Міністерство освти і науки України

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

ЗБІРНИК НАВЧАЛЬНО - КОНТРОЛЮЮЧИХ

ТЕСТІВ

з виробничого навчання

Професія: «Офіціант»
Код: 5123
Кваліфікація: Офіціант 3 розряд

Розробник:
Майстер виробничого навчання
Стасюк А.М.

Пояснювальна записка

Збірник навчально-контролюючих тестів підготовлено відповідно до робочої навчальної програми з виробничого навчання за професією «Офіціант» 3 розряду, розробленої на модульно-компетентнісній основі.

Головною метою збірника є формування та удосконалення професійних компетентностей учнів, розвиток творчих здібностей та навичок самостійності.

Адже систематична перевірка знань не тільки сприяє ефективності їх засвоєння, а й виховує свідоме ставлення до навчання, формує акуратність, працьовитість, цілеспрямованість, активізує увагу, розвиває здатність до аналізу.

Основними перевагами застосування тестового контролю знань, умінь і навичок на уроках виробничого навчання є здійснення оперативної діагностики рівня засвоєння навчального матеріалу кожним учнем, економія навчального часу при визначенні результатів навченості, рівні для всіх учнів умови перевірки, усувається можливість підказок і списування та підвищується об'єктивність оцінювання, а також простота процедури тестування і обробки результатів контролю.

Застосування тестів на уроках виробничого навчання дозволяє майстрові не лише зясувати рівень засвоєння навчального матеріалу з теми, але і сприяє формуванню позитивної мотивації учнів до навчання, свідомого ставлення до практичної діяльності на занятті для якісного опанування обраної професії.

Крім того, за результатами виконання учнями тестових завдань майстер виробничого навчання у взаємодії з викладачами здійснюють коригування освітнього процесу: пошук нового змісту і методів навчання, зміна процедур контролю, організація індивідуальної допомоги учням тощо.

Пропонований збірник навчально-контролюючих тестів є друкованою версією електроного освітнього ресурсу «Навчально-контролючі тести з виробничого навчання» (професія «Офіціант 3 розряду»), з яким можна працювати, перейшовши за QR-кодом

Офіціант 3-го розряду (Зміст професійних компетентностей)

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
Модуль ОФ – 3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства		
ОФ -3.1. 1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	**Знати:** правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; загальні правила і послідовність сервірування столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, етапи підготовки залів до обслуговування. **Уміти:** виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою
ОФ -3.1. 2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	**Знати:** сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання; нові види сировини, її походження, характеристику; способи поєднання смаків. **Уміти:** експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання
ОФ -3.1. 3	Вивчення меню і прейскурантів	**Знати:** види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами **Уміти:** враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви

ОФ -3.1. 4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	**Знати:** правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни. **Уміти:** полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни
ОФ -3.1. 5	Здійснення попередньої сервіровки столів	**Знати:** ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру. **Уміти:** складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами
ОФ – 3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів		
ОФ –3.2. 1	Організація процесу обслуговування	**Знати:** основи психології; принципи професійної етики; види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо. **Уміти:** застосовувати діловий етикет та культуру спілкування; обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати позитивний імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	**Знати:** назви страв, напоїв в оригіналі. **Уміти:** приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності
ОФ –3.2. 3	Отримання та подача страв і напоїв	**Знати:** правила отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимоги до їх оформлення і температури; знати етикет споживання окремих страв; правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками. **Уміти:** дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосовувати техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; документально оформляти отримання страв, напоїв з кухні та буфету
ОФ –3.2. 4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	**Знати:** порядок оформлення рахунків; діючі програми знижок у певні дні або години. **Уміти:** проводити розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу
ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	**Знати:** правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни. **Уміти:** використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів

Модуль ОФ – 3.1ПІДГОТОВКА ТОРГОВИХ ЗАЛІВ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ ВІДПОВІДНО ДО ТИПУ І КЛАСУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ОФ – 3.1.1 ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ПІДГОТОВКА ЗАЛІВ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ЗГІДНО З ВИМОГАМИ

КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОРДАРСТВА

Питання №1

Ресторан – це

А) це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування та комфорту в поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.

Б)заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами. Кафе можуть бути повносервісними або спеціалізованими

В) заклад ресторанного господарства із самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельнотехнологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі

Питання №2

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

А) бар

Б) Їдальня

В) ресторан

Питання №3

Вестибюль- це

А)технологічно відокремлений виробничий підрозділ підприємства, в якому відбувається завершений процес.
Б) це приміщення, в яких обслуговують споживачів
В)приміщення, в якому починається обслуговування. Він повинен бути просторим.

