

Припрема за полагање пријемног испита из предмета

УСЛУЖИВАЊЕ

ЛИТЕРАТУРА:

- Саид Дивановић, Светозар Нићетин: Услуживање са практичном наставом за I и II разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд 2013.
- Миленко Красавчић, Светозар Нићетин: Услуживање са практичном наставом за III и IV разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд 2014.
- Игор Гвозден, Душан Комленац, Далибор Ненадовић: Услуживање за први разред угоститељско-туристичке школе образовни профили конобар и угоститељски техничар, Завод за уџбенике, Београд 2015.
- Душан Комленац, Игор Гвозден, Далибор Ненадовић, Ђорђе Стојановић, Мирољуб Глицић: Услуживање за други разред угоститељско-туристичке школе образовни профили конобар, Завод за уџбенике, Београд 2016.

ПИТАЊА ИЗ УЏБЕНИКА УСЛУЖИВАЊЕ ЗА ПРВИ РАЗРЕД

1. Објасни појам угоститељско услуживање.
2. Наброј основне фазе услуживања гостију.
3. Који је задатак угоститељског услуживања гостију?
4. Чиме је регулисана заштита од повреда на раду?
5. Наведи механичке изазиваче опасности.
6. Која је најбоља заштита од повреда на раду?
7. Објасни значење скраћенице НССР.
8. Шта подразумева НССР стандард?
9. Шта све треба радити у угоститељском објекту?
10. Наброј угоститељске објекте за исхрану и пиће.
11. Шта је то ресторан?
12. Како се деле ресторани?
13. Шта су то специјализовани ресторани? Наброј их.
14. Шта је кафана?
15. Како се деле кафане? Опиши једну кафану.
16. На основу чега се планирају изградња и опремљеност угоститељских објеката?
17. Опиши пријемна одељења.
18. Опиши услужна одељења.
19. Какав треба да буде правац кретања особља кроз радна одељења?
20. Како се особље дели према задацима и пословима?
21. Које су дужности и радни задаци шефа ресторана?
22. Опиши рад конобара.
23. Шта ради конобар специјалиста?
24. Шта је сомелијер?
25. Ко је кувар?
26. Које послове обавља помоћно особље?
27. Које су врсте радне униформе услужног особља?
28. Каква мора бити радна униформа?
29. Где се дочекује гост и како се поздравља?
30. Како се гост ословљава и како му се помаже приликом седања за сто?
31. Које су уобичајене фразе у разговору са гостима?
32. Шта су то хладно-топли и неутрални пултови?
33. Чему служе ледомати и дробилице за лед?
34. Шта су колица за фламбурање и транширање?
35. Чему служи грејач шоља и тањира?
36. Који су облици и диманзије ресторанских столова?

37. Чему служе сервирни столови?
38. Које су димензије банкетских столова и како се они користе?
39. Опиши кафанске и баштенске столове.
40. Наброј групе инвентара за услуживање.
41. Шта је то рубље у угоститељству и од ког материјала се највише прави?
42. Шта је основни или централни тањир?
43. За шта се користи дубоки тањир и колики му је пречник?
44. Од ког материјала се најчешће прави прибор за јели?
45. Шта спада у основни прибор за јело?
46. За шта се користе специјалне врсте прибора за јело?
47. Шта све спада у сервисни прибор?
48. У коју сврху се користи кристал?
49. Које су запремине чаше за воду и за шта се оне користе?
50. Опиши чаше за бело и црвено вино.
51. За шта се користе боцуни и бокали и које су запремине?
52. Шта је то декантер флаша (за шта се користи)
53. Шта је мали стони инвентар?
54. Шта се подразумева под стоном апотеком?
55. Шта је карафиндл?
56. Како се користе посуде за хлађење вина?
57. Која је улога корпи за служење старих вина?
58. Шта је штоплцигер?
59. Од ког материјала се израђује метално посуђе?
60. За шта се користе шоље за супу, а за шта супијере?
61. Која је разлика између овала за рибу и овала за месо?
62. Како се означавају величине овала и шта представљају те ознаке?
63. Шта је клоше?
64. Шта означава француски израз *mise en place*?
65. Опиши припремне радове у офису.
66. Опиши припремне радове у точионици пића и бару.
67. Опиши припремне радове у сали.
68. Шта се обезбеђује правилним ношењем инвентара?
69. Шта се преноси на послужавницима и платоима?
70. Шта значи апсервирати?
71. Шта је кувер?
72. Од чега зависи поставка кувера?
73. Од чега се састоји основни кувер?
74. Шта је проширени кувер?
75. Наброј завршне радове у угоститељству.
76. Који се организациони системи рада услужног особља користе у свету?
77. Опиши ревирни организациони систем рада.
78. Опиши реонски организациони систем рада.
79. Опиши бригадни организациони систем рада.
80. Шта подразумевамо под појмом начин услуживања?
81. Опиши енглески начин услуживања.
82. Опиши француски начин услуживања.
83. Шта је то тањир-сервис?
84. Да ли се начини услуживања могу комбиновати?
85. Који су главни дневни оброци, а који међуоброци?
86. Које је уобичајено време услуживања главних дневних obroка?
87. Наведи врсте доручка.
88. Шта је ручак?
89. Шта је вечера?

