

# ELŐSZÓ

Ez a szótár segít, hogy olasz nyelven eligazodjunk az éttermekben, sörözőkben, büfékben és cukrászdákban. Segítségével hatékony és pontos lehet a „vendég” és a „pincér” közötti beszélgetés.

A szótárt ajánljuk a finom ételeket, édességeket és italokat elfogyasztani kívánó „vendégek” mellett a pincéreknek, pultosoknak is, akár büfében vagy presszóban, akár más vendéglátó elárúsítóhelyen dolgoznak.

A szótár tartalmazza a cukrászsütemények, hidegkonyhai készítmények felsorolását, alapanyagait és elkészítésük módzatait, a magyar nyelvterület specialitásait, az étel- és itallap felosztását, a korszerű táplálkozás jellemzőit és összetevőit, a vendéglátóhelyek, kávéházak berendezését, az asztalfoglalás, a reklamáció kezelésének és a számla kiegyenlítésének, valamint rendezvények szervezésének módjait.

Külön fejezet foglalkozik az álláskeresés, állásváltoztatás, pályázatok, pályaorientáció témakörével. Ahol ez indokolt (kéresek, utasítások, típuskérdések és típusválaszok), a szótár a szavakon kívül kifejezéseket és alapondatokat is megad.

A szótár két részből áll. A szavak az olasz–magyar, illetve a magyar–olasz részben is tematikus csoportosításban, azon belül pedig ábécérendben találhatóak. (Ettől egyedül akkor tekintünk el, amikor párbeszédszerűen szerepeltetünk típusmondatokat.) A szókészlet összeállításakor igyekeztünk a vendéglátásban legáltalánosabban használt kifejezéseket figyelembe venni.

A könnyebb használat érdekében egy-egy szót, előfordulása szerint, több témakörben is szerepeltettünk.

Mindezek alapján szótárunkat haszonnal forgathatják a vendéglátó szakmát tanuló diákok ugyanúgy, mint a nap mint nap olasz nyelven beszélő vendégeket fogadó, illetve az olasz nyelvterületen állást vállalni szándékozó vendéglátóipari szakemberek.

