Тестові завдання
для визначення рівня знань
з Організації обслуговування

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Тести з дисципліни **"Організація обслуговування"** складено відповідно до навчальної програми розрахованої на чотири семестри.

Тести розроблено для кожного розділу й теми курсу з метою визначення рівня знань студентів зі спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування.

Основною формою тестів є завдання відкритої форми відповідей за принципом альтернативної побудови, що передбачають чотири відповіді з однією правильною.

Тести розроблено трьох рівнів складності.

До тестів *першого рівня складності* належать питання, для вирішення яких потрібні глибокі теоретичні знання й уміння їх використовувати.

До тестів *другого рівня складності* належать питання, які потребують умінь застосовувати засвоєні знання й практичні навички.

Тести *третього рівня складності* потребують вирішення питань ситуаційного характеру.

Відповіді на тести I рівня складності оцінюються в 1 бал, IIрівня складності - 2 бали, IIIрівня складності - 3 бали.

Тестові завдання розроблено з метою здійснення поточного контролю знань із конкретного розділу й теми, для підсумкового контролю при проведенні модульних контрольних робіт та іспиту.

Тестові завдання можна також використовувати для самоконтролю знань, контролю виконання самостійної роботи студентів

Викладач за темами, до яких розроблено тести, складає декілька варіантів тестів.

До кожного варіанта необхідно включити тести всіх рівнів, за якими складено тестові завдання.

Оцінка рівня знань студентів визначається згідно з отриманими балами за такою таблицею:

Відношення кількості набраних балів до максимально можливої, %	Оцінка
90-100	Відмінно
70-89	Добре
60-69	Задовільно
Менше 60	Незадовільно

Розділ 1. Загальні положення функціонування закладів ресторанного господарства

Тема 1.1. Характеристика типів закладів ресторанного господарства

1.Дайте визначення поняття "ресторан".

1.Заклад ресторанного господарства з різноманітним асортимент продукції власного виробництва й закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку й дозвілля споживачів.

2. Різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують дієтичне харчування.

3. Заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

4. Заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

2. Дайте визначення поняття "кафе".

1. Заклад ресторанного господарства самообслуговування з асортиментом страв складного приготування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

2. Заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової їжі для споживання у різних місцях.

3. Заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку.

4. Заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напої, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

3. Дайте визначення закладу ресторанного господарства - клубу.

1. Комплекс закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу.

2. Різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують широкий асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

3. Заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на приготуванні страв з овочів та борошна.

4. Різновид закладу ресторанного господарства, що об'єднує споживачів за інтересами та особливостями смаків.

4. Дайте визначення повносервісному закладу ресторанного господарства.

1. Заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач.

2. Заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів.

3. Різновид закладу ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва.

4. Різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

5. Укажіть різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.

1. Кафетерій.
2. Сосисочна.
3. Нічний клуб.
4. Пельменна.

6. Дайте визначення поняття "таверна".

1. Різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.

2. Різновид бару, в якому варять, продають і організують споживання пива на місці.

3. Різновид бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах (закритих бутербродах).

4. Різновид ресторану, що в якості основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос.

7. Як називається заклад ресторанного господарства, що організовує харчування працівників в організаціях?

1. Вагон-ресторан.
2. Гриль-бар.
3. Диско-бар.
4. Їдальня.

8. Укажіть заклад ресторанного господарства, що призначений для виготовлення продукції власного виробництва і продажу її домашнім господарствам.

1. Таверна.
2. Кав'ярня.
3. Кафе-морозиво.
4. Домова кухня.

9. Укажіть заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на приготуванні й реалізації безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід, гарячих напоїв.

1. Пельменна.
2. Пивний бар.
3. Вітамінний бар.
4. Чайний салон.

10. Які бари спеціалізуються на приготуванні й реалізації змішаних напоїв?

1. Салат-бари.
2. Гриль-бари.
3. Експрес-бари.
4. Коктейль-бари.

11. Укажіть бари, у яких реалізують марочні вина для дегустації, різні види коктейлів, крюшонів, пуншів, глінтвейнів, грогів, шампанське, чорну каву, морозиво, натуральні плоди і ягоди, бутерброди, кондитерські вироби.

1. Винні. 3. Гриль-бари.
2. Молочні. 4. Снек-бари.

12. Укажіть бар, основу асортименту якого становлять солодкі, холодні й гарячі страви.

1. Вітамінний. 3. Десертний бар.
2. Гриль-бар. 4. Фітобар.

13. Укажіть спеціалізоване кафе за контингентом споживачів.

1. Молодіжне, дитяче. 3. Кафе-кондитерська.
2. Кафе-кава. 4. Кафс-піца.

14. Укажіть спеціалізовану закусочну за видом страв.

1. Дієтична їдальня.
2. Варенична, пельменна.
3. Пивоварний бар.
4. Диско-бар.

15. Укажіть спеціалізоване кафе за видом організації дозвілля.

1. Кафе-морозиво. 3. Сосисочна.
2. Кафе-чай. 4. Інтернет-кафе.

Тема 1.2. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства різних типів

1. Укажіть вимоги до будівлі ресторану вищого класу.

1. Капітальна будівля, що має унікальне сучасне або оригінальне архітектурно-планувальне рішення.
2. Некапітальна будівля з цікавим архітектурно-планувальним рішенням.
3. Капітальна будівля, побудована за типовим проектом.
4. Некапітальна будівля, побудована за типовим проектом.

2. Укажіть клас закладу ресторанного господарства,що має самостійну будівлю, побудовану за індивідуальним проектом, криту охоронну стоянку для легкових автомобілів відвідувачів поряд із закладом.

1.Люкс. 3. Перший.
2. Вищий. 4. Другий.

3. Укажіть, у ресторані якого класу обслуговуючий персонал повинен дотримуватись правил міжнародного етикету, володіти декількома іноземними мовами у певних обсягах.

1. Люкс. 3. Першого.
2. Вищого. 4. Другого.

4. Укажіть, ресторан якого класу повинен мати меблі з вишуканим дизайном.

1.Люкс. 3. Другого.
2. Першого. 4. Третього.

5. Який заклад ресторанного господарства може мати обмежений та специфічний асортимент продукції?

1. Ресторан вищого класу.
2. Ресторан класу люкс.
3. Бар вищого класу.
4. Закусочна.

6. У ресторані та барі якого класу меню складається українською та англійською мовами?

1. Люкс. 3. Першого.
2. Вищого. 4. Другого.

7. Укажіть, ресторани та бари якого класу повинні мати карту вин.

1. Люкс, вищого. 3. Першого, другого.
2. Вищого, першого. 4. Другого, третього.

8. Укажіть, у яких закладах ресторанного господарства допускається самообслуговування.

1. У ресторанах класу люкс.
2. У ресторанах вищого класу.
3. У закладах швидкого обслуговування.
4. У спеціалізованих ресторанах.

9. Укажіть тип закладу ресторанного господарства,у якому можна бронювати місця.

1. Закусочна. 3. Кафетерій.
2. Їдальня. 4. Ресторан.

10. Який тип закладу ресторанного господарства може мати додаткову послугу ремонту одягу, взуття та камеру схову?

1.Кафе. 3. Ресторан.
2. Закусочна. 4. їдальня.

11. Що є характерним для концептуального ресторану?

1. Взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану, завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик.
2. Відтворення кулінарної культури певних народів.
3. Належність до доготівельних закладів ресторанного господарства: ресторан працює на напівфабрикатах.
4. Усі відповіді правильні.

12.Що є характерним для національного ресторану?

1. Взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану, завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик.
2. Відтворення культури певних народів, у т. ч. кулінарної.
3. Належність до доготівельних закладів ресторанного господарства: ресторан працює на сировині.
4. Усі відповіді правильні.

Тема 1.3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів

1. **Яке призначення аванзалу?**

1.Для зберігання одягу відвідувачів.
2. Для відпочинку споживачів та очікування процесу обслуговування.
3. Для обслуговування гостей.
4. Для проведення бенкетів.

2. Укажіть спеціалізоване приміщення для обслуговування святкових заходів, урочистостей.

1. Гардероб.
2. Аванзал.
3. Касова зала.
4. Бенкетна зала.

3. Укажіть приміщення, що с зв'язувальною ланкою між виробництвом і залою.

1. Мийна столового посуду.
2. Сервізна.
3. Роздавальня.
4. Касова зала.

4. Яке обладнання використовують у торговельному залі для зберігання невеликого запасу посуду, наборів, столової білизни?

1. Столи.
2. Серванти.
3. Прилавки.
4. Шафи.

