

Припрема за полагање пријемног испита из предмета

УСЛУЖИВАЊЕ

ЛИТЕРАТУРА:

- УСЛУЖИВАЊЕ ЗА ПРВИ РАЗРЕД УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКЕ ШКОЛЕ ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛИ КОНОБАР И УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР
Игор Гвозден, Душан Комленац, Далибор Ненадовић
- УСЛУЖИВАЊЕ ЗА ДРУГИ РАЗРЕД УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКЕ ШКОЛЕ ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛИ КОНОБАР
Душан Комленац, Игор Гвозден, Далибор Ненадовић, Ђорђе Стојановић, Мирољуб Глицић
- УСЛУЖИВАЊЕ СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ
за I и II разред угоститељско-туристичке школе
Саид Дивановић, Светозар Нићетин
- УСЛУЖИВАЊЕ СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ
за III и IV разред угоститељско-туристичке школе
Миленко Красавчић, Светозар Нићетин

ПИТАЊА ИЗ УЏБЕНИКА УСЛУЖИВАЊЕ ЗА ПРВИ РАЗРЕД

1. Где се јавља прво организовано пружање угоститељских услуга?
2. Када се појављују прве модерне кафане, ресторани и хотели?
3. Објасни појам угоститељског услуживања.
4. Наброј основне фазе услуживања гостију.
5. Који је задатак угоститељског услуживања гостију?
6. Чиме је регулисана заштита од повреда на раду?
7. Који су најчешћи изазивачи пожара?
8. Наведи механичке изазиваче опасности.
9. Како спроводимо заштиту од удара електричне енергије?
10. Која је најбоља заштита од повреда на раду?
11. Шта подразумева НССР стандард?
12. Наведи начине контаминације.
13. Наброј угоститељске објекте за исхрану и пиће.
14. Како се деле ресторани?
15. Како се деле кафане?
16. Како се деле радна одељења угоститељског објекта у зависности од врсте?
17. Какав треба да буде правац кретања особља кроз радна одељења?
18. Које су дужности и радни задаци шефа ресторана?
19. Шта ради конобар специјалиста?
20. Каква мора бити радна униформа?
21. Шта је потребно услужном особљу осим комплетне униформе?
22. Где се дочекује гост и како се поздравља?
23. Шта су то хладно-топли и неутрални пултови?
24. Чему служе ледомати и дробилице за лед?
25. Шта су колица за фламбирање и транширање?
26. Колики је оптимални простор за једног госта за столом?
27. Који су облици и диманзије ресторанских столова?
28. Чему служе сервирни столови?
29. Које су димензије банкетских столова и како се они користе?
30. Наброј групе инвентара за услуживање.
31. Како се рубље у угоститељству дели према намени?
32. Како се инвентар од порцелана дели према намени?

33. Шта је основни или централни тањир?
34. Како се дели прибор за јело?
35. Од које врсте стакла се прави инвентар од стакла?
36. Опиши чаше за бело и црвено вино.
37. Шта спада у мали стони инвентар, а шта у декоративни мали стони инвентар?
38. Шта је штоплцигер?
39. За шта се користе шоље за супу, а за шта супијере?
40. Која је разлика између овала за рибу и овала за месо?
41. Како се деле припремни радови према месту обављања?
42. У којој руци се преноси инвентар?
43. Шта је кувер?
44. Од чега се састоји основни кувер?
45. Шта је проширени кувер?
46. Које врсте специјалних кувера познајеш?
47. Како се деле завршни радови у угоститељству?
48. Који се организациони системи рада услужног особља користе у свету?
49. Који начини услуживања се користе код нас?
50. Да ли се начини услуживања могу комбиновати?
51. Који су главни дневни оброци, а који међуоброци?
52. Наведи врсте доручка.
53. Како се сервира доручак на бази бифе-стола?
54. Неопходна опрема и уређаји у точионици пића су:...
55. Инвентар у точионици пића чине:...

ПИТАЊА ИЗ УЏБЕНИКА УСЛУЖИВАЊЕ ЗА II РАЗРЕД

56. Шта је комуникација?
57. Наведите елементе комуникације
58. Која је основна подела комуникације?
59. Између кога се врши интерна и екстерна комуникација?
60. У којим правцима се одвија комуникација у угоститељству?
61. Шта је бонтон?
62. С које стране госту приносимо инструменте понуде, а с које стране госта примамо поруџбину?
63. Кома прво дајемо инструменте понуде?
64. Шта се препоручује приликом узимања поруџбина од веће групе гостију?
65. Ко прима поруџбине у ресторану?
66. Шта је сугестивна, а шта импулсивна продаја?
67. Набројте врсте наплате угоститељских услуга.
68. Шта је књига дневних извештаја?
69. Шта је књига шанка?
70. Шта је књига требовања?
71. Шта је књига отписа?
72. Шта подразумевамо под инструментима понуде у угоститељству?
73. Како делимо инструменте понуде према врсти пословања?
74. Редослед група у карти доручка је:
75. Редослед група у карти кафане је:
76. Шта је јеловник?
77. Набројте групе јела у стандардном јеловнику:...
78. Опишите шта су анкетни јеловник и анкетна мени карта и у ком пословању се користе?
79. Шта је винска карта?
80. Који је уобичајени редослед група вина у винској карти?

