

English Language TEST

in

Cooking

and Gastronomy

Test: poziom B1 + B2

Aby przystąpić do rozwiązania łącznego testu na poziomie B1 oraz wymaga obligatoryjnej znajomości wiedzy ogólnej z języka angielskiego na poziomie A1, A2 oraz wiedzy obejmującej podstawowe słownictwo z dziedziny gastronomii a także poprawne ich wykorzystanie w zdaniach pojedynczych jak również złożonych. Znajomość podstawowych struktur i czasów gramatycznych oraz ich następstw będzie niezbędnym elementem, by rozpocząć wykonanie testu na poziomie średniozaawansowanym.

Warto sprawdzić jednocześnie ogólną znajomość języka angielskiego wraz z zasobem branżowego słownictwa o profilu gastronomicznym, co umożliwi Ci poruszanie się w świecie kulinarnym, ale również ułatwi Ci swobodną komunikację z klientami, którzy przybywają do obiektów i lokali gastronomicznych w celu konsumpcji. Ukończenie poniższego testu z pozytywnym wynikiem pozwoli Ci zweryfikować i rozwinąć wiedzę z języka angielskiego aż do poziomu C1 w mowie i piśmie. Poprzez test zdobędziesz informacje, jak z fachowym językiem funkcjonować w biznesie związanym z gastronomią, jak przyjąć zamówienie oraz jak profesjonalnie doradzić w wyborze dań oczarowując gości kulturą wypowiedzi. Zdobyta wiedza i informacja o Twoim poziomie ułatwi Ci dokonanie wyboru specjalistycznego kursu online a w dalszej konsekwencji pracę w zagranicznych placówkach gastronomicznych lub pozwoli Ci na nawiązanie nowych znajomości, które do tego doprowadzą poprzez uczestnictwo w międzynarodowych grupach językowych online. Dzięki zajęciom nabierzesz ogromnej wprawy i biegłości w obsłudze zagranicznych gości lokali gastronomicznych. Pozytywny wynik testu zwiększy Twoje szanse na zatrudnienie w przemyśle gastronomicznym, gdzie niezbędna jest biegła znajomość językowa, w szczególności w restauracjach, hotelach, hostelach, motelach oraz pensjonatach, domach gościnnych itp.



Circle the correct answers

1. Good evening sir/madam.

Do you have a

Yes, the name's Jackson.

a. recommendation

b. reservation

c. preparation

2. Sir,.....you ready for order? What would you like to start with?

a. do

b. have

c. are

3.to order some dry red wine or light white wine?

a. Would you like

b. Have you got

c. May I

4. Are youyour meal?

a. enjoying

b. annoying

c. avoiding

5. If you wait,a table for five in a minute.

a. it will be

b. there will be

c. will be

6. If you want to make a cake, you should mix all the.....together in a bowl.

a. cleavers

b. ingredients

c. graters

7. Excuse me, my meal is cold.

I'm very sorry. I'll ask the.....to warm it up.

- a. manager
- b. chef
- c. staff

8. Knives, forks and spoons used for eating or serving food.

- a. Cutlery
- b. Funnel
- c. Pitcher

9. Who prepares all kinds of cakes and pies?

- a. A carpenter
- b. A baker
- c. A cook

10. Should I add a slice of lemon to your whisky? Great idea,.....

- a. fabulous.
- b. ridiculous.
- c. outrageous.

11. If you want to open a bottle of wine you need to use:

- a. corkscrew
- b. ladle
- c. colander

12. I'm sorry, but we're fully booked tomorrow., we still have free tables for Friday.

- a. Because
- b. Therefore
- c. However

13. Which are typical and professional cook's clothes?

- a. A hat, an apron, safety shoes, a jacket, trousers.
- b. A hat, boots, a uniform, a neckerchief.
- c. A hat , trainers, a kitchen towel, an apron.

14. What's the name of large, white hat that you see chiefs use at formal events?

- a. The Crown
- b. The Togue
- c. The Royal Hat

15. What do you do with food when you cook it in a pan in oil?

- a. Steam
- b. Fry
- c. Boil

16. For what do you use a roll?

- a. A pasta dish
- b. A sandwich
- c. A veal



17. Which adjectives describe water?

- a. fresh, still, sparkling
- b. sweet, bitter, still
- c. sour, still, sparkling

18. The place for frozen food.

- a. Waste bin
- b. Wheel cutter
- c. Walk-in cooler

19. Does this dishnuts?

- a. certain
- b. concern
- c. contain

20. What is in the 'puttanesca'?

.....tomatoes, anchovy fillets and olives.

