjna <i>A job interview</i>	144
13.3 Umowa o pracę <i>An employment contract</i>	146
13.4 Europass <i>The Europass</i>	148
14. BHP – pierwsza pomoc w wypadkach przy pracy <i>Occupational safety and health – first aid in workplace accidents</i>	
151	
15. System HACCP w gastronomii <i>HACCP in the catering industry</i> ...	
153	
16. Jak otworzyć małą gastronomię? <i>How to start a short order restaurant?</i>	
155	
Test 1	157
Test 2	161