Питання №4
Бар це
А) частина цеху, на якій відбувається завершена стадія виробничого процесу.
Б)невід'ємний елемент ресторану або окремий заклад, де можна замовити не тільки напій, але і морозиво, каву, різноманітні кондитерські вироби, фрукти, горіхи, а також легкі холодні закуски, які не вимагають спеціального сервірування столів.
В)частина цеху, на якій працюють один або кілька працівників, що виконують певні операції

Питання №5
Гардероб - це
А)приміщення, в якому починається обслуговування. Він повинен бути просторим
Б)приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та зберігання його на термін перебування їх у закладі
В)це приміщення, в яких обслуговують споживачів. Вони підрозділяються на основний зал, в якому здійснюється повсякденне традиційне обслуговування, бенкетний, призначений для обслуговування свят та інших урочистостей, і аванзал для збирання, очікування та відпочинку гостей

Питання №6
Аванзал- це
А)– приміщення, в якому починається обслуговування. Він повинен бути просторим
Б)– спеціалізоване приміщення для обслуговування святкових заходів, урочистостей, як офіційних, так і неофіційних
В)приміщення для збирання та відпочинку гостей – учасників бенкетів (урочистостей, свят тощо).

Питання №7
Кафетерій

А)заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами
Б)заклад ресторанного господарства із самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельнотехнологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі.
В)це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування та комфорту в поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А (2бали)	**3. В** (2бали)	**5. Б** (2бали)	**7. Б** (1бал)
2. Б (1бал)	**4. Б** (2бали)	**6. В** (2бали)	

ОФ 3.1.1ТИПИ ПІДПРИЕМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

1. Кафе літні і стаціонарні розрізняють за такими ознаками:

а) за контингентом відвідувачів

б) за місцем розташування

в) за сезоном роботи

2. Кафе – це підприємство ресторанного господарства...

а) з обмеженим асортиментом страв, кондитерських виробів та напоїв та інших виробів б

) з широким асортиментом страв, кондитерських виробів, напоїв та інших виробів

в) з різноманітним асортиментом страв і напоїв, десертів тощо

3. Підприємства ресторанного господарства (ресторани і бари) поділяються на...

а) розряди і рівні

б) типи і категорії

в) класи і типи

4. Кафе, їдальні, закусочні і буфети не поділяються на...

а) класи

б) категорії

в) типи

5. Додаткові послуги відвідувачам (чистка взуття, термінова чистка плям) надаються...

а) у ресторані класу «Люкс»

б) у ресторані класу «Вищий»

в) у ресторані класу «Перший»

6. Вишукані та оригінальні фірмові страви обов’язкові в меню...

а) кафетерію

б) ресторану

в) буфета

7. Обслуговуючий персонал має бути одягнений у фірмовий одяг і взуття єдиного зразка...

а) у ресторані класу «Люкс»

б) у ресторані класу «Вищий»

в) у барі класу «Вищий»

8. Тип підприємства ресторанного господарства - це вид підприємства з характерними...

а) контингентом та меблями

б) інтер’єром та обслуговуючим персоналом

в) асортиментом продукції та організацією обслуговування

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. В (1 бал)	3. В(2 бали)	5. В Б (2бали)	7. В (1 бал)
2. Б (2 бали)	4. Б (1 бал)	6. Б (1 бал)	8. А (2 бали)

ОФ 3.1.1 ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГІВЕЛЬНИХ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ

1. До підсобних торгівельних приміщень ресторану відносяться...

а) вестибюль

б) гардероб

в) кімната для паління

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

а) банкетний зал;

б) вестибюль

в) аванзала

3. Основне приміщення, де обслуговують відвідувачів у ресторані...

а) аванзала

б) торгівельна зала

в) банкетна зала

4. Бра і торшери використовуються для такого освітлення...

а) місцевого освітлення

б) загального освітлення

в) декоративного освітлення

5. Сервізна - це...

а) кімната відпочинку офіціантів

б) кімната для збереження виногорільчаних та кондитерських виробів

в) кімната для збереження і відпуску столового посуду, приборів та столової білизни

6. Мийня столового посуду - це приміщення, яке має зв'язок між...

а) гардеробом, сервізною і роздавальною

б) сервізною, роздавальною та торгівельним залом

в) торгівельним залом, аванзалою та хліборізкою

7. У торговельному залі ресторану на кожне посадочне місце повинно бути столового посуду...