- a. It is made with
- b. It is make from
- c. It's make with

21. Would you likeor bottled beer?

- a. draugh
- b. draught
- c. draughted

22. A set of instructions for preparing a particular dish, including a list of the ingredients required.

- a. Bill
- b. Recipe
- c. Receipt

23.is the featured or primary dish in a meal consisting of several courses.

- a. A main course
- b. An aperitif
- c. A collation

24. Manager:.....any white serviettes on all tables in our restaurant?

Waiter: No, there aren't.

Manager: We.....order some as quick as possible.

- a. Is there, have to
- b. Are there, have to
- c. There are, had to

25.would you like your steak?

Blue, rare, medium-rare, medium or well-done?

- a. When
- b. How long
- c. How



26. Flour, rice and sugar should be stored in:

- a. freezer
- b. cold store
- c. dry goods warehouse

27. Not all food can be stored in aroom.

- a. humid
- b. humidity
- c. humids

28. The thin layer of ice that covers the frozen fillets is called:

- a. glaze
- b. maze
- c. braze

29. Before frying, the meat is topped off with coating the meat in.....

- a. breadcrumbs
- b. parsley
- c. starch

30. Portioning and forming of the meatballs should be done withhands.

- a. swollen
- b. moist
- c. dirty

31. Most of our guests like.....herring in oil with pepper and cucumbers. This is a special dish in this restaurant.

- a. eat
- b. eats
- c. eating

32. The.....date tells us how long given food will be fit for consumption.

- a. expire
- b. expires
- c. expiration

33.some eggs decorated with ham on a vegetable salad for dinner tomorrow.

- a. I make
- b. I'll make
- c. I making

34. The preparation of flavouring ingredientsof chopping and browning an onion, chopping greens and crushing the garlic.

- a. consists
- b. contains
- c. considers

35. Are you thirsty?

Not really, but I'm.....

- a. starving
- b. confident
- c. cheerful

36. Espresso is a world famous coffee.....by forcing a small amount of nearly boiling water under circumstances through finely ground coffee beans.

- a. foamed
- b. whipped
- c. brewed

37. A shrimp cocktail will be ready in

- a. just a few minutes.
- b. a starter.
- c. few seconds.



38. A technique of preparing food that consists in making it boil.

- a. cooking
- b. frying
- c. baking

39. In a high quality restaurant meals are prepared:

- a. right before serving
- b. during breakfast
- c. a day before

40. You should start preparing any food by carefullyyour hands.

- a. clean
- b. cleaning
- c. cleans

41. Which of the following is a manner of preparing potato?

- a. raw
- b. shell
- c. jacket

42. Shrimps is classified as:

- a. fungi
- b. seafood
- c. poultry

43. This dinner was so lavish! There were as.....seven courses served.

- a. many as
- b. over
- c. much as

44. Products containing B-carotene are:

- a. beef, carrot, cabbage.
- b. lettuce, almond, pumpkin.
- c. carrot, spinach, pumpkin.

45.is an old, biological food preservation method which is quite common in Poland.

- a. Ferment
- b. Fermentation
- c. Fermentating

46. A human sense that is essential in gastronomy.

- a. taste
- b. smell
- c. feeling

47. Jacket potatoes can be served with five:cheese, onion, bacon, beans and lettuce.

- a. toppings
- b. supplements
- c. additions

48. I left the sauce to.....for a few minutes so that it doesn't boil.

- a. trimer
- b. timer
- c. simmer

49. A waiter writes down the information about an order next to:

- a. the customer's name
- b. the number of the table
- c. the hour of receiving order

50. Cruciferous vegetables contain a lot of oil.

- a. auxiliary
- b. non essential
- c. essential

The end of the test



Klucz do pytań

1	b
2	c
3	a
4	a
5	b
6	b
7	b
8	a
9	b
10	a
11	a
12	c
13	a
14	b
15	b
16	b
17	a
18	c
19	c
20	a
21	b
22	b
23	a
24	b
25	c
26	c
27	a
28	a
29	a
30	b
31	c
32	c
33	b
34	a
35	a
36	c
37	a
38	a
39	a
40	b
41	c
42	b
43	a
44	c
45	b
46	a
47	a
48	c
49	b
50	c

Interpretacja uzyskanego wyniku, rekomendacje, zalecenia.