5. Яке призначення пересувних візків (сервувальних столиків)?

1. Для зберігання у великій кількості певних видів страв, кондитерських виробів.
2. Для транспортування страв, напоїв до столів у залі.
3. Для споживання з них страв.
4. Для зберігання невеликої кількості посуду, наборів, столової білизни в залах ресторанів.

6. Які столи призначені для вживання їжі стоячи?

1. Підсобні.
2. Дитячі.
3. Фуршетні.
4. Обідні.

7. Укажіть ширину бенкетного столу.

1. 800-900 мм.
2. 900 - 1000 мм.
3. 1200-1500 мм.
4. 1600 - 1700 мм.

8. Скільки ванн для миття посуду встановлюють у мийній столового посуду?

І.Три. 3. П'ять.
2. Чотири. 4. Сім.

9. Де зберігають столову білизну в ресторані?

1. У мийній столового посуду.
2. У білизняній.
3. У бенкетній залі.
4. У торговельній залі.

10. У якому приміщенні зберігають і нарізають хчіб?

1. У кавовому буфеті.
2. В основному буфеті.
3. У сервізній.
4. У буфеті-хліборізці.

11. Укажіть прийом кольорової композиції інтер'єру зали.

1. Прийом кольорового зв'язку з кількома залами (в одній залі основним є один колір, а два інші використовуються як допоміжні).
2. Прийом сферичної форми торговельної зали.
3. Прийом орієнтації торговельної зали щодо сторін світу.
4. Усі відповіді правильні.

Тема 1.4. Характеристика столового посуду, наборів і столової білизни

1.За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни?

1. За малюнком і кольором.
2. За міцністю та якістю нанесення глазурі,
3. За формою, розмірами, призначенням.
4. За ціною, безпечністю користування та можливістю миття у мийній машині.

2. Яке призначення кокільниці?

1. Приготування та подавання десертів.
2. Приготування та подавання гарячих закусок з риби,морепродуктів.
3. Приготування та подавання гарячих закусок з грибів, птиці, овочів, м'яса.
4. Приготування та подавання солодких страв.

3. Яке призначення баранчиків з овальною кришкою?

1. Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих страв із припущеної риби.
2. Для подавання гарячих соусів.
3. Для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на бенкетах.
4. Для подавання спаржевої квасолі при гуртовому обслуговуванні.

4. Укажіть порцеляновий посуд для подавання других страв.

1. Порційна сковорідка, баранчик з кришкою.
2. Горнятко керамічне.

3. Мілка столова тарілка.
4. Глибока столова тарілка.

5. Чим відрізняється закусочна тарілка від мілкої десертної?

1. Діаметром.
2. Ємністю порції.
3. Формою.
4. Наявністю малюнка із зображенням фруктів і квітів на дні або бортику.

6.Укажіть посуд для подавання пампушок до борщу українського.

1. Пиріжкова тарілка.
2. Десертна мілка.
3. Закусочна тарілка.
4. Десертна глибока.

7. Укажіть металевий посуд для подавання других гарячих страв.

1. Мілка столова тарілка.
2. Кокотниця.
3.Кокільниця.
4.Порційна сковорідка.

8. Із яких матеріалів виготовляють посуд одноразового використання?

1. Із паперу, пластмаси, фольги.
2. Із мельхіору та пластмаси.
3. Із картону та дерева.
4. Із фаянсу, порцеляни.

9. На якій відстані від краю стола ставлять закусочну або мілку столову тарілку?

1. 4 см.
2. 0,5 см.
3. 1 см.
4. 2 см.

10. У якому посуді подають хліб на стіл?

1. У столовій мілкій тарілці.
2. У пиріжковій тарілці
3.У закусочній тарілці.
4.У десертній тарілці.

11. Яке призначення пашотниці?

1. Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих припущених та тушкованих страв із м'яса, птиці,овочів, млинців.

2. Для подавання гарячих обчищених яєць, зварених "у мішечок", як гарнір до бульйону.

3. Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів.

4. Для приготування та подавання гарячих закусок і других порційних страв із крупи, риби, м'яса, овочів.

12. Підберіть посуд для подавання варення, джему,меду.

1. Глибока десертна тарілка.
2. Розетка.
3. Кокотниця.
4. Пашотниця.

13. Як відшкодовується вартість столового посуду, що став непридатним у процесі обслуговування (з'явилися тріщини)?

1. За рахунок відвідувача.
2. Списують посуд за рахунок закладу ресторанного господарства.
3. За рахунок винного працівника закладу ресторанного господарства.
4. За рахунок бригади офіціантів закладу ресторанного господарства.

14. Яким набором зручніше скористатися для перекладання риби під маринадом?

1. Виделкою закусочною.
2. Виделкою та ложкою десертними.
3. Ложкою столовою разом із виделкою столовою.
4. Ложкою та ножем закусочними.

15. Якими наборами треба сервувати стіл, якщо у меню включено холодні закуски, гарячі м'ясні страви та десерт?

1. Закусочними, столовими та десертними.
2. Закусочними, рибними та фруктовими.
3. Столовими та десертними.
4. Закусочними та десертними.

16. Укажіть правильний варіант полірування тарілок.

1. Тарілку тримати у лівій руці, рушник - у правій.
2. Тарілку тримати на долоні правої руки, а лівою - протирати рушником.
3. Тарілку тримати через рушник лівою рукою ребром, а правою, поступово прокручуючи навколо осі, - протирати другим кінцем рушника, потім протерти середину та дно тарілки
4. Тарілку тримати у правій руці, рушник - у лівій.

17. Якими наборами потрібно засервувати стіл, якщо меню включає холодні овочеві закуски та фрукти?

1. Закусочними та десертними.
2. Закусочними та столовими.
3. Закусочними та рибними
4. Закусочними та фруктовими

18. На яку відстань повинна звисати скатертина з накритого столу?

1. 10-15 см.
2. 25-35 см.
3. 36-46 см.
4. 40-50 см.

Тема 1.5. Види меню та їх характеристика

1. Укажіть вид меню, що відрізняється значною чисельністю холодних закусок та обмеженим асортиментом гарячих страв.

1. Меню денного раціону харчування.
2. Меню комплексного обіду в закладах швидкого обслуговування.
3. Меню порційних страв.
4. Меню для бенкет-фуршету.

2. У яких закладах ресторанного господарства викори стовують обмежене меню?

1. У закладах швидкого обслуговування.
2. У ресторанах вищого класу.
3. У барах класу люкс.
4. У кафе молодіжному.

3. Яке меню відображає значну змінюваність асорти менту страв закладу ресторанного господарства?

1. Меню порційних страв.
2. Меню окремого дня.
3. Меню бенкет-чаю.
4. Меню бенкет-фуршету.

4. Як називається меню святкового сніданку, обіду чи вечері?

1. Меню денного раціону харчування.
2. Меню загального столу.
3. Бенкетне.
4. Меню порційних страв.

5. У меню якого бенкету включають канапе, невеликі котлети, люля-кебаб, сосиски-малютки тощо?

1. У меню бенкет-коктейлю.
2. У меню денного раціону.
3. У меню загального столу.
4. У меню порційних страв.

6. Укажіть меню, що застосовується в готелях, якщо гості роблять попереднє замовлення і обслуговуються в певний проміжок часу.

1. Меню порційних страв.
2. А парт (a part).
3. Меню окремого дня.
4. Меню бенкет-чаю.

7. Охарактеризуйте меню шведського стола.

1. Каталог шеф-кухаря. Сюди включають дорогі ексклюзивні страви, рецепти приготування яких відомі, як правило, тільки в цьому ресторані.
2. Широкий вибір страв з вільним доступом, цей метод обслуговування збільшує пропускну спроможність зали, прискорює процес обслуговування.
3. Група меню за певний період часу. Цей тип меню в основному використовується в стаціонарних установах, наприклад у лікарнях, санаторіях.
4. Меню пропонує вибір у кожному виді страв, причому кожна страва оцінюється окремо. Страви з такого меню, вибрані відвідувачами, готуються на замовлення. Цей вид меню використовується в дуже дорогих ресторанах із вказівкою індивідуальної ціни на кожну порційну страву.

8. Укажіть вимоги щодо асортименту продукції меню ресторану класу "люкс".

1. Меню має містити не менше п'яти найменувань холодних закусок, двох гарячих закусок, трьох супів, десяти других гарячих страв, двох солодких страв.

2. Меню має містити не менше трьох найменувань холодних закусок, двох гарячих, 15 других гарячих страв.

3. Меню має містити не менше 15 найменувань холодних закусок і страв, трьох гарячих закусок, п'яти супів, 30 других гарячих страв, шести солодких страв.

