

Тест 05: УСЛУЖИВАЊЕ

Кандидат

.....
(презиме).....
(име).....
(име родитеља)

--	--	--

(број пријаве)**Тачни одговори приказани су црвеном бојом.****1. Црвена вина се служе:**

- A) Уз печења и пржена меса, односно уз главно јело на температури од 16-18°C.
- B) На температури од 16-18°C, на крају јела.
- C) Хладна на почетку јела.

2. Пансионске услуге обухватају:

- A) Услуге смештаја, доручак и пиће
- B) Услуге смештаја и исхране
- C) Услуге смештаја

3. Јеловник у ресторану саставља:

- A) шеф кухиње
- B) шеф ресторана
- C) заједно

4. Ширина стола за банкет не може бити мања од:

- A) 140 цм
- B) 120 цм
- C) 160 цм

5. Рачун за учињене угоститељске услуге у собном сервису госту се испоставља:

- A) При одласку из хотела
- B) На крају дана
- C) Уз поруџбину

6. Тартар бифтек припада групи јела:

- A) Хладних предјела
- B) Јела која се доготовљавају пред гостом
- C) Може бити и једно и друго

7. Који начин услуживања има за циљ да покаже богатство трпезе?

- A) француски
- B) руски
- C) енглески

8. На банкету се аперитив служи у:

- A) хотелском холу
- B) за банкетским столом
- C) свечаном аперитив салону

9. Од наведених јела заокружити јело по поруџбини:

- A) говеђи гулаш
- B) мусака од кромпира
- C) Кијевски котлет

10. Транжирање је:

- A) расхлађивање вина
- B) динстање мяса
- C) **расецање мяса пред гостом**

11. Доручак, као оброк, припада групи:

- A) међуоброка
- B) **редовних оброка**
- C) ванредних оброка

12. Ревирни систем има:

- A) више извршилаца
- B) два извршиоца
- C) **једног извршиоца**

13. Барска пића се могу припремати у:

- A) микс-гласу или шејкеру
- B) директно у чаши
- C) **на сва три начина**

14. Коктел се може припремити од најмање:

- A) **две врсте различитих пића**
- B) пет врста различитих пића
- C) три врсте различитих пића

15. Фламбирати се могу:

- A) слатка јела и воће
- B) слана јела
- C) **и једно и друго**

16. На етикети бутелњих вина наводе се следећи подаци (заокружи нетачан одговор):

- A) **чаша у којој се сервира вино**
- B) подрум у ком је флаша пуњена
- C) назив вина

17. Етажно услуживање је:

- A) услуживање у трпезаријама
- B) услуживање у бродским кабинама
- C) **услуживање у хотелским собама, апартманима и по спратовима**

18. Атрактивна припрема јела пред гостом, уз помоћ запаљеног алкохола назива се:

- A) фондирање
- B) транширање
- C) **фламбирање**

19. Који од наведених инструмената понуде се не може наћи у ресторану?

- A) винска карта
- B) јеловник
- C) **барска карта**

20. Која од наведених салата може да буде посебан ганг?

- A) **рибља салата**
- B) зелена салата
- C) парадајз салата