

ПИСЬМОВЕ ТЕСТУВАННЯ

Організація виробництва та обслуговування

1. Вишукані та оригінальні фірмові страви обов'язкові в меню:

- а) кафе;
- б) ресторану;
- в) буфету;
- г) кафетерію.

2. Місцем відпочинку і очікування відвідувачів, зустрічі гостей є:

- а) бенкетний зал;
- б) вестибюль;
- в) аванзал;
- г) гардероб.

3. Мийна столового посуду- це приміщення, яке має зв'язок між:

- а) гардеробом, сервізною і роздавальною;
- б) сервізною, роздавальною та торговельним залом;
- в) торговельним залом, аванзалом і хліборізкою;
- г) роздавальною, торговим залом та бенкетним залом.

4. У торговельному залі ресторану на кожне посадкове місце повинно бути тарілок піріжкових:

- а) 1,5 – 2 комплекти;
- б) 1 – 1,5 комплекти;
- в) 2 – 2,5 комплекти;
- г) 3,5 – 4 комплекти.

5. У торговому залі працює 5 офіціантів, для яких встановлено підсобних столів:

- а) сім;
- б) шість;
- в) п'ять;
- г) чотири.

6. Відстань між окремими столами в торговому залі не менше ніж:

- а) 1,5 м;
- б) 1 м;
- в) 0,75 м;
- г) 0,5 м.

7. Для подавання перших страв, як підставну тарілку, використовують:

- а) піріжкову;
- б) столову мілку;
- в) закусочну;
- г) десертну.

8. Стандартний розмір закусочної тарілки:

- а) 20 см;
- б) 22 см;
- в) 18 см;
- г) 24 см.

9. Для подавання міцних і десертних вин використовують:

- а) чарки лафітні;
- б) чарки рейнвейні;
- в) чарки мадерні;
- г) чарки горілчані.

10. При сервіруванні бенкетного столу посудом для напоїв, не ставимо:

- а) склянку для води;
- б) келих для шампанського;
- в) чарку для горілки;
- г) чарку для коньяку.

11. Рейнвейну чарку ставимо на стіл при замовленні:

- а) міцного вина;
- б) білого сухого вина;
- в) червоного сухого вина;
- г) міцної настоянки.

12. Каву по- східному варять і подають:

- а) у кавнику;
- б) у ковшику;
- в) у турці;
- г) у чайнику.

13. Для мінеральної і фруктові води використовують фужер ємкістю:

- а) 150- 200 мл;
- б) 200- 240 мл;
- в) 250- 280 мл;
- г) 300- 320 мл.

14. Соус на стіл подають:

- а) в соуснику на підставній тарілці з серветкою і ложечкою;
- б) в розетці на підставній тарілці з ложкою;
- в) в креманці на підставній тарілці з ложкою;
- г) в соуснику на пиріжковій тарілці з ложкою.

15. Чашка для подачі кави з молоком має ємкість:

- а) 75 мл;
- б) 150 мл;
- в) 200 мл;
- г) 250 мл.

16. Розмір стандартного столового ножа становить:

- а) 18 см;
- б) 20 см;
- в) 24 см;
- г) 27 см.

17. Ніж- виделка серповидної форми і зубцями на кінці призначений для нарізання і розкладання:

- а) сиру;
- б) масла;
- в) лимонів;
- г) кальмарів.

18. Для перекладання других страв із загальної тарілки в тарілку гостя, офіціант може скористатися такою парою приладдя:

- а) двома столовими ложками;
- б) двома столовими виделками;
- в) столовими виделкою та ложкою;
- г) лопаткою та столовим ножом.

19. Зволожена бавовняна серветка (25 x 25) призначена для:

- а) витирання рук після вживання жирної їжі;
- б) сервірування обідніх столів;
- в) обслуговування «Шведського столу»;

г) обслуговування фуршетного столу.

20. Столові серветки для складання вишуканими формами мають розмір:

а) 35 x 35 см;

б) 46 x 46 см;

в) 50 x 50 см;

г) 35 x 60.

21. Враховуючи спосіб теплової обробки, послідовність запису страв в меню є такою:

а) смажені, тушковані, варені, припущені;

б) припущені, відварені, запечені, тушковані;

в) припущені, відварені, смажені, тушковані;

г) тушковані, відварені, смажені, припущені.

22. Ціни на страви в меню визначає:

а) директор ресторану;

б) бухгалтер- калькулятор;

в) шеф- кухар;

г) метрдотель.

23. Ширина основних проходів у торговому залі ресторану коливається в межах:

а) 0, 75- 1,25 м;

б) 1,2- 1,5 м;

в) 2,5- 3,5 м;

г) 4- 5 м.

24. Кількість скатертин, необхідних для накриття столів, визначають виходячи з:

- а) площі торгового залу;
- б) кількості офіціантів;
- в) кількості відвідувачів за зміну;
- г) кількості столів у залі.

25. Перед сервіруванням столу столове приладдя підготовлюють таким чином:

- а) протирають вологою серветкою;
- б) полірують рушником;
- в) загортають у паперові серветки;
- г) протирають сухою серветкою.

26. Якість полірованих келихів перевіряють:

- а) на світло;
- б) на чистоту звуку;
- в) на огляд ззовні;
- г) залишений слід на серветці.

27. Сервірування столу може бути:

- а) попереднім;
- б) бездоганим;
- в) достатнім;
- г) вишуканим.

28. Варіанти розміщення пиріжкової тарілки по відношенню до мілкої столової або закускової тарілки:

- а) на одній осі із вирівнюванням по нижньому краю справа;

- б) з вирівнюванням по верхньому краю, з вирівнюванням по нижньому краю, на одній осі, із зміщенням під кутом 30- 45 градусів вліво;
- в) з переміщенням вперед під кутом 90 градусів на одній осі, з вирівнюванням по верхньому краю та нижньому краю;
- г) на одній осі, із вирівнюванням по нижньому краю, із вирівнюванням по верхньому краю зліва.

29. При сервіруванні столу до вечері мілкими столовими та закусочними тарілками, закусочну тарілку ставлять:

- а) справа від мілкої столової;
- б) поверх мілкої столової;
- в) зліва від мілкої столової;
- г) позаду мілкої столової.

30. Направлення руху при розкладанні ножів на столі під час сервірування таке:

- а) зліва на право і розкласти ножі лівою рукою зліва від тарілки;
- б) зліва на право і розкласти ножі правою рукою зліва від тарілки;
- в) справа на ліво і розкласти лівою рукою справа від тарілки;
- г) справа на ліво і розкласти правою рукою справа від тарілки.

31. Ложку при сервіруванні столу кладуть:

- а) праворуч столового ножа;
- б) ліворуч столового ножа;
- в) праворуч столової виделки;
- г) ліворуч столової виделки.

32. В торговому залі ресторану гостей зустрічає:

- а) директор ресторану;
- б) метрдотель ресторану;

- в) шеф-кухар ресторану;
- г) швейцар.

33. При груповому обслуговуванні хліб подають:

- а) у хлібниці на полотняній серветці і ставлять на середину столу;
- б) у хлібниці на полотняній серветці ставлять її біля особи, яка робила замовлення;
- в) у хлібниці на полотняній серветці, поставивши її на куті столу;
- г) у пиріжковій тарілці і ставлять на середину столу.

34. Рибні гарячі закуски зазвичай готують і подають:

- а) у керамічних горщиках;
- б) у порційних сковородах;
- в) у кокільницях;
- г) у кокотницях.

35. При подаванні чорної кави у кавовій чашці, кавову ложку кладуть:

- а) окремо;
- б) у чашку з кавою;
- в) на блюдце ручкою вправо;
- г) на блюдце ручкою вліво.

36. Столове приладдя, яке впало під час приймання їжі гостей:

- а) офіціант відразу піднімає і несе до мийної;
- б) піднімає лише після того, як подасть чисте;
- в) піднімає, протирає і кладе на стіл;
- г) зовсім не чіпає приладдя що впало.

37. Вид торгового приміщення:

- а) гарячий цех – кухня;
- б) мийна столового посуду;
- в) сервізна;
- г) центральний зал торгового закладу.

38. Вид виробничого приміщення:

- а) аванзал;
- б) літня тераса;
- в) цех холодних закусок;
- г) бенкетний зал.

39. Яке приладдя використовують при перекладанні страв подаючи їх способом «в обнос»:

- а) рибне приладдя;
- б) закусочне приладдя;
- в) столові ложка та виделка;
- г) будь- якими приборами.

40. Для подавання міцних і десертних вин використовують:

- а) чарки лафітні;
- б) чарки рейнвейні;
- в) чарки мадерні;
- г) чарки горілчані.

Облік, калькуляція та звітність

1. Завдання господарського обліку це...

- а) випуск продукції;
- б) контроль випуску продукції;
- в) забезпечення сировиною;
- г) обробка сировини.

2. Які з перелічених операцій відносяться до господарських операцій ресторанного господарства:

- а) будівництво, обслуговування, реалізація;
- б) заготівля, реалізація;
- в) заготівля, переробка, реалізація;
- г) реєстрація, обслуговування, реалізація.

3. Якими видами вимірників частіше користуються при оперативному обліку:

- а) грошові;
- б) трудові;
- в) інформаційні;
- г) різні.

4. Які завдання статистичного обліку:

- а) облік випущеної продукції;
- б) аналіз і прогноз господарської діяльності;
- в) контроль за виробництвом;
- г) забезпечення інформацією.

5. Який облік базується на документуванні усіх господарських процесів:

- а) бухгалтерський;
- б) оперативний;
- в) статистичний;
- г) управлінський.

6. Для чого використовують показники оперативного обліку:

- а) для підвищення якості продукції;
- б) для забезпечення контролю діяльності;
- в) для зниження собівартості продукції;
- г) для зберігання та передачі продукції.

7. Щоб розрахувати необхідну кількість спецій та приправ краще користуватися:

- а) калькуляційними картками;
- б) збірником рецептур;
- в) операційними картками;
- г) рецептом.

8. Якщо в супи додають солодкий перець, який не вказаний в рецептурі, то необхідно:

- а) збільшити вихід страви;
- б) скористатися таблицею взаємозаміни продуктів;
- в) зменшити закладку інших овочів;
- г) нічого не змінювати.

9. З метою планомірної роботи закладу на протязі декади складають:

- а) наряд- замовлення;
- б) замовлення на приготування;
- в) план- меню;
- г) всі варіанти вірні.

10. Звітність матеріально-відповідальної особи являє собою:

- а) систему узагальнення показників підприємства;
- б) збір даних про підприємство;
- в) складання різних документів в певному порядку;
- г) передачу документів в архів на зберігання.

11. Акти на списання матеріальних цінностей складає:

- а) бухгалтер;
- б) матеріально- відповідальна особа;
- в) завідуючий виробництвом;
- г) директор.

12. Як перевірити якість проведення інвентаризації:

- а) зробити повторно;
- б) перерахувати відомості;
- в) перерахувати товар вибірково;
- г) це неможливо.

13. У якому документі визначають кінцеву продажну ціну страви?

а) у калькуляційній картці;

б) в акті;

в) у меню;

г) у відомості.