4. Меню має містити не менше п'яти найменувань холодних закусок і страв, двох гарячих закусок, шести других гарячих страв, двох солодких страв.

9. Яке меню характерне для закусочних (пиріжкової, вареничної, піцерії)?

1. Обмежене.
2. Меню порційних страв.
3. Меню денного раціону.
4. Бенкетне.

10. На який вихід маси готової страви розроблено рецептури холодних страв у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів?

1.300 г. 3.1000 г.
2.500 г. 4.1500 г.

11. Які інгредієнти холодних страв не вказано у рецептурах Збірника національних страв та кулінарних виробів?

1. Яйця, горіхи, фрукти та ягоди.
2. Сіль, спеції, зелена цибуля, салат, петрушка, кріп, (для оформлення страв).
3. Прянощі, сушені гриби, спаржа, шпинат.
4. Гриби мариновані, огірки свіжі, горошок зелений консервований, сметана.

12. Укажіть нормативний документ, у якому зазначаються норми закладки сировини, технологічні процеси приготування страв та виробів, вихід напівфабрикатів, готових страв і виробів.

1. Технічні умови.
2. Виробнича програма закладу ресторанного господарства.
3. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів.
4. Наряд-замовлення.

13 Чим відрізняється маса брутто сировини від маси нетто напівфабрикату?

1. Кількістю відходів.
2. Сезонністю сировини.
3. Виходом готової продукції після теплової обробки.
4. Видом теплової обробки.

14. Як молена замінити один продукт іншим, коли не вистачає певних продуктів при приготуванні страви?

1. Керуючись смаковими якостями продуктів
2. Заміна проводиться відповідно до таблиці Збірника рецептур страв і кулінарних виробів "Норми взаємозамінності продуктів при приготуванні страв".
3. Заміна проводиться відповідно до наявності продуктів на виробництві згідно з виробничою програмою.
4. Заміна проводиться відповідно до технічних умов.

15 Який вихід супів у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів?

1.300 г. 3.500 г.
2.1000 г. 4.800 г.

Розділ 2. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 2.1. Загальна характеристика методів і форм обслуговування

1. **Укажіть форми самообслуговування у закладах ресторанного господарства - за участю персоналу в обслуговуванні.**

1. За абонементами.
2. За чеками.
3. З попереднім розрахунком.
4. Повне і часткове обслуговування.

2. **Укажіть метод самообслуговування у закладі ресторанного господарства - за способом розрахунку зі споживачами.**

1. Повне обслуговування.
2. Часткове обслуговування.
3. За абонементами, чеками.
4. За барною стійкою.

3. **Укажіть метод самообслуговування у закладі ресторанного господарства - за видом роздавальні.**

1. Повне обслуговування.
2. За барною стійкою.
3. З безпосереднім розрахунком.
4. З попереднім розрахунком.

4. Який метод обслуговування відвідувачів у ресторані класу “люкс”?

1. Самообслуговування.
2. Обслуговування офіціантами.
3. Обслуговування буфетником.
4. Обслуговування барменом-буфетником.

5. При якому виді самообслуговування споживачі всі операції виконують самостійно?

1. При повному самообслуговуванні.
2. При частковому самообслуговуванні.
3. При самообслуговуванні з попереднім розрахунком.
4. При самообслуговуванні з безпосереднім розрахунком.

6. Укажіть форму самообслуговування, для якої властива одночасність процесів вибору, одержання й оплати вартості кулінарних виробів.

1. Самообслуговування з наступним розрахунком.
2. Самообслуговування з безпосереднім розрахунком.
3. Самообслуговування з попереднім розрахунком.
4. Самообслуговування з тимчасовим розрахунком.

7. У яких закладах ресторанного господарства застосовують саморозрахунок?

1. У закусочних.
2. У закладах із постійним контингентом відвідувачів.
3. У ресторанах.
4. У барах.

8. Як поділяється метод обслуговування за організацією праці офіціантів?

1. Із попереднім розрахунком.
2. Із наступним розрахунком.
3. Індивідуальну та бригадну форми.
4. Часткове та повне обслуговування офіціантами.

9. Який метод обслуговування передбачає доставку готової продукції до місця споживання в лотках, судках, контейнерах?

1. Самообслуговування.
2. Кейтериигове обслуговування.
3. Часткове обслуговування офіціантами.
4. Повне обслуговування офіціантами.

10. Укажіть різновид комбінованого методу обслуговування офіціантами.

1. Обслуговування барменами і буфетниками-офіціантами.
2. Самообслуговування.
3. Часткове обслуговування офіціантами.
4. Повне обслуговування офіціантами.

11. У яких закладах ресторанного господарства впроваджується обслуговування “а ля карт”?

1. В елітарних ресторанах висококласних готельних комплексів.
2. У курортних готелях, приватних будинках відпочинку.
3. У ресторанах із самообслуговуванням.
4. У кафе готельних комплексів.

12. У яких закладах ресторанного господарства впроваджується обслуговування “а парт”?

1. В елітарних ресторанах висококласних готельних комплексів.
2. У курортних готелях, приватних будинках відпочинку.
3. У кафе готельних комплексів.
4. У ресторанах із самообслуговуванням.

13. У яких закладах ресторанного господарства впроваджується обслуговування “табльдот”?

1. В елітарних ресторанах висококласних готельних комплексів.
2. У ресторанах, кафе готельних комплексів.
3. У ресторанах із самообслуговуванням.
4. У курортних готелях, приватних будинках відпочинку.

14. Яке призначення салат-барів, салат-буфетів?

1. Розширення асортименту продукції.
2. Обслуговування споживачів у зонах відпочинку.
3. Обслуговування споживачів у будинках відпочинку, санаторіях.
4. Самостійний вибір споживачами компонентів салату і продукції в цілому.

15. Які особливості обслуговування “а парт”?

1. Споживачів обслуговують за меню чергових (денних) страв.
2. Усіх гостей обслуговують в певний час за визначеним меню.
3. Споживачів, які зробили замовлення заздалегідь, обслуговують у визначений проміжок часу.
4. Споживачів обслуговують в обнос.

16. Який сервіс характерний для ресторанів класу “люкс”?

1. Французький. 3. Американський.
2. Англійський. 4. Російський.

17. Для якого сервісу характерне обслуговування з допомогою приставного столика?

1. Французького. 3. Американського
2. Англійського. 4. Російського.

18. Укажіть вид сервісу, при застосуванні якого використовується найбільша кількість посуду (посудний сервіс).

1. Російський. 3. Французький.
2. Американський. 4. Азійський.

Тема 2.2. Підготування до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства

1. Коли виконують основне прибирання приміщень ресторану?

1. Після закриття ресторану.
2. Через дві години після закриття ресторану.
3. У ранкові часи і закінчують прибирання за 1-2 години до відкриття закладу.
4. У нічні години.

2. **Як часто чистять меблі ресторану?**

1. Щодня.
2. Один раз у три дні.
3. Один раз на місяць.
4. Один раз на два місяці.

3. Як часто миють вікна у закладах ресторанного господарства?

1. Один раз на рік (влітку).
2. Два рази на рік (восени та навесні).
3. Один раз у два роки (весною).
4. Один раз у три роки (восени).

4. Якою повинна бути щонайменша відстань між окремими столами торговельної зали?

1. 0,5 м.
2. 0,75 м.
3. 1,25 м.
4. 1,5 м.

5. При якому розміщенні меблів у торговельній залі проходи між столами повинні бути паралельними щодо стін?

1. Алгебраїчному.
2. Вільному.
3. Геометричному.
4. Аналітичному.

6. Яке призначення підсобного стола офіціанта?

1. Для зберігання великого запасу посуду.
2. Для відкупорювання пляшок, порціонування страв, зберігання невеликого запасу посуду.
3. Для зберігання великого запасу столової білизни.
4. Для зберігання страв, виробів, напоїв тривалий час.

7. Як повинні зберігатись у серванті столова білизна,набори?

1. У верхніх відділах зберігають скляний посуд, в середніх - столову білизну, а в нижніх - столові набори.
2. У верхніх відділах зберігають столові набори, в середніх - столову білизну, а в нижніх - чайні та кавові чашки.
3. У верхніх відділах зберігають чайні та кавові чашки, в середніх - столову білизну, а в нижніх - столові набори.
4. У верхніх відділах зберігають столові набори, в середніх - тарілки, а в нижніх - столову білизну.

8. Яку кількість серветок одержує офіціант перед початком роботи ?

1. Із розрахунку 1,5-2 шт. на кожне місце в залі.
2. Із розрахунку 5-6 шт. на кожне місце в залі.
3. Із розрахунку 8-10 шт. на кожне місце в залі.
4. Із розрахунку 10-12 шт. на кожне місце в залі.