81. Шта је карта пића?
82. Набројте редослед група и карти пића:...
83. Барска карта је инструмент понуде којим се нуде:...
84. Уобичајени редослед група у барској карти је:...
85. Ценовник пића се користи у?...
86. Шта су мени и мени карта и како се деле?
87. Како се пише мени – правила приликом писања и уобичајене димензије мени карте.
88. Инструменти понуде у електронској форми:...
89. Како се услужује коњак?
90. Која пића убрајамо у жестока алкохолна пића?
91. Од чега се прави и како се услужује водка, текила, рум, виски, џин?
92. Која пића спадају у аперитивна пића?
93. Како се услужују битери, а како вермути?
94. Како се деле ликери?
95. Шта је пиво и од чега се прави?
96. Које врсте пива постоје?
97. Како се деле безалкохолна пића?
98. Које врсте кафе постоје?
99. Које врсте чаја постоје?
100. Шта су барске мешавине?
101. Како се деле барови?
102. Који начини и технике припремања коктела постоје?
103. Која је основна подела коктела?
104. Наброј инвентар бара и укратко га опиши.
105. Које врсте чаша се користе у барском пословању?
106. Које су јединице мере које се користе приликом састављања коктела?
107. У ком периоду су пронађени први трагови винарства у Србији?
108. Када је почео интензивнији развој винарства у Србији?
109. Како се деле вина према боји?
110. Како се деле вина према количини шећера?
111. Како се деле вина према квалитету?
112. Како се деле вина према начину производње?
113. Шта подразумевамо под винима Старог и Новог света?
114. Како се производи бело и розе вино?
115. Како се производи црвено и барикирано вино?
116. Набројте 5 најпознатијих сорти белог грожђа.
117. Набројте 5 најпознатијих сорти црног грожђа.
118. Набројте Српске аутохтоне сорте грожђа које знате.
119. Наведите винске регије Србије.
120. Ко је сомелијер?
121. Шта садржи етикета на боци вина?
122. Шта се проверава приликом дегустације вина?
123. Наведите потребан инвентар за услуживање белих и розе бутелних вина.
124. Наведите потребан инвентар за услуживање бутелних црвених вина.
125. Шта се подразумева под појмом декантирање и наведите коју врсту вина декантирамо?
126. Објасните појам фрапирање вина.
127. Објасните појам шамбрирање вина.
128. Шта значи дегоржирање?
129. Шта је потребно знати за добро упаривање вина и хране?

ПИТАЊА ИЗ УЏБЕНИКА УСЛУЖИВАЊЕ ЗА III РАЗРЕД

130. У чему се разликује пансионско пословање од ресторанског?
131. Шта представља пун пансион а шта полупансион?
132. Ко су пансионски, а ко пролазни гости?
133. Шта представља анкетни или скраћени јеловник, објасни начин узимања поруцбине путем анкетног јеловника?
134. На који начин може да се врши наплата рачуна у пансиону.
135. Објасни услуживање гостију у пансиону по принципу бифе стола.
136. Шта представља централни офис собног сервиса.
137. Особље собног сервиса и њихове дужности.
138. Начин испостављања рачуна и наплате услуга у собном сервису.
139. Наведи врсте и објасни начин пружања услуга на превозним средствима.
140. Сервирање аперитива за групу гостију који користе услугу по утврђеном менију.
141. Сервирање јела за групу гостију по утврђеном менију.
142. Сервирање пића уз јело за групу гостију по утврђеном менију.
143. Које су основне карактеристике пословног ручка?

ПИТАЊА ИЗ УЏБЕНИКА УСЛУЖИВАЊЕ ЗА IV РАЗРЕД

144. Шта представља фламбирање?
145. Шта представља транширање?
146. Које врсте свечаних пријема познајеш и које су њихове основне карактеристике?
147. Шта представља банкет, понуда и организација?
148. Понуда и организација услуживања на свечаном пријему са коктел партијем.
149. Понуда и организација свечаног пријема са хладно-топлим бифеом.
150. Понуда и организација услуживања на чајанци.