90. Шта је бранч?
91. Шта су припремни радови у сали за доручак?
92. Опиши састав и постављање кувера за комплетан доручак.
93. Опиши састав и постављање кувера за бечки доручак.
94. Опиши састав и постављање кувера за швајцарски доручак.
95. Опиши састав и постављање кувера за енглески доручак.
96. Како се сервира доручак на бази бифе-стола?
97. Објасни сврху и значај точионице пића.
98. Које особље ради у точионици пића и које су њихове дужности?
99. Неопходна опрема и уређаји у точионици пића су:...
100. Наведи припремне и завршне радове у точионици пића.
101. Који документи се користе у точионици пића?
102. На којим температурама се чувају и хладе пића?
103. Који стручни изрази се користе у точионици пића?

ПИТАЊА ИЗ УЏБЕНИКА УСЛУЖИВАЊЕ ЗА II РАЗРЕД

104. Између кога се врши интерна и екстерна комуникација?
105. Шта је бонтон?
106. Наведи бар пет примера лепог понашања особља у ресторану.
107. Опиши дочек, прихват и смештај гостију.
108. Чему нам служе информативна питања и која су уобичајена?
109. Којих правила се придржавамо приликом смештаја гостију за сто?
110. Услед чега се јављају неспоразуми у комуникацији?
111. Шта треба предузети ако установимо да је жалба госта изазвана лошом или непостојећом прпцедуром?
112. Наведи неколико примера специфичних обичаја и ограничења у исхрани неких народа.
113. С које стране госту приносимо инструменте понуде, а с које стране госта примамо поруџбину?
114. Кома прво дајемо инструменте понуде?
115. Шта се препоручује приликом узимања поруџбина од веће групе гостију?
116. Ко прима поруџбине у ресторану?
117. О чему треба водити рачуна приликом пријема поруџбине за специфично јело?
118. Шта је сугестивна, а шта импулсивна продаја?
119. Како се региструје и дистрибуира поруџбина?
120. Набројте врсте наплате угоститељских услуга.
121. Како се врши наплата услуга на данашњи француски начин наплате?
122. Шта је књига шанка?
123. Шта је књига требовања?
124. Шта је књига отписа?
125. Шта подразумевамо под инструментима понуде у угоститељству?
126. Редослед група у карти доручка је:
127. Чему служи и како изгледа „крушка-квака“?
128. Редослед група у карти кафане је:
129. Шта је јеловник?
130. Набројте групе јела у стандардном јеловнику:...
131. Опишите шта су анкетни јеловник и анкетна мени карта и у ком пословању се користе?
132. Шта је винска карта?
133. Који је уобичајени редослед група вина у винској карти?
134. Шта је карта пића?
135. Набројте редослед група и карти пића:...
136. Барска карта је инструмент понуде којим се нуде:...