9. Яку кількість ручників одержує метрдотель для офіціантів перед початком роботи?

1. Із розрахунку 1 ручник на кожного офіціанта.
2. Із розрахунку 2-4 ручники на кожного офіціанта.
3. Із розрахунку 6-8 ручників на кожного офіціанта.
4. Із розрахунку 8-10 ручників на кожного офіціанта.

10. Коли організовують попереднє сервування столів у залі ресторану ?

1. За 0,5 год. до відкриття зали.
2. За 1-2 год. до відкриття зали.
3. За 3-4 год. до відкриття зали.
4. За 4-5 год. до відкриття зали.

11. Укажіть елементи сервування для сніданку.

1. Закусочні набори, серветка, мілка столова тарілка,ніж для масла.
2. Столові набори, серветка, закусочна тарілка, ніж для масла, чайна ложка.
3. Десертні набори, серветка, фужер, чайна ложка,закусочна тарілка.
4. Закусочні набори, серветка, пиріжкова тарілка,фужер, чайна ложка, закусочна тарілка, ніж для масла.

12. У якому порядку кладуть столові набори при сервуванні стола?

1. Ножі зліва (лезом від тарілки), виделки справа (зубцями донизу), десертні набори (над тарілкою), ложки.
2. Ножі справа (лезом до тарілки), виделки зліва (зубцями вгору), десертні набори (над тарілкою), ложки.
3. Ножі справа (лезом від тарілки), виделки зліва (зубцями донизу), десертні набори (над тарілкою), ложки.
4. Ножі зліва (лезом до тарілки), виделки справа (зубцями доверху), десертні набори (над тарілкою), ложки.

13. Від яких чинників залежить сервування столу в ресторані?

1. Від пори року.
2. Від меню та традицій кухні
3. Від культури споживання відвідувачів.
4. Від кількості відвідувачів у закладі ресторанного господарства.

14. Як подають набори до гарячої закуски при серву-ванні на меню вечері з холодною та гарячою закусками?

1. Набори подаються на стіл одночасно з гарячою закускою.
2. Набори подаються на стіл при попередньому сервуванні.
3. Набори для гарячої закуски подаються на стіл разом з холодною закускою.
4. Правильними є перші дві відповіді.

15. Укажіть деталі сервування столу, подача і прибирання яких виконуються з лівого боку від гостя*?*

1. Закусочні, мілкі столові тарілки, ножі.
2. Глибокі столові тарілки, столові ложки.
3. Пиріжкові тарілки, пашотниця, виделки, ніж для масла.
4. Десертні тарілки, чайні чашки.

16. За яким графіком встановлюється загальна тривалість робочого дня (зміни), час початку й закінчення роботи, час і тривалість обідньої перерви?

1. За місячним.
2. За річним.
3. За денним.
4. Усі відповіді правильні.

Тема 2.3. Організація обслуговування відвідувачів у торговельному залі

1. Як називається форма обслуговування — приготування салатів, м 'ясних страв на очах у відвідувачів ресторану?

1. Шоу-столик. 3. Шоу-кітчен.
2. Шоу-брейк. 4. Шоу-ленч.

2. Укажіть правильний варіант телефонного замовлення столика у ресторані.

1. Прізвище клієнта, що зробив замовлення; дата і точний час замовлення; кількість осіб (з'ясувати, чи будуть діти); з'ясувати, хто рекомендував заклад.
2. Кількість гостей; чи палитимуть гості за столом; які смаки у гостей; чи люблять гості десерти.
3. Прізвище клієнта, що зробив замовлення; кількість гостей; вік гостей; чи палитимуть гості за столом.
4. Кількість осіб; адреса і місце проживання; смаки гостей; стан здоров'я гостей.

3. Укажіть наочність, що необхідна для оформлення замовлення в ресторані.

1. Збірник рецептур приготування страв і кулінарних виробів; прейскурант напоїв; Книга скарг і пропозицій.
2. Книга для запису резервованих місць; список (календар) проведення заходів; карти страв і вин; картки резервування.
3. Книга для запису резервованих місць; Книга скарг і пропозицій; якісний склад відвідувачів; блокнот.
4. Карта страв і вин; табличка про резервування; технологічні інструкції; технічні умови.

4. На бенкеті за столом жінка повинна сідати ….

1) ліворуч від чоловіка; 3) навпроти чоловіка;
2) праворуч від чоловіка; 4) на правому куті від чоловіка.

5. При замовленні спиртних напоїв уточнюють —

1) найменування напоїв, спосіб подавання, температуру подавання, міцність;

2) найменування, місце виготовлення спиртних напоїв, підбирають напій до страв, враховують вік гостей ресторану;

3) колір і смак спритних напоїв, вихід;

4) прозорість і аромат, міцність напоїв, індивідуальні смаки гостей.

6. При виконанні замовлення рекомендується така черговість обслуговування відвідувачів за столом:....

1) літніх чоловіків обслуговувати раніше; молодих обслуговувати раніше, ніж літніх; спочатку обслуговувати почесних гостей; запрошених гостей обслуговувати після основного гостя;

2) старших чоловіків обслуговувати раніше, ніж жінок; спочатку обслуговувати молодших гостей, потім старших; почесних гостей обслуговувати після запрошених;

3) жінок обслуговувати раніше чоловіків; старших гостей раніше за молодих (виняток становлять маленькі діти, яких обслуговують у першу чергу); спочатку обслуговувати почесних гостей; запрошених осіб обслуговувати після основного гостя;

4) жінок обслуговувати раніше чоловіків; молодих обслуговувати раніше старших; почесних гостей слід обслуговувати після запрошених.

7. Укажіть правильний варіант вітання гостей.

1. Підходити до гостя слід упевнено і цілеспрямовано. Підходячи до відвідувача, подивіться на нього і посміхніться. Першим привітайте гостя.
2. За можливості слід почекати, доки гість підійде до вас першим. Дайте гостю меню, щоб він зробив замовлення.
3. Метрдотеля гостю слід зачекати біля дверей. Підходячи до відвідувача, посміхніться йому. Запропонуйте гостю столик, дайте меню і прийміть замовлення.
4. Зайшовши в торговельний зал, виберіть собі столик, попросіть у офіціанта меню і зробіть замовлення.

8. Які фактори визначають потенційну готовність до якісного обслуговування?

1. Виконання обслуговуючим персоналом побажань гостей, що їм самі ж запропонували. Надання гостям сумнівних рекомендацій та порад.

2. Бурхливе реагування на необгрунтовані претензії відвідувачів; ведення діалогу зі знервованими гостями; відмовляйте гостю у послугах, які важко виконати.

3. Виконання працівниками ресторану індивідуальних побажань гостей; акуратність при виконанні будь-якого виду робіт при обслуговуванні; постійний контроль і самоконтроль за якістю роботи; точний розподіл часу; професійна і соціальна компетентність.

4. Професійна компетентність; творча самостійна робота з відвідувачами; горда та зухвала поведінка обслуговуючого персоналу.

9. Коли виконується офіціантом досервування столу?

1. Після виконання основного мінімального сервування.
2. Після приймання замовлення.
3. Після узгодження замовлення повністю з відвідувачами.
4. Після претензій відвідувачів щодо якості обслуговування.

10. Як подається рахунок відвідувачу?

1. На таці із серветкою, або на невеликому підносі в спеціальній папці.
2. Кладеться на стіл на скатертину.
3. Подається у баранчику.
4. Подається у кокільниці.

11. Хто контролює правильність заповнення рахунків і реєстрів?

1. Офіціант. 3. Касир.
2. Бармен. 4. Метрдотель.

Тема 2.4. Правила подавання страв і гарячих напоїв

1. **У якому посуді готують і подають гарячі закуски з овочів, грибів, м'яса, птиці?**

1.У пашотниці. 3.У кокільниці.
2. У кокотниці. 4.У баранчику із кришкою.

2. У якому посуді подають зелений чай?

1. У склянках із підсклянниками. 3.У високих конусних стаканах.
2. У піалах. 4. У кавових чашках.

3. Укажіть правила та посуд для подавання риби відвареної з гарніром.

1. Лоток рибний, соусник фарфоровий.
2. Сковорідка порційна.
3. Кокільниця, соусник металевий.
4. Блюдо фарфорове овальне або овальний баранчик на тарілці підставній, круглий баранчик для картоплі, соусник металевий на тарілці підставній.

4. Укажіть правила та посуд для подавання омлету.