Wynik testu (punkty)	Opis słowny
50-45 100-90%	<p>Jeśli osiągnęłaś/łeś taki wynik to możesz rozpocząć naukę na zaawansowanym poziomie C1, który będzie połączony z poziomem C2.</p> <p>Zaliczenie testu o wiodącej tematyce z dziedziny gastronomii wymagało od Ciebie przede wszystkim znajomości wiedzy ogólnej i tematycznej z języka angielskiego na poziomie A1+A2 oraz średniozaawansowanej na poziomie B1+B2, obejmującej poprawne użycie słów w zdaniach pojedynczych i złożonych, na tematy, które znasz i Cię interesują. Bardzo dobry rezultat jest wskaźnikiem, że rozumiesz znaczenie głównych wątków przekazu w standardowych i potocznych wypowiedziach, które nawiązują do życia codziennego.</p> <p>Nabyłaś/łeś słownictwo pozwalające Ci, by opisywać doświadczenia, zdarzenia, nadzieje, marzenia i zamierzenia oraz krótko uzasadnić bądź wyjaśnić swoje opinie i plany. Nie jest Ci obce słownictwo z zakresu gastronomii. Znasz czasy gramatyczne oraz ich następstwa. Potrafisz tworzyć zdania warunkowe i czasowe oraz przekształcać stronę czynną na stronę bierną. Stosujesz czasowniki modalne odnoszące się do teraźniejszości, przeszłości i przyszłości. Potrafisz tworzyć konstrukcje czasownikowe. Wiesz jak stosować przedimki oraz tworzyć przedrostki i przyrostki.</p> <p>Twoja wiedza jest w pełni usystematyzowana. Doskonale znasz słownictwo, definicje i zwroty stosowane w branży gastronomicznej.</p>
44-30 89%-60%	<p>Twój wynik testu jest na dobrym poziomie, ale wymaga uporządkowania wiedzy ogólnej na podstawowym poziomie A1+A2 jak również na średniozaawansowanym poziomie B1+B2 oraz w zakresie znajomości słownictwa używanego w środowisku gastronomicznym. Potrzebujesz przeanalizować czasy gramatyczne i ich następstwo oraz tworzenie zdań pojedynczych i złożonych, aby poprawnie konstruować i formułować wypowiedzi związane z gastronomią. Popracuj jeszcze nad tworzeniem zdań warunkowych i czasowych oraz przekształcaniem strony czynnej na stronę bierną. Uzupełnij wiedzę w zakresie stosowania czasowników modalnych odnoszących się do teraźniejszości, przeszłości i przyszłości, jak również przedimków, przedrostków i przyrostków.</p>
29 i poniżej 59-0%	<p>Niestety Twój wynik nie pozwala Ci na rozpoczęcie nauki na poziomie C1 + C2. Musisz przede wszystkim opanować i usystematyzować wiedzę ogólną z języka angielskiego. Następnie musisz skupić się nad branżowym słownictwem i terminologią dotyczącą gastronomii, nad poprawnym tworzeniem zdań prostych i złożonych. Utrwal czasy oraz konstrukcje gramatyczne, by móc tworzyć zdania warunkowe i czasowe oraz stronę bierną. Popracuj</p>

	nad czasownikami modalnymi odnoszącymi się do teraźniejszości, przeszłości i przyszłości, nad stosowaniem przedimków oraz tworzeniem przedrostków i przyrostków. Potrzebujesz pogłębić wiedzę w zakresie stosowania potocznych wyrażen i standardowych zwrotów stosowanych w życiu codziennym jak również w środowisku gastronomicznym.
--	--

Thank you for doing the test !