137. Уобичајени редослед група у барској карти је:...
138. Мени може да буде:....
139. Како се пише мени – правила приликом писања и уобичајене димензије мени карте.
140. Елементи које мора да садржи свака понуда су:...
141. Инструменти понуде у електронској форми:...
142. Како се деле алкохолна пића?
143. Како се деле безалкохолна пића?
144. Како се деле пића на основу количине алкохола у њима?
145. Како се деле ракије?
146. Које су најпознатије воћне ракије?
147. Које ракије од грожђа знате?
148. Како се услужује коњак?
149. Која је јачина ракије и у којим јединицама мере се изражава?
150. Која пића спадају у жестока алкохолна пића?
151. Шта је џин?
152. Од чега се прави виски?
153. Како се услужује виски?
154. Која пића спадају у аперитивна пића?
155. Како се услужују битери, а како вермути?
156. Шта су ликери и у коју групу пића спадају?
157. Како се деле ликери?
158. Шта је пиво и од чега се прави?
159. Које врсте пива постоје?
160. Која топла алкохолна пића се највише пију у нашој земљи?
161. Одакле кафа води порекло?
162. Која кафа је најпопуларнија у нашим угоститељским објектима?
163. На колико начина се може спремити еспресо?
164. Како се прави капуфино?
165. У којој држави је откривен чај?
166. Које врсте чаја постоје?
167. Који напитаk се више конзумира у свету, а који код нас?
168. Шта су барске мешавине?
169. Када су се барске мешавине појавиле у Европи?
170. Које врсте чаша се користе у барском пословању?
171. Који начини и технике припремања коктела постоје?
172. Шта се од барског прибора користи при примени сваке од наведених техника?
173. Која је основна подела коктела?
174. Како се деле коктели према времену конзумирања?
175. Како се деле коктели према температурној карактеристици?
176. Како се деле коктели према садржају алкохола?
177. Шта се све може користити као декорација приликом прављења коктела?
178. Када је почео интензивнији развој винарства у Србији?
179. Шта подразумевамо под називом вино?
180. Како се деле вина према боји?
181. Како се деле вина према количини шећера?
182. Како се деле вина према квалитету?
183. Како се деле вина према начину производње?
184. Како се производи бело и розе вино?
185. Како се производи црвено и барикирано вино?
186. Шта је неопходно за производњу вина?
187. Набројте 5 најпознатијих сорти белог грожђа.
188. Набројте 5 најпознатијих сорти црног грожђа.

189. Набројте српске аутохтоне сорте грожђа које знате.
190. Наведите винске регије Србије.
191. Које су аутохтоне сорте грожђа Црне Горе?
192. Ко је сомелијер?
193. Наведите радне задатке сомелијера.
194. Где се чува вино и на којој температури?
195. Шта садржи етикета на боци вина?
196. Шта подразумева услуживање вина?
197. Шта се проверава приликом дегустације вина?
198. Наведите потребан инвентар за услуживање белих и розе бутелних вина:...
199. Наведите потребан инвентар за услуживање бутелних црвених вина.
200. Наведите потребан инвентар за услуживање шампањца.
201. Објасните појам фрапирање вина:...
202. Објасните појам шамбрирање вина:...
203. Шта значи дегоржирање?
204. Шта је потребно знати за добро упаривање вина и хране?
205. Коју врсту вина бисте препоручили уз хладна предјела?
206. Коју врсту вина бисте препоручили уз бела меса од пилетине и ћуретине?
207. Коју врсту вина бисте препоручили уз црвена меса, дивљач и месо од гуске и патке?
208. Коју врсту вина бисте препоручили уз тврде сиреве?
209. Коју врсту вина бисте препоручили уз посластице?