1. Горщик керамічний на тарілці підставній.
2. Блюдо фарфорове кругле; соусник фарфоровий із ложкою чайною.
3. Блюдо металеве овальне; соусник металевий на тарілці підставній із ложкою десертною.
4. Сковорідка на тарілці підставній.

5. Укажіть правила та посуд для подавання жульєну з осетрини, птиці, дичини, грибів.

1. Кокотниця на тарілці підставній з вирізаною серветкою паперовою ручкою вліво; ручку оформити паперовою папільйоткою.
2. Салатники, вази скляні чи фарфорові.
3. Блюдо фарфорове овальне або лоток рибний.
4. Фужери або низькі бокали на тарілці підставній із серветкою паперовою.

6.Укажіть правила та посуд для подавання бефстроганов.

1. Блюдо фарфорове овальне; соусник металевий на тарілці підставній, на яку кладуть ложку чайну ручкою вправо.
2. Блюдо овальне мельхіорове.
3. Блюдо металеве кругле; соусник металевий на тарілці підставній із ложкою десертною.
4. Для м'яса - круглий баранчик на тарілці підставній, для гарніру - сковорідка порційна на тарілці підставній.

7. Укажіть правила та посуд для подавання вареників, запечених у сметані

1. Круглий баранчик на тарілці підставній; соусник фарфоровий із ложкою чайною.
2. Сковорідка.порційна на тарілці підставній; соусник фарфоровий із ложкою десертною.
3. Блюдо фарфорове кругле.
4. Горщик керамічний на тарілці підставній.

8. Офіціант подав групі відвідувачів крокети картопляні на блюді металевому, а соус - у соуснику металевому на тарілці підставній. Укажіть набори для розкладання страв.

1. Щипці для розкладання страв, ніж десертний, ложка чайна.
2. Ложка столова, ложка десертна.
3. Виделка-скидувач для страв, ніж закусочний, ложка чайна.
4. Ложка та виделка столові, ложка чайна.

9. У якому соуснику подають гарячі соуси?

1. Металевому.
2. Порцеляновому.
3. Дерев'яному
4. Скляному.

10. Укажіть температуру подавання холодних супів.

1. 4-5 °С.
2. 7-8°С.
3. 10-12 °С.
4. 15-16 °

11. Які супи подають у бульйонних чашках із блюдцями?

1. Заправні.
2. Прозорі.
3. Солодкі.
4. Холодні.

12. При якій температурі подають гарячі закуски?

1. 45-50 °С.
2. 55 - 60 °С.
3. 65-70 °С.
4. 75 - 90 °С.

13. Як здійснити фламбування страв у присутності відвідувачів?

1. Готову страву полити коньяком, лікером, ромом або іншими алкогольними напоями, залежно від групи та смакових властивостей страв та підпалити безпосередньо у присутності споживача.

2. При подаванні других гарячих страв на обідніх столах запалити спиртівки, що має покращити естетичний вигляд бенкетного столу.

3. Відвідувачам подати у посуді скляному відповідні алкогольні напої до страв, якими вони повинні полити кулінарну продукцію для покращення смакових якостей.

4. При подаванні других гарячих страв офіціантові необхідно поставити на стіл дрібно нарізані десертні овочі, приправи, якими споживачі самостійно заправляють свої страви, відповідно до своїх смакових якостей.

14. Яка температура подавання желе, мусу, крему, самбуку?

1.3-5 °С. 3.16-18 °С.

2. 7-14 °С. 4. 20-22 °С.

15. Як засервувати стіл у ресторані для подавання солодких страв?

1. Тарілками та наборами закусочними.

2. Тарілками та наборами десертними або ж наборами фруктовими (залежно від замовлення).

3. Тарілками мілкими столовими та наборами.

4. Тарілками пиріжковими та десертними або ж наборами фруктовими (залежно від замовлення).

16. Укажіть правила та посуд для подавання яблук у тісті.

1. Тарілка пиріжкова; соусник металевий на тарілці підставній з ложкою чайною.

2.Тарілка десертна при індивідуальному обслуговуванні або блюдо фарфорове чи мельхіорове кругле при груповому обслуговуванні на тарілці підставній.

3. Тарілка закусочна; соусник фарфоровий на тарілці підставній.

4. Креманка на тарілці підставній, ложка чайна або десертна.

17. Укажіть правила та посуд для подавання ягід натуральних.

1. Тарілка закусочна, виделка закусочна.

2. Тарілка десертна або креманка на тарілці підставній; розетка на тарілці підставній.

3. Тарілка пиріжкова, набір десертний.

4. Тарілка мілка столова, розетка на тарілці підставній.

18. Який чай подають у піалах?

1. Білий. 3. Мате.

2. Чорний. 4. Зелений.

Тема 2.5. Обслуговування гостей напоями

1. З якими стравами рекомендується поєднувати пиво темне?

1. Стравами з креветок, гострими морепродуктами, копченим лососем і вугрем.
2. М'ясними стравами та копченими ковбасами.
3. Копченими рибними та м'ясними стравами.
4. Відвареними овочевими стравами, стравами зі свіжого сиру та яєць.

2 . Для яких напоїв стіл сервують чарками рейнвейними?

1. Для червоних вин.
2. Для ігристих вин.
3. Для коньяку.
4. Для білих сухих та напівсухих столових вин.

3. З якими стравами добре поєднується мадера?

1. Із тушкованими м'ясними стравами.
2. Із борошняними стравами.
3. Із десертами.
4. Із закусками.

4. До яких страв можна порекомендувати шампанське брют?

1. До гострих закусок.
2. До смажених м'ясних порційних страв.
3. До рибних страв, морепродуктів.
4. До фруктів, десертних страв.

5. Порекомендуйте вина до м'ясних страв (антрекотів і стейків).

1. Білі.
2. Рожеві.
3. Червоні.
4. Ігристі.

6. Які вина краще порекомендувати до смаженої курки або качки?

1. Молоді й легкі червоні вина.
2. Білі сухі вина.
3. Вина ароматизовані.
4. Міцні вина.

7. Порекомендуйте вина до овочевих і грибних страв.

1. Білі.
2. Коньяк.
3. Червоні.
4. Ігристі.

8. Декантування вина полягає в ....

1.охолодженні вина перед подаванням;

2.нагріванні вина перед подаванням;

3.переливанні вина з пляшки в іншу ємність - спеціальний графин, або "декантер";

4.наповненні чарок гостям.

9. Яка температура подавання сухого марочного білого вина?

1.5-8 °С.
2. 10-12 °С.
3.14-16 °С.
4. 20-22 °С.

10. Фрапірування-це —

1.нагрівання червоних вин;
2.нагрівання білих вин;
3.нагрівання ігристих вин;
4.охолодження білих, рожевих, ігристих вин.

11. Які страви доповнює горілка?

1. Солодкі.
2. Перші.
3. Млинці, оладки, пельмені, гриби, закуски.
4. Пудинги, каші.

12. Яка температураподавання слабоалкогольних напоїв?

1.5-8 °С. 3.14-16 °С.
2. 10-12 °С. 4. 18-20 °С.

13. Коли подають коньяк у ресторані?

1. Після холодних закусок.
2. Після перших страв.
3. Після жельованих страв.
4. Після других страв.

14. Яка температура дегустації коньяку?

1.8-10 °С. 3.16-18 °С.
2. 12-14 °С. 4. 20-25 °С.

15. Із якими продуктами можна подати херес як аперитив?

1. Із ковбасою, кров'янкою, порційними м'ясними виробами.
2.Із сирами, шинкою, маслинами, мигдалем.
3.Із рибою відвареною, смаженою та тушкованою.
4.Із запеченою качкою, гускою, куркою.

Тема 2.6. *Організація обслуговування бенкетів і прийомів*

1. Укажіть вид бенкету, що організовується без розміщення за столом.

1. Бенкет-чай.
2. Бенкет-десерт, коктейль.
3. "Табльдот".
4." А ля карт"

2.На якому бенкеті усі страви та напої подають гостям офіціанти в обнос?

1. На бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.
2. На бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
3. На комбінованому бенкеті.
4. На бенкеті-буфеті.

3.Укажіть розрахунковий документ, за яким з кухні закладу ресторанного господарства здійснюється відпуск готових страв і кулінарних виробів споживачам.

1. Журнал обліку продукції кухні.
2. Видаткова накладна.
3. Замовлення-рахунок.
4. Прибуткова накладна.

4. Який бенкет вважається офіційним?

1. Коли запрошені гості є виключно офіційними особами.
2. Коли на бенкет запрошені тільки чоловіки.
3. Коли на бенкет запрошені тільки жінки.
4. Коли на бенкет запрошуються гості старше 45 років.

