Державний університет «Житомирська політехніка»

Факультет бізнесу та сфери обслуговування

Спеціальність 241 «Готельно – ресторанна справа»

Освітній ступінь «бакалавр»

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ФОРМУЮТЬ

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ З КУРСУ

**«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»**

1. Назвіть основні джерела постачання товару:
2. Як розрізняють договори постачання за строком дії:
3. Назвати основний критерій, за яким обирають по­стачальника предметів матеріально-технічного оснащення.
4. На вході до торговельної зали відвідувачів зустрічає такий працівник:
5. До спеціалізованих закладів ресторанного госпо­дарства належить:
6. За класами розрізняють такі типи закладів ресто­ранного господарства:
7. Як слід чинити із предметами матеріально-тех­нічного оснащення, які зносилися у процесі експлуатації?
8. Тип закладу ресторанного господарства визначають за сукупністю таких характерних ознак торговельно-ви­робничої діяльності:
9. Склад торговельних приміщень ресторану такий:
10. Самообслуговування або обслуговування офіціанта­ми застосовують у такому типі закладу ресторанного гос­подарства з широким асортиментом страв нескладного при­готування, кондитерських виробів і напоїв:
11. Ресторан, що спеціалізується па певному асорти­менті кулінарної продукції, називають:
12. Як класифікують складські приміщення ?
13. До спеціалізованих кафе за видом організації до­звілля належить:
14. Що не належить до предметів матеріально-техніч­ного оснащення закладів ресторанного господарства?
15. Складське господарство закладів ресторанного гос­подарства призначене для
16. Які продукти зберігають у холодильних камерах?
17. Які складські приміщення слід оснащувати лише штучним освітленням?
18. Назвати документ, у якому зазначають права та обов’язки сторін із постачання продовольчих товарів:
19. Обслуговувати споживачів у закладі ресторанного господарства починають у такому приміщенні:
20. Сервізна — це приміщення для зберігання:
21. Мийну столового посуду розміщують у ресторані по­ряд з такими приміщеннями:
22. Для полірування посуду використовують таку столову білизну:
23. Музика в ресторані має таке значення:
24. Меню - це перелік:
25. Меню, що передбачає вузький асортимент закусок, страв і напоїв - це таке:
26. На зміст меню впливають такі чинники:
27. Приміщення для збирання, очікування та відпочинку учасників бенкетів — це:
28. За участю персоналу в обслуговуванні розрізняють такі види самообслуговування:
29. У закладах ресторанного господарства невеликої потужності застосовують такий метод самообслуговування відвідувачів:
30. За способами розрахунку розрізняють такі форми методу обслуговування офіціантами:
31. Різновидом комбінованого методу обслуговування офіціантами є такий:
32. Форму обслуговування «а ля карт» впроваджують у таких закладах ресторанного господарства:
33. Без розміщення за столом організовують такий вид бенкету:
34. Повне сервірування столу (тарілки підставні, за­кусочні та пиріжкові; набори столові, рибні, закусочні та десертні) використовують для такого виду бенкету:
35. У місцях масового відпочинку застосовують такі форми обслуговування:
36. У місцях масового відпочинку розташовують такі типи закладів ресторанного господарства:
37. При організації харчування працівників заводів, фаб­рик застосовують такий метод обслуговування:
38. Обслуговування за індивідуальним замовленням за­стосовують у таких закладах ресторанного господарства:
39. При готелях працюють такі типи закладів ресто­ранного господарства:
40. У структурі курортних готелів найчастіше зустрі­чаються такі заклади ресторанного господарства:
41. Процес обслуговування відвідувачів у ресторані охоп­лює:
42. Досервіровують стіл після виконання таких дій:
43. Меню, що становить набір з трьох або чотирьох страв і враховує фізіологічні норми харчування - це таке:
44. Який вид сервісу передбачає обслуговування з допомо­гою приставного столика або ресторанних візків?
45. Укажіть форму обслуговування, для якої харак­терним є те, що всіх гостей обслуговують в один і той самий час, пропонують одне і те саме меню; застосовується у пансіонатах, будинках відпочинку, невеликих готелях:
46. Укажіть форму обслуговування, для якої харак­терним є те, що споживачі із карти-меню та винної карти вибирають страви та напої до них, роблять замовлення і через певний проміжок часу це виконується:
47. Укажіть вид сервісу, за якого страви з ресторанної кухні на великих багатопорційних блюдах подають до залу, а потім порціонують і ставлять на стіл:
48. Укажіть метод обслуговування у студентській їдальні:
49. Укажіть правильний варіант процесу обслуговування відвідувачів у ресторані:
50. Де офіціант записує замовлення відвідувачів?
51. Укажіть вид сервісу, за якого готову страву в індивідуальному посуді офіціант отримує на роздавальні кухні, виносить до залу і ставить з дотриманням правил сервірування на столику споживачів у центр куверта:
52. Укажіть форму обслуговування, для якої харак­терним є те, що всіх гостей обслуговують в один і той самий час, пропонують одне і те саме меню; застосовується у пансіонатах, будинках відпочинку, невеликих готелях.
53. Який метод обслуговування застосовується при організації харчування робітників?
54. Який метод обслуговування відвідувачів застосо­вують у буфеті?
55. Які фактори впливають на методи та форми обслуговування відвідувачів?
56. У якому закладі ресторанного господарства здійсню­ється самообслуговування відвідувачів?
57. Які ресторани повинні мати столову білизну та посуд, виготовлені на замовлення?
58. Гарячі закуски з м’яса, птиці та грибів подають у такому посуді:
59. Мийну столового посуду розміщують у ресторані по­ряд з такими приміщеннями:
60. З розміщенням за столом організовують такий вид бенкету: