Перелік питань та тестів для письмового виконання контрольної підсумкової роботи з дисципліни
«Організація виробництва та обслуговування»
по темі: «Організація торговельної частиниідприємства та оперативне планування роботи»

Потрібно:

- Обрати одне з запропонованих питань, та відповісти письмово в зошиті.
- Відповісти на тестові питання.

1. Характеристика торговельних приміщень для споживачів.

2. Характеристика роздавальні, буфету та підсобних приміщень.

3. Підготування торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

4. Розміщення меблів у залі.

5. Бари. Призначення, класифікація, характеристика згідно з класифікацією.

6. Характеристика обладнання приміщень бару. Підготовка бару до роботи.

7. Характеристика обладнання приміщень ресторану. Підготовка ресторану до роботи.

8. Характеристика обладнання приміщень кафе. Підготовка кафе до роботи.

9. Характеристика обладнання приміщень буфету. Підготовка буфету до роботи.

10. Особливості обслуговування споживачів у барах різних видів та класів.

11. Особливості обслуговування споживачів у ресторанах різних видів та класів.

12. Особливості обслуговування споживачів у кафе різних видів.

13. Особливості обслуговування споживачів у буфетах.

Тестові завдання з теми:

«Меню»

1. Меню це:

а) картка-графік роботи (режиму) підприємства,

б) візитна картка підприємства з,

в) картка асортиментного мінімуму.

2. Меню складається з урахуванням:

а) типу підприємства,

б)наявності сировини на підприємстві,

в) кваліфікації кухарів.

3. Меню на підприємстві складає:

а) директор підприємства або адміністратор,

б) дієт. сестра,

в) зав. виробництвом.

4. Меню ресторану «Люкс» повинно мати асортиментний мінімум:

а) 15 холодних закусок (в т.ч. 3гарячі),

б) 10 видів супів,

в) 20-других страв з врахуванням 4 фірмових страв.

5. В меню фірмові і замовлені страви повинні бути включені:

а) в загальному переліку,

б) в кінці меню,

в) виділяються на початку меню.

6. Послідовність внесення х/с і закусок у меню:

а) овочі, рибні, м’ясні, з птиці, з дичини,

б) з дичини, риби, овочеві, м’ясні,

в) з м’яса, риби, овочеві, птиці, дичини.

7. Послідовність внесення І страв в меню:

а) борщі, щі,

б) розсольники, солянки,

в) прозорі супи, заправні супи, пюреподібні.

8. Залежно від технології приготування страв їх включають в меню у такому порядку:

а) відварні та припущені,

б) смажені,

в) тушковані, запечені.

9. Послідовність розташування закусок, страв, напоїв, в меню з вільним вибором страв:

а) х/с закуски,

б) гарячі напої,

в) гарячі закуски,

г) супи.

10. Меню з вільним вибором страв застосовують в:

а) кафе при обслуговувані туристів,

б) їдальні відкритого типу,

в) закусочних при обслуговуванні екскурсій.

11. Меню скомплектованих обідів застосовується в:

а) ресторанах,

б) кафе,

в) барах.

12. Меню замовлених страв застосовується в:

а) ресторанах ІІ класу,

б) ресторанах І класу,

в) ресторанах «Люкс» вищого класу.