5.Укажіть відмінні особливості бенкет-фуршет- десерту.

1. До складу холодних закусок входять канапе, асорті рибне, м'ясне, паштет печінки, курка фаршированa; на десерт - тіс- течка-асорті, морозиво.
2. У меню бенкету включають асортимент фруктів, кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки, печиво), морозиво, гарячі та холодні напої, соки, десертні вина, шампанське, коньяк, лікер. У меню можуть бути включені 2-3 види бутербродів.
3. У меню бенкету включають овочеві, рибні закуски, натуральні порційні м'ясні страви, вироби з борошна, жельовані солодкі страви; гарячі напої - чай, кава, какао, шоколад.
4. У меню бенкету включають гарячі закуски, гарячі другі страви з м'яса та риби, овочі фаршировані, вареники, пельмені, страви з сиру; різноманітні каші, пудинги, запіканки, вироби з борошна.

6. Яка норма обслуговування гостей офіціантами на бенкеті-прийомі із повним обслуговуванням офіціантами?

1. З офіціанта на 20 гостей.
2. З офіціанта на 12 - 16 гостей.
3. З офіціанта на 25 гостей.
4. З офіціанта на 35 - 40 гостей.

***7.* Куди кладуть індивідуальне меню при сервуванні стола для бенкету-прийому із повним обслуговуванням офіціантами?**

1. На мілку підставну тарілку.
2. На закусочну тарілку.
3. Праворуч від пиріжкової тарілки.
4. За пиріжковою тарілкою гостя (вгорі).

8. На якому бенкеті застосовується кувертна картка?

1. Бенкет-коктейлі.
2. Бенкет-чай.
3. Бенкеті-прийомі із повним обслуговуванням офіціантами
4. Бенкет-десерті.

9. Які напої подають до страв на прийомі-сніданку?

1. Наливки, настоянки, віскі.
2. Білі та червоні сухі вина.
3. Коньяк, кальвадос.
4. Пиво, лікери.

10. Які страви подають на діловому (робочому) сніданку?

1. Одну холодну закуску, одну гарячу закуску та одну гарячу другу страву.
2. Одну холодну закуску, десерт.
3. Гарячу другу страву, борошняні кондитерські вироби.
4. Омлет, солодку страву.

11. Який прийом влаштовують тільки жінки і для жінок?

1. Бокал шампанського. 3. Прийом-сніданок.
2. Бокал вина. 4. Прийом - чай, кава.

12. Укажіть час влаштування бенкету-прийому - чай,кава.

1. З 11^{00} до 14^{00} год. 3. З 16^{00}до 18^{00} год.
2. З 14 до 16^{00} год. 4. З 20°° до 24^{00} год.

13.На якому прийомі після вибору страв гості розміщуються за окремими попередньо сервованими столиками?

1. Прийомі-фуршет. 3. Прийомі за типом “шведського столу”.
2. Прийомі-полудснку. 4.Бенкет-коктейлі.

14.Який прийом влаштовується офіційною особою регулярно, один раз на тиждень певного дня об одній і тій самій годині впродовж усього осінньо-зимового періоду?

1. Раут.
2. Прийом-вечеря.
3. Прийом “Бокал шампанського”.
4. Прийом “Жур фікс”.

15. Які картки указують місце гостя за столом із розсаджуванням.

1. Візитні 3. Фуршетні.
2. Кувертні. 4. Бенкетні.

Розділ 3. Особливості організації обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 3.1. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання та на транспорті

1. Яка чисельність працюючих у розосереджених колективах?

1. Не більше 50 осіб. 3. Не більше 100 осіб.
2. Не більше 70 осіб. 4. Не більше 170 осіб.

2. Який загальний обідній час працівників, що працюють під землею?

1.1год. 3.3 год.

2. 2 год. 4. 4 год.

3. Яка індивідуальна тривалість обідньої перерви для працівників, що працюють під землею?

1.0, 5 год. 3.1,5год.

2. 1 год. 4. 2,0 год.

4. Як харчуються шахтарі у наземних закладах ресторанного господарства?

1. До початку зміни.

2. Під час зміни посередині роботи.

3. Після закінчення зміни.

4. До і після зміни.

5. Укажіть типи закладів ресторанного господарства, в яких харчуються працівники промислових, транспортних та інших підприємств.

1. Ресторани, бари.
2. Кафетерії, піцерії.
3. Їдальні, закусочні, буфети.
4. Домова кухня

6. Яка мінімальна кількість осіб повинна бути на зміні стаціонарного промислового об'єкту, щоб передбачалась кімната для приймання їжі?

1. Менше 10 осіб. 3.Менше 30 осіб.
2. Менше 20 осіб. 4.Менше 45 осіб.

7. З ким погоджується режим роботи закладів ресторанного господарства, що обслуговують робітників та службовців*?*

1. З керівництвом і профспілковою організацією підприємства.
2. З керівництвом підприємства.
3. З профспілковою організацією підприємства.
4. З головним бухгалтером підприємства.

8. Який найбільш раціональний час приймання їжі?

1. Через 1-2 год від початку роботи.
2. Через 3-4 год від початку роботи.
3. Через 4-5 год від початку роботи.
4. Через 5-6 год від початку роботи.

9. Як підвищується (у відсотках) продуктивність праці за рахунок харчування?

1. На 5 %. 3.На 9%.
2. На 7,7%. 4.На 10%.

10. Якою повинна бути структура робочого часу при тривалості робочого дня 8 год 12 хв?

1. Дві перерви: перша 13 хв через 2 год 47 хв після початку роботи, друга - 30хв через 5 год після початку роботи.
2. Одна перерва: через 2 год від початку роботи терміном 45 хв.
3. Одна перерва: через 3 год від початку роботи терміном 50 хв.
4. Дві перерви: перша 30 хв через 2 год, друга - 20 хв через 4 год від початку роботи.

11. Як визначають місткість кафетерію, що знаходиться біля шахти?

1. Обліковою чисельністю працюючих на шахті з розрахунку 50 осіб на місце.
2. Обліковою чисельністю працюючих на шахті з розрахунку 70 осіб на місце.
3. Обліковою чисельністю працюючих на шахті з розрахунку 30 осіб на місце.
4. Обліковою чисельністю працюючих на шахті з розрахунку 90 осіб на місце.

12. Скільки часу зберігає задану температуру їжа в контейнері "Комплект"?

1. 0,5 - 1 год.
2. 2 - 3 год.
3. 4 - 5 год.
4. 4.5-6 год.

13. Які заклади ресторанного господарства використовують для обслуговування будівельників?

1. Стаціонарні.
2. Пересувні, збірно-розбірні, контейнерні.
3. Залізничні.
4. Автотранспортні.

14. Укажіть структуру меню обіду школяра.

1. Закуска, гаряча друга страва, гарячий напій.
2. Солодка страва, кондитерські вироби, гарячий напій.
3. Закуска, перша страва, друга гаряча страва, солодка страва, гарячий напій.
4. Перша страва, закуска, гарячий напій.

15. Які продукти та спеції не слід використовувати при приготуванні страв для дітей?

1. Олію, масло вершкове, бобові, рис, ячмінну крупу.
2. Кукурудзяну крупу, оселедці, м'ясні консерви, оцет, бараняче сало.
3. Гострі приправи, оцет, гірчицю, майонез, синтетичні барвники та ароматизатори, свиняче сало.
4. Вівсяну крупу, сир м'який, бекон, олію оливкову, хліб житній.

16. Яка кількість столового посуду та приборів повинна бути у шкільній їдальні?

1. Не менше двократної кількості на одне місце в їдальні.
2. Не менше трикратної кількості на одне місце в їдальні.
3. Не менше чотирикратної кількості на одне місце в їдальні.
4. Не менше п'ятикратної кількості на одне місце в їдальні.

17. Укажіть метод обслуговування учнів у шкільній їдальні.

1. Часткове обслуговування офіціантами.
2. Самообслуговування.
3. Повне обслуговування офіціантами.
4. Комбіноване обслуговування.

Тема 3.2. Особливості обслуговування в готельно-туристичних комплексах

1. Укажіть тип закладу ресторанного господарства при готелі, що здійснює продаж із споживанням на місці обмеженого асортименту холодних страв, бутербродів, напоїв, булочних і кондитерських виробів, солодких страв нескладного приготування.

1. Ресторан.
2. Бар.
3. Буфет.
4. Кафе.

2. *Укажіть тип закладу ресторанного господарства, характерний для курортних готелів.*

1. Ресторан.
2. Бар.
3. Буфет.
4. їдальня.