Drogi Studencie, właśnie zakończyłeś test sprawdzający twoją wiedzę językową na poziomie B1 -B2 wg skali Rady Europy CERF. W zależności od wyniku (tj. uzyskane punkty) znajomość języka na tym poziomie została potwierdzona lub niestety nie. Wynik powyżej 90% oznacza, że jesteś gotów zacząć naukę na poziomie C1; natomiast między 90% a 60%, że jesteś realnie na poziomie B1 zarówno z angielskiego ogólnego i angielskiego zawodowego z dziedziny gastronomii i gotowania. Trudno efektywnie funkcjonować w swoim środowisku zawodowym posługując się równoważnikami zdania, jedno-wyrazowcami* dodatkowo przy stosowaniu złego akcentu i wymowy oraz niewłaściwego słowa w danej sytuacji zawodowej czy społecznej. To może doprowadzić do frustracji, utraty szansy na „dream job” tj. wymarzoną pracę czy staż, niemożność podjęcia studiów czy kursy za granicą i niestety „bad impression”, a szansa jest tylko jedna. Wynik poniżej 60% czyli tu 30 pkt., wskazuje na to, że Twoja wiedza i umiejętności językowe nie są zadowalające tym bardziej, że są sukcesy połowiczne gdyż dotyczą tylko skills’ów receptywnych, aby diagnoza była pełna należy zbadać też równie ważne skills’y produktywne. Szansą na poprawę wszystkich jest nasza oferta warsztatów Vocational English.

<https://szkolnictwo.pl/index.php?id=PU3478>



Bibliografia

<https://www.europarl.europa.eu/factsheets/pl/sheet/142/polityka-jezykowa>

https://www.slowacki.org.pl/CMS/IMGB/1618_B1.pdf

<https://www.docsiy.com/pl/zagadnienia-na-egzamin-z-jezyka-angielskiego-na-poziomie-b2/5789740/>

<file:///C:/Users/PIOTR/Downloads/docsiy-zagadnienia-na-egzamin-z-jezyka-angielskiego-na-poziomie-b2.pdf>

[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes//2013/495871/IPOL-CULT_ET\(2013\)495871\(SUM01\)_PL.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes//2013/495871/IPOL-CULT_ET(2013)495871(SUM01)_PL.pdf)

http://produkty.ibe.edu.pl/docs/raporty/ibe-ee-1-6-raport-polityka_jezykowa.pdf

Rozdział 3 str. 11

<https://www.cathoven.com/en/cefr-checker/>

<https://www.etutor.pl/help/advancement-levels/level/a1>

<https://owlsomenglish.com/index.php>

<https://www.ingless.pl/>

<https://bnd.ibe.edu.pl/subject-page/14>

<https://szkolnictwo.pl/index.php?id=PU3478>

<https://jows.pl/artykuly/rozwijanie-sprawnosci-receptywnych-w-jezyku-obcym>

opracowane przez zespół cttb na podstawie wytycznych Rady Europy, sierpień 2022

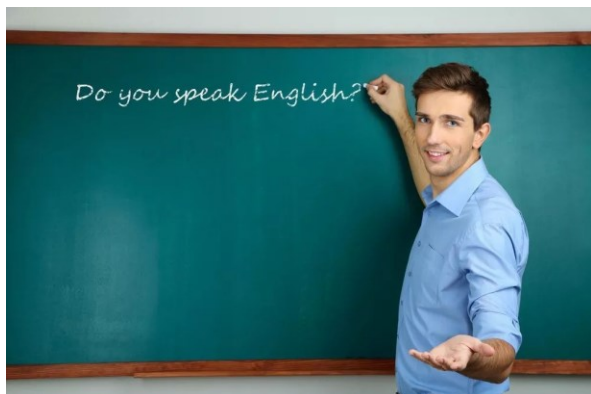
G.Woźniak, U.Stolarczyk: redakcja

W.Wąsiewicz: korekta i grafika

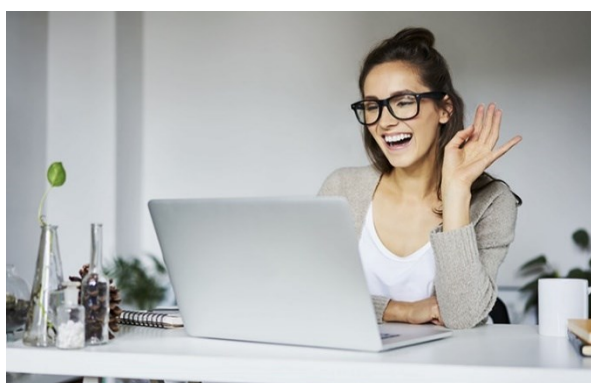
P.J.Kalinowski: nadzór merytoryczny

London, UK; Ateny, EU; lipiec-sierpień 2022

our other services in English



General English Language package courses



Speaking English classes package classes



Writing English classes package courses



VEC English Language exam courses

one to one
online
in groups



(+30) 694 572 69 58 27
(+44) 745 947 31 36



CTTB

we are always there for you

Professional English Language Services



www.cttb.education
coaching@cttb.education
office@cttb.education