## Тема. Правила та техніка обслуговування

***1. Назвати основні столові набори.***

1. Розливна ложка для супів, ложка для салатів.
2. Ніж для масла вершкового, виделка кокотна.
3. Виделка-лопатка для шпротів, ніж-виделка для сирів твердих.
4. Закусочні, рибні набори.
5. ***Назвати допоміжні столові набори.***
6. Закусочні.
7. Фруктові.
8. Рибні.
9. Лопатка для ікри зернистої, виделка для устриць.

***3. У якому посуді подають прозорі супи?***

1. У тарілках глибоких столових.
2. У горщиках керамічних.
3. У чашках бульйонних із блюдцем.
4. У мисках супових.

***4. Назвати посуд, який належить до одноразового.***

1. Скляний.
2. Порцеляновий.
3. Із полімерних матеріалів.
4. Дерев’яний.

***5. Назвати призначення кокільниці.***

1. Для подавання юшки з риби.
2. Для подавання гарячих соусів.
3. Для запікання грибів у соусі.
4. Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів.

***6. Горщики керамічні великі слугують для приготування і подавання ... .***

1. фірмових напоїв;
2. гарячих соусів;
3. перших і других страв, борошняних кулінарних страв під час гуртового обслуговування;
4. гарячих закусок із м’яса, субпродуктів.

***7. На якій відстані від краю столу потрібно розмістити тарілку закусочну або тарілку мілку столову?***

1. 5 см.
2. 2 см.
3. 4 см.
4. 1 см.

***8. Якими наборами слід сервірувати стіл, якщо до меню входять холодні закуски, гарячі м’ясні страви і десерт?***

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

***9. Температура подавання гарячих супів – не менше ніж … .***

1. 55 °С;
2. 60 °С;
3. 65 °С;
4. 75 °С.

***10. Назвати страву, яку доцільно подавати у горщиках.***

1. Ескалоп.
2. Печеня по-домашньому.
3. Лангет.
4. Биточки по-селянськи.

***11. Для споживання яйця, звареного у «мішечок», що подають у пашотниці, слугує … ложка.***

1. кавова;
2. чайна;
3. десертна;
4. столова.

***12. Яку столову білизну використовують для полірування посуду?***

1. Ручники.
2. Серветки паперові.
3. Рушники.
4. Серветки тканинні.

***13. Супи-пюре слід подавати у посуді з порцеляни та фаянсу:***

1. у чашці бульйонній та блюдцем;
2. у керамічному горщику;
3. у тарілці глибокій столовій;

4) у тарілці глибокій десертній.

***14. Чай зелений відвідувачеві подають у … .***

1. чашках чайних із блюдцем;
2. піалах;
3. склянках конусних високих;
4. чайнику.

***15. Якими наборами слід засервірувати стіл, якщо до меню входять холодні закуски та гарячі страви з м’яса?***

1. Закусочними і столовими.
2. Закусочними і десертними.
3. Столовими і рибними.
4. Фруктовими і столовими.

***16. Для споживання салатів фруктових, яблук, кавунів користуються … набором.***

1. закусочним;
2. десертним;
3. фруктовим;
4. столовим.

***17. Температура подавання холодних страв і закусок:***

1. 8–9 °С;
2. 10–14 °С;
3. 14–18 °С;
4. 22–24 °С.

***18. Назвати другі страви, які краще подавати у порційній пательні.***

1. Антрекот.
2. Яєшню глазунью.
3. Биточки по-київськи.
4. Риба по-польськи.

***19. Вартість столового посуду, що став непридатним у процесі обслуговування (з’явилися тріщини), оплачується за рахунок … .***

1. відвідувача;
2. закладу ресторанного господарства (списують);
3. винного працівника закладу ресторанного господарства;
4. бригади офіціантів закладу ресторанного господарства.

***20. Чарка лафітна призначена для …***

1) червоних столових вин;

2) білих сухих та напівсухих столових вин;

3) коньяку;

4) лікерів.

***21. Стіл для споживання бутербродів і риби солоної сервірують ... наборами.***

1. десертними;
2. закусочними;
3. столовими;
4. рибними.

***22. Якими приборами потрібно сервірувати стіл, якщо меню містить холодні закуски овочеві та фрукти?***

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

**23. *Гарячі соуси до страв подають у … соусниках.***

1. металевих;
2. порцелянових;
3. 3) фаянсових;
4. 4) скляних.

***24. Температура для подавання гарячих солодких страв:***

1. 45 °С;
2. 55 °С;
3. 65 °С;
4. 75 °С.

***25. Назвати призначення ручників офіціантів.***

1. Для використання під час подавання страв.
2. Для полірування посуду.
3. Для витирання посуду і наборів.
4. Для витирання рук.

***26. На якій відстані від краю столу потрібно розмістити столові набори?***

1. 2 см.
2. 4 см.
3. 1 см.

4. 5 см.

***27. Назвати правила та посуд для подавання омлету.***

1. Горщик керамічний на тарілці підставній.
2. Блюдо порцелянове кругле.
3. Блюдо металеве овальне.
4. Пательня на тарілці підставній.

***28. Температура для подавання гарячих напоїв:***

1. 65 °С;
2. 75 °С;
3. 80 °С;
4. 85 °С.

***29. У ресторанах із національною кухнею (українською) користуються … посудом.***

1. порцеляновим;
2. керамічним;
3. металевим;
4. скляним.

***30. Кришталевим посудом користуються у … .***

1. ресторанах;
2. кафе;
3. їдальнях;
4. барах.

***31. Порцеляновий посуд, що його використовують для подавання перших страв, – це … .***

1. тарілка пиріжкова;
2. блюдо кругле;
3. тарілка десертна;
4. тарілка столова глибока.

***32. Металевий посуд, що його використовують для подавання гарячих закусок, – це … .***

1. турка;
2. баранчик круглий;
3. кокотниця;

4) ікорниця.

***33. Назвати скло, яким сервірують стіл для подавання білих сухих та напівсухих столових вин.***

1. Чарка рейнвейна.
2. Чарка мадерна.
3. Чарка лафітна.
4. Фужер.

***34. Кокотниця є видом ... посуду.***

1. порцелянового;
2. скляного;
3. металевого;
4. дерев’яного

***35. Які тарілки слід використати як підставні під глибокі столові тарілки під час подавання супів?***

1. Закусочні.
2. Столові мілкі.
3. Пиріжкові.
4. Десертні мілкі.

***36. Відстань між тарілкою і наборами, а також між наборами під час сервірування:***

1. 0,5 см;
2. 1,0 см;
3. 1,2 см;
4. 1,5 см.

***37. До овочевих холодних закусок та солінь краще подавати … .***

1. білі сухі або напівсухі вина;
2. червоні сухі вина;
3. десертні вина;
4. горілку та гіркі настоянки.

***38. Які алкогольні напої краще подавати до солодких страв, плодів та ягід?***

1. Коньяк.
2. Лікери.
3. Десертні вина.
4. Сухе і напівсухе шампанське.

***39. Назвати вид сервісу, для якого характерне обслуговування за допомогою приставного столика або ресторанних візків.***

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

***40. Відповідальним за подавання напоїв у ресторані класу «люкс» є … .***

1. адміністратор;
2. сомельє;
3. метрдотель;
4. старший офіціант.