3. *Які умови харчування при повному пансіоні?*

1. Дворазове харчування (сніданок, вечеря).
2. Одноразове харчування (сніданок).
3. Триразове харчування (сніданок, обід, вечеря).
4. Чотириразове харчування (сніданок, обід, полуденок, вечеря).

4. Які умови харчування при напівпансіоні?

1. Дворазове харчування (сніданок, вечеря).
2. Одноразове харчування (полуденок).
3. Триразове харчування (сніданок, обід, вечеря).
4. Чотириразове харчування (сніданок, обід, полуденок, вечеря).

5. Які бувають сніданки за асортиментом?

1. Європейські або континентальні.
2. Комплексні, розширені, умовно обмежені.
3. Сезонні, місячні.
4. Прискорені, експрес-сніданки.

6. Які бувають сніданки в готелі за часом організації?

1. Сезонні, місячні.
2. Прискорені, експрес-сніданки.
3. Ранні, пізні.
4. Розширені, умовно обмежені.

7. **Укажіть асортимент продукції континентального сніданку.**

1. Спеціальні хлібобулочні вироби з борошна грубого помелу; вегетаріанський омлет з картоплею та запеченими томатами чи овочами, гарячі овочеві та фруктові страви, гарячі напої, свіжі, фрукти.
2. Молочні та кисломолочні продукти, свіжовипечені хлібобулочні вироби, фруктові страви, фрукти, гарячі напої.
3. Кава, чай, гарячий шоколад, гаряче (холодне) молоко, цукор, вершки, лимон, повидло, джем, мед, свіжовипечені вироби з листкового тіста та хлібобулочні вироби, масл^ вершкове, апельсиновий сік.
4. Страви із зернових, м’ясо, пиріг, омлет, ягоди, фрукти, фруктові соки.

8. Укажіть асортимент продукції пізнього сніданку.

1. Вегетаріанський омлет з картоплею та запеченими томатами чи овочами, гарячі овочеві та фруктові страви, гарячі напої, Свіжі фрукти.
2. Чай, кава, шампанське, вино, невеликі холодні закуски, десерти.
3. Булочні вироби, тости, масло вершкове, джем, мед, варення.
4. М'ясні гастрономічні продукти, твердий сир, масло вершкове (маргарин), булочки, супи, гарячі м'ясні страви, джем, гарячі та холодні напої.

9.Який вид сніданку найчастіше використовується при організації харчування в номерах готелів?

1. Континентальний.
2. Американський.
3. Сніданок із шампанським.
4. Експрес-сніданок.

10.На якій лінії самообслуговування кількість та вага порції кожної страви не обмежена для споживача?

1. Лінія прилавків самообслуговування.
2. Шведська лінія.
3. Механізована роздавальна лінія з накопичуваними безперервної дії.
4. Механізована роздавальна лінія періодичної дії.

11.Укажіть прискорений вид харчування.

1. Харчування з повним обслуговуванням офіціантами.
2. Харчування з організацією експрес-обідів.
3. Організація харчування з частковим обслуговуванням офіціантами за меню з вільним вибором страв.
4. Усі відповіді правильні.

12. Яка форма розрахунку при впровадженні обслуговування - столи-буфети?

1. Попередня.
2. З наступним розрахунком.
3. З безпосереднім розрахунком.
4. Саморозрахунок.

13. Як організовують каву-брейк, якщо кількість гостей більше 20?

1. Обслуговування в обиос.
2. За фуршетними столами.
3. За обідніми столами.
4. За буфетною стійкою-прилавком.

14. Які додаткові послуги надаються споживачам при організації "чайного клубу для леді"?

1. Пропонують програму вечорів на місяць з відповідними правилами членства.
2. Пропонують чистку взуття та одягу.
3. Пропонують квитки до театрів та музеїв
4. Продаж тематичного посуду, приборів.

15. Укажіть приблизну структуру асортименту продукції у міні-барі готелю.

1. Мінеральна газована вода, морозиво, жела. самбуки.
2. Сік в асортименті, пиво, крем, морозиво.
3. Солодкі газовані напої, мінеральна газована та дегазована вода, сік, чіпси, горішки, шоколад.
4. Пиво, чіпси, шоколад, сік, фрукти, ягоди, овочеві напівфабрикати, холодні супи.

Тема 3.3. Організація обслуговування іноземних туристів

1. Укажіть послуги готелю за тарифом напівпансіон для іноземних туристів.

1. Розміщення без харчування.
2. Розміщення та сніданок.
3. Розміщення і дворазове харчування: сніданок та обід або вечеря.
4. Розміщення і триразове харчування: сніданок, обід та вечеря.

2. Укажіть послуги готелю за тарифом повний пансіон для іноземних туристів.

1. Розміщення без харчування.
2. Розміщення та сніданок.
3. Розміщення і дворазове харчування: сніданок та обід або вечеря.
4. Розміщення і триразове харчування: сніданок, обід та вечеря.

3. Від яких факторів залежать витрати на харчування іноземних туристів?

1. Від класу туристичних документів.
2. Від кількості туристів у групах.
3. Від сезону заїздів туристів.
4. Від організації прискорених видів харчування у готельних комплексах.

4. У яких закладах ресторанного господарства організовується харчування туристів за здешевленими турами?

1. У ресторанах. 3. У піцеріях.
2. У кафе або їдальнях. 4. У барах.

5. Як розраховуються за харчування туристи, прийняті в умовах кемпінгу?

1. Готівкою. 3. За векселями.
2. Безготівково. 4. За гарантійними листами.

6. Який документ регулює відносини між організаціями ресторанного господарства й туристичною фірмою?

1. Акт на харчування туристів.
2. Лист-призначення.
3. Договір.
4. Заявка.

7. Укажіть за скільки днів до початку обслуговування туристичні фірми надають графіки перебування туристів у заклади ресторанного господарства.

1. За 5 днів. 3.За 10 днів.
2. За 7 днів. 4. За 12 днів.

8. Укажіть термін, за який туристичні фірми направляють замовлення на обслуговування груп туристів.

1. Не пізніше ніж за 4 доби.
2. Не пізніше ніж за 3 доби.
3. Не пізніше ніж за 2 доби.
4. Не пізніше ніж за 1 добу.

9. Укажіть строк, за який туристична фірма подає закладу ресторанного господарства заявку на харчування окремих груп туристів.

1. Не пізніше ніж за 1 добу до початку обслуговування.
2. Не пізніше ніж за 3 доби до початку обслуговування.
3. Не пізніше ніж за 5 діб до початку обслуговування.
4. Не пізніше ніж за 7 діб до початку обслуговування.

10. Як розраховуються за харчування туристи, що мають індивідуальні туристичні документи у закладах ресторанного господарства готелю?

1. Готівкою.
2. Безготівково.
3. Готівкою і кредитними картками.
4. Векселями.

11. Для туристів із якої країни перед десертом слід подавати сир, а після обіду - чорну каву?

1. Угорщини. 3. Фінляндії.
2. Японії. 4. Чехії.

12. Туристам із якої країни можна подавати страви кавказької кухні?

1. Німеччини. 3. Болгарії.
2. Данії. 4. Японії.

13. Які перші страви слід пропонувати туристам із скандинавських країн?

1. Рибні супи, бульйони із пиріжками, кулеб'якою, пельменями, фрикадельками, щі, борні український, солянка м'ясна і рибна збірна, розсольник, сул з домашньою локшиною і куркою.
2. Пюреподібні супи, молочні супи, розсольники, супи з фрикадельками, локшиною.
3. Супи із дичини, овочів; супи з макаронними виробами, супи-пюре із м'ясних продуктів; суп-пюре із цвітної капусти.
4. Суп-пюре із зеленого горошку, помідорів, птиці, дичини, суп із квасолі або гороху з грінками, суп селянський.

14. Які другі страви слід рекомендувати туристам із Японії?

1. Риба відварена та смажена з гарніром, короп запечений з грибами у сметанному соусі, біфштекс, антрекот, лангет, ескалоп з овочевим гарніром, шашлик, бефстроганов, котлети по- київськи.
2. Омлети, вареники ліниві, гречану розсипчасту кашу з маслом, страви із сиру.
3. Котлети, биточки, зрази січені, печінку тушковану з кашами; кролик в сметані.
4. Вареники із капустою, картоплею; качку, гуску тушковану з розсипчастою кашею, млинці з печінковим паштетом.

15. Які страви характерні для грецької кухні?

1. Копченості, млинці з ікрою та сметаною
2. Фруктові салати, страви з яєць, суп із сосисками.
3. Голубці з виноградним листям, фаршировані овочі.
4. Десерти зі свіжих фруктів, ягід та плодів, каші із пшеничної крупи, зварені на молоці.