а) 1,5 – 2 комплекти

б) 2,0 – 2,5 комплекти

в) 3 – 3,5 комплекти

8. Чайний посуд та кришталь миють...

а) у чотирьох ваннах

б) у двох ваннах

в) у трьох ваннах

9. Роздавальню поєднують з торговельною залою двома арками- проходами, щоб...

а) щоб офіціанти вільно пересувалися під час роботи

б) щоб напрямки руху офіціантів не перехрещувались

в) щоб рух офіціантів і відвідувачів не перехрещувались

10. Банкетна зала ресторану призначена...

а) для організації сніданку, обіду та вечері

б) для організації прийомів, урочистостей

в) для організації кейтерінгів, картингів

11. Гардероб має обладнані двосторонні секційні вішалки з розсувними кронштейнами з кількістю гачків з урахуванням...

а) повної загрузки торговельної та банкетної зали

б) повної загрузки торговельної та банкетної зали з деяким запасом

в) на 50% загрузки торговельної та банкетної зали

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. В (1 бал) 3. Б (1 бал) 5. В (1 бал) 7. В (1 бал) 9. Б (1 бал) 11. Б (1 бал)
2. В(1 бал) 4. Б(2 бал) 6. Б (1 бал) 8. Б (1 бал) 10. Б (1 бал)

Оф 3.1.1 ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ

Питання №1

Дайте визначення поняття "ресторан".

А)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

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

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

Г)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

Питання №2

Які страви випускає соусне відділення?

А) другі страви, гарніри, соуси

Б) перші страви, десерт, холодні закуски

В) другі страви, соуси, кондитерські вироби

Питання №3

Укажіть різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважальнотанцювальних програм із музичним супроводом

А) Кафетерій

Б) Нічний клуб

В) Сосисочна

Г) Кафе дитяче

Питання №4

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

А) Вагон-ресторан

Б) Диско-бар

В) Гриль-бар

Г) Їдальня

Питання №5

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

А) Ресторан вищого классу

Б) Ресторан класу люкс

В) Ресторан класу люкс

Г) Закусочна

Питання №6

Встановіть відповідність між обладнанням гарячого цеху та його призначення

Обладнання	Призначення обладнання
1) електросковороди	А) Для приготування шашликів
2) котли	Б) Для варіння бульйонів і супів
3) жарові шафи	В) Для приготування продуктів на пару
4) парові шафи	Г) Для пасерування і тушкування овочів
5) шашличні печі	Д) Для приготування запечених страв

Вкажіть відповідність:

	А	Б	В	Г
1				
2				
3				
4				

Питання №7

Встановіть відповідність між назвою і призначенням цехів на закладах ресторанного господарства

Назва цеху	Призначення цеху
1) овочевий цех	А) Виробництво рибних н/ф
2) рибний цех	Б) Виробництво I, II страв, соусів
3) м’ясний цех	В) Виробництво овочевих н/ф
4) гарячий цех	Г) Виробництво н/ф з птиці

Вкажіть відповідність:

	А	Б	В	Г
1				
2				
3				
4				

Питання №8

Встановіть відповідність між назвами приміщень та їх функціями

Назва приміщення	Призначення приміщення
1) бенкетні зали	А) Приміщення обладнується вішалкою для одягу споживача
2) вестибюль	Б) Приміщення для відпочинку споживачів і обслуговування
3) аванзал	В) Приміщення з якого починається обслуговування
4) гардероб	Г)Приміщення для обслуговування відвідувачів, місце для приймання їжі та відпочинку

Вкажіть відповідність:

	А	Б	В	Г
1				
2				
3				
4				

Питання №9

Встановіть відповідність технологічних ліній при обробці м’яса

Технологічний процес	Порядок виконання операції
1) обсушування	А) 1
2) зачищення та жилкування	Б) 2
3) виробництво м`ясних н/ф	В) 3
4) промивання	Г) 4
5) розрубування туші	Д) 5
6) розморожування	Е) 6

7) обвалювання

Є) 7

Вкажіть відповідність:

	А	Б	В	Г	Д	Е	Є	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								

Питання №10

Розморожування м’яса, яке надійшло замороженим в м’ясний цех проводиться

А) протягом 3-х днів у камерахдефростерах

Б) протягом 3-х годин у камерахдефростерах

В) протягом 12годин у холодній воді

Г) протягом 2-х днів у проточній воді

Питання №11

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

А) 300

Б) 500

В) 1000

Г) 250

Питання №12

Розмістіть назви цехів і виробів у відповідності до місця їх приготування

Назва цеху	Назва страви або технологічного процесу
1) м’ясний цех