**SZAKNYELVI ISMERETEK**

10 b Cukrászok:

1. Rétesek és piték fajtái részletesen; további meleg édességek
említés szintjén (palacsinta, aranygaluska)

2. Hozzávalók és mértékegységek megnevezése

3. Bevezetés a készítés műveleteinek szóbeli kommunikálásába
Pl: Először kezet kell mosnunk, majd meg kell mosnunk az almákat. Stb