16. Які перші страви слід рекомендувати французам?

1. Бульйони і пюреподібні супи.
2. Розсольники та борщі.
3. Холодні супи.
4. Десертні супи, молочні супи.

17. Укажіть національний німецький напій.

1. Кава чорна з молоком. 3. Пиво.
2. Компот із сухофруктів. 4. Зелений чай.

Тема 3.4. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Укажіть основні види кейтерингового обслуговування.

1. Виїзний кейтеринг, стаціонарне обслуговування корпоративних клієнтів.
2. Державний, міждержавний.
3. Територіальний, регіональний.
4. Національний, професійний.

2. Як класифікується кейтерингове обслуговування?

1. Форми обслуговування компаній “Сільпо”, “Фуршет”, “Велика кишеня”.
2. За контингентом замовників, за місцем проведення заходу, за повнотою наданих послуг.
3. За кваліфікацією персоналу, якістю розробленого меню, умінням створити атмосферу. 4
4. Тематичною наповненістю, наданням ділових послуг.

3. Укажіть основні групи споживачів кейтерингового обслуговування.

1. Прогулянки на катерах, теплоходах, автомобільному транспорті.
2. Фуршети на галявині лісу, на березі річки, моря тощо.
3. Корпоративні замовники, громадські організації, індивідуальні замовники, колективи установ, підприємств, навчальних закладів.
4. Кейтерингові обслуговування в офісах, планетаріях, бі- знес-центрах.

4. Укажіть об’єкт кейтерингового обслуговування для корпоративних замовників.

1. Семінари, збори, благодійні бенкети, випускні бали.
2. Ділові зустрічі, презентації, конференції, корпоративні вечірки.
3. Сімейні свята: дні народження, ювілеї, весілля тощо.
4. Комплексні обіди, сніданки, полуденки, вечері.

5. . Укажіть підготовчі заходи до організації бенкету.

1. Закупівля продуктів; підбір організаторів культурного відпочинку; підбір матеріально-технічної бази; підбір дизайнерів, флористів; формування бригад офіціантів, барменів.
2. Обслуговування учасників бенкету офіціантами, барменами.
3. Прибирання посуду, приборів, столової білизни; формування їх до відправки з місця проведення бенкету.
4. Складання меблів, завантаження на спеціальний транспорт, транспортування до закладу, прибирання приміщення.

6. Які страви не бажано включати до меню при повно- сервісному кейтеринговому обслуговуванні?

1. Холодні овочеві, м'ясні закуски та страви.
2. Супи, бульйони.
3. Смажена грудинка качки, курка, риба.
4. Морозиво, коктейлі, десерти.

7. *За якими документами готові страви відпускаються з виробництва на місце проведення заходу?*

1. За прибутковими накладними.
2. За актом відпускання продукції.
3. За денними забірними листами.
4. За ордерами.

8. *Яких умов повинен дотримуватися виробничий підрозділ при реалізації продукції?*

1. Забезпечення відповідної температури подавання страв та напоїв, строків їх реалізації та якості готової продукції.
2. Користуватись доготівельним приміщенням з водопроводом та електромережею.
3. Користуватись сучасним модульованим устаткуванням.
4. Готову продукцію слід доставити за 3 - 4 години до початку бенкету.

9***. Укажіть основні кейтерингові послуги.***

1. Організація культурного дозвілля.
2. Дизайнерська робота при оформленні приміщень.
3. Прибирання приміщень після бенкету.
4. Приготування та доставка продукції, послуги офіціантів в обслуговуванні.

10. Які фактори впливають на вартість замовлення кейтерингової компанії*?*

1. Місце розташування фуршетних столів.
2. Пожежна та екологічна безпека.
3. Тип і клас закладу ресторанного господарства, кількість гостей, меню.
4. Місце розташування доготівельних приміщень, зручність їх зв'язку із залом для обслуговування гостей.

11. Хто контролює кількість страв на столах при підготовці бенкет-фуріету*?*

1. Кухар.
2. Офіціант.
3. Заступник директора ресторану.
4. Старший касир.

12. Хто контролює кількість напоїв на столах при підготовці бенкет-фуршету?

1. Буфетник.
2. Заступник директора ресторану.
3. Бармени.
4. Старший касир.

13. Які обов'язки офіціантів при проведенні бенкет- фуршету?

1. Подають страви, стежать за чистотою столів, прибирають використаний посуд.
2. Доофрмлюють страви та подають.
3. Координують роботу обслуговуючого персоналу.
4. Вирішують поточні питання і проблеми, що виникають під час проведення заходу.

14. Укажіть форму обслуговування кейтеринговою компанією фуршету після ділової частини заходу.

1. Самообслуговування.
2. Повне обслуговування офіціантами.
3. Часткове обслуговування офіціантами.
4. Комбіноване обслуговування.

15. Який вид обслуговування найчастіше використовується на виставках, коли метою організації заходу є одночасне обслуговування обідом значної кількості людей за столами?

1. Кава-брейк. 3. Фуршет.
2. Прийом-коктейль. 4. Бенкет "шведський стіл".

16. Яка кількість офіціантів необхідна при підготовці бенкету на 100 осіб?

1. Близько 6. 3. Близько 12.
2. Близько 8. 4. Близько 16.

Тема 3.5. Спеціальні форми обслуговування

1. Які типи закладів ресторанного господарства діють у місцях масового відпочинку?

1. Піцерії, закусочні, бари, кафе-кондитерські, спеціалізовані ресторани.
2. їдальні, кафетерії.
3. Фабрики-доготівельні, фабрики-заготівельні.
4. Тематичні ресторани.

2. Учасники форумів, нарад, конференцій обслуговуються харчуванням ....

1) у спеціалізованих їдальнях, кафе;
2) за місцем роботи і проживання (готелях);
3) у спеціалізованих ресторанах, барах;
4) їдальнях закритого типу.

3. ***Які реквізити вказують у заявках постачальникам на товари відповідно до плану-меню закладу ресторанного господарства?***

1. Кількість учасників нарад, конференцій, їх вік, стать; кількість та асортимент товарів.
2. План обслуговування учасників нарад, конференцій, графік завезення товару згідно асортименту в специфікації.
3. Асортимент товарів та їх кількість, вид упакування товарів, графік їх завезення.
4. Види рахунків та суми за харчування.

4. Укажіть асортимент продукції фуршетних залів та столів-буфетів.

1. Бутерброди, кисломолочні продукти, гарячі сосиски, кондитерські вироби, фрукти, безалкогольні напої.
2. Супи, другі гарячі страви, желеподібні страви, фрукти, слабоалкогольні та безалкогольні напої.
3. Десерти, кондитерські вироби, безалкогольні напої.
4. Піца, запіканки, слабоалкогольні та безалкогольні напої.

5. Який час обслуговування учасників змагань скомплектованими обідами?

1.20 хв. 2.30 хв. 3.40 хв. 4.60 хв.

6. ***Укажіть види музичного обслуговування у закладах ресторанного господарства.***

1. "Караоке" - спеціальна технологія запису звуку на цифрових носіях.
2. Жива музика, використання музичних автоматів, відео та аудіо апаратури.
3. Струнний оркестр, джаз, музика лаунж у виконанні ді-джея.
4. Акордеоністи, скрипалі, гурти музикантів.

7. Інтенсивність відвідування закладів ресторанного господарства у парках атракціонів і розваг значною мірою залежить від

1) дня тижня, сезону, погоди, розвитку туризму в певному регіоні, національних особливостей та традицій проведення вільного часу, сімейного відпочинку та особливостей розваг;
2) кількості населення у певному регіоні, потреби населення у відпочинку та розвагах;
3) національного складу населення; духовного розвитку людей; кількості людей розумової та фізичної праці;
4) тривалості робочого тижня та робочих днів.

8. У закладах швидкого обслуговування майдану харчування використовується

1) обслуговування офіціантами часткове;
2. повне обслуговування офіціантами
3) комбіноване обслуговування;
4) самообслуговування.

9.. Яке призначення музики в ресторані?

1. Сприяти кращому засвоєнню їжі, лікувати організм людини.
2. Сприяти вирішенню ділових питань, вгамовувати емоційне збудження.
3. Створювати комфортну атмосферу для відвідувачів, що налаштовує їх до відпочинку і приємного проведення часу.
4. Прискорювати проведення часу в закладі ресторанного господарства.

10. Яку музику доречно ставити у ресторанах для сімейних пар?

1. Модерн.
2. Джаз.
3. Рок.
4. Емоційну романтичну або веселу музику.

11. Яка музика бажана у ресторані для літніх людей?

1. Джаз.3. Класична.
2. Рок. 4. Модерн.