

# ELŐSZÓ

Ezt a szótárt étteremben és cukrászdában dolgozó pincérek, büfében, presszóban vagy más vendéglátó elárúsítóhelyen foglalkoztatott pultosok számára készítettük.

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 alapmondatokat is megad.

A szótár két részből áll. A szavak az angol–magyar, illetve a magyar–angol részben is tematikus csoportosításban, azon belül pedig ábécérendben találhatóak. (Ettől egyedül akkor tekintünk el, amikor párbeszédszerűen szerepeltetünk típusmondatokat.) Az amerikai angolban használatos kifejezéseket *dőlt betűvel* jelezzük.

A szókészlet összeállításakor igyekeztünk az angol nyelvterületen legáltalánosabban használt kifejezéseket figyelembe venni, ami igen nehéz feladat, hiszen a szókincs az étkezés témakörében tartományonként, járásonként, olykor falvanként mutat eltéréseket.

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 angol nyelven beszélő vendégeket fogadó, illetve az angol nyelvterületen állást vállalni szándékozó vendéglátóipari szakemberek.