ПИТАЊА ИЗ УЦБЕНИКА УСЛУЖИВАЊЕ ЗА III РАЗРЕД

210. У чему се разликује пансионско пословање од ресторанског?
211. Шта представља пун пансион?
212. Шта представља полупансион?
213. Ко су пансионски, а ко пролазни гости?
214. Шта представља анкетни или скраћени јеловник, објасни начин узимања поруџбине путем анкетног јеловника?
215. На који начин може да се врши наплата рачуна у пансиону.
216. Шта представља централни офис собног сервиса.
217. Особље собног сервиса и њихове дужности.
218. Наброј и објасни који су припремни радови у собном сервису.
219. Припремање, бонирање и преузимање поруџбине у собном сервису.
220. Организација рада и карактеристике пословања минибара.
221. Начин испостављања рачуна и наплате услуга у собном сервису.
222. Наведи врсте и објасни начин пружања услуга у вагон ресторану.
223. Наведи и објасни начин пружања услуга хране и пића на броду.
224. Наведи и објасни начин пружања услуга хране и пића у авиону.
225. Постављање стола према утврђеном менију за групу гостију у ресторану.
226. Сервирање аперитива за групу гостију који користе услугу по утврђеном менију.
227. Сервирање јела за групу гостију по утврђеном менију.
228. Сервирање пића уз јело за групу гостију по утврђеном менију.
229. које су основне карактеристике пословног ручка?
230. Особље укључено у организацију и пружање услуге пословног ручка.
231. Припремање аперитив салона и услуживање аперитива.
232. Одређивање реона за пословни ручак.
233. Услуживање гостију за столом за пословни ручак.
234. Од чега се састоји кувер за шкољке и како се услужују?
235. Од чега се састоји кувер за гранцигуле и како се услужују?
236. Од чега се састоји кувер за ракове и како се услужују?
237. Од чега се састоји кувер за кавијар и како се услужује?

238. Од чега се састоји кувер за пужеве и како се услужују?
239. Од чега се састоји кувер за шпагете и како се услужују?
240. Од чега се састоји кувер за артичоке и како се услужују?
241. Наведи поделу барова по групама и основне карактеристике сваког од њих.
242. Наброј инвентар бара и укратко га опиши.
243. Наброј запослене у бару и наведи њихове дужности и обавезе,
244. Опиши употребу леда у барском пословању.
245. Опиши употребу воћа у барском пословању.
246. Опиши употребу воћних сирупа у барском пословању.
247. Опиши употребу зачина и морођија у барском пословању.
248. Који су принципи састављања коктела?
249. Које су јединице мере које се користе приликом састављања коктела?
250. Како се деле коктели према начину припреме?
251. Шта су флипови, наведи и објасни?
252. Шта су фисеви, наведи и објасни?
253. Шта је коблер, наведи и објасни?
254. Шта је круста, наведи и објасни?
255. Шта је бола, наведи и објасни?
256. Шта је пунч, наведи и објасни?
257. Шта је пус кафе, наведи и објасни?
258. Шта је грог, наведи и објасни?
259. Како се спрема и услужује кувано вино?
260. Које безалкохолне коктеле и пића знаш, наброј и објасни?

ПИТАЊА ИЗ УЏБЕНИКА УСЛУЖИВАЊЕ ЗА IV РАЗРЕД

261. Шта представља фламбирање?
262. Шта представља транширање?
263. Како се припрема и услужује татар бифтек?
264. Како се припрема фламбирани омлет са печуркама?
265. Како се припрема говеђи филе на месарски начин?
266. Како се припремају у услужују палачинка СУЗЕТ?
267. Како се припремају фламбиране брескве КАРМЕН?
268. Које врсте свечаних пријема познајеш и које су њихове основне карактеристике?
269. Шта представља банкет, понуда и организација?
270. Просторије за припремање и одржавање банкета.
271. Банкетски столови, врсте, карактеристике.
272. Припремни радови за одржавање банкета.
273. Правилно састављање менија са свим потребним елементима.
274. Постављање стола према утврђеном менију за банкет.
275. Служење аперитива на банкету.
276. Служење јела на банкету по менију.
277. Услуживање кафе и дигестива на банкету.
278. Понуда и организација услуживања на свечаном пријему са коктел партијем.
279. Припремни радови за коктел парти.
280. Служење пића на коктел партију.
281. Служење хране на коктел партију.
282. Понуда и организација свечаног пријема са хладно-топлим бифеом.
283. Припремни радови за хладно топли бифе.
284. Служење пића на пријему са хладно топлим бифеом.
285. Служење хране на хладно топлим бифеу.
286. Понуда и организација услуживања на чајанци.
287. Служење јела и пића на чајанци.