

Тест 05: УСЛУЖИВАЊЕ

Кандидат
(презиме) (име) (име родитеља)

--	--	--

(број пријаве)

Заокружите тачан одговор и пренесите га на листић за одговоре (односно затамните одговарајући кружић).

1. Који од наведених није угоститељски објекат за пружање услуга смештаја?
А) Пансиони
В) Хотели
С) Крчме
2. Које су основне три фазе процеса услуживања?
А) Припремни радови, услуживање гостију и завршни радов,
В) Дочек, смештање и испраћај гостију
С) Узимање поруџбине, услуживање и наплата за пружене услуге
3. Штоплцигер припада којој групи инвентара?
А) Метално посуђе
В) Угоститељска опрема
С) Помоћни инвентар
4. Од које врсте стакла се прави инвентар за свечане пријеме?
А) Обичног стакла
В) Полукристалног и кристалног стакла
С) Ватросталног стакла
5. Какав би требало да буде правац кретања особља кроз радна одељења?
А) Левом страном
В) Десном страном
С) Најкраћом путањом
6. Шта је кувер?
А) Храна која се служи у оквиру ганга у менију
В) Инвентар који ће госту бити потребан за несметано и културно конзумирање одређеног оброка као и хлеб и намази који се доносе по доласку госта
С) Инструмент понуде ресторана
7. Од чега се састоји проширени кувер?
А) Салвета и чаша за воду и вино
В) Салвета, велики нож, виљушка, тањир за пециво са ножем мазачем, чаша за воду и вино
С) Салвета и велики прибор
8. Рејонски систем организације рада има:
А) Два извршиоца
В) Једног извршиоца
С) Више извршилаца
9. Који од наведених начина услуживања се зове и „Тањир сервис“?
А) Енглески начин услуживања
В) Француски начин услуживања
С) Бечки начин услуживања

10. Банкет, чајанка и коктел парти су?

- A) Главни оброци
- B) Међуоброци
- C) **Ванредни оброци**

11. Наведи врсту доручка који се разликује.

- A) Комплетан
- B) **Бечки**
- C) Француски

12. Комуникација између запослених и госта или добављача је?

- A) Вертикална узлазна комуникација
- B) **Екстерна комуникација**
- C) Хоризонтална комуникација

13. Стандардни јеловник има?

- A) 11 група
- B) **14 група**
- C) 13 група јела у свом саставу

14. Како се услужује коњак по протоколу?

- A) Као аперитив, хладан са три коцке леда
- B) Топао у току јела
- C) **Као дижестив загрејан или на температури тела**

15. Једноставан мени садржи?

- A) **3 ганга**
- B) 4 ганга
- C) 5 гангова

16. У баровима се пружају услуге?

- A) Хране, пића и разоноде
- B) **Може бити и једно и друго**
- C) Само пића и разоноде

17. Мартини коктел се припрема:

- A) Техником мадловања
- B) **Мешањем или у шејкеру**
- C) У блендеру

18. Објасните појам шамбрирања вина.

- A) **Довођење вина на „собну температуру“**
- B) Претакање вина ради одвајања талога
- C) Преставља брзо расхлађивање белих и розе вина

19. Шта представља пун пансион?

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

20. Који од наведених не припада свечаним пријемима?

- A) Банкет
- B) **Пословни ручак**
- C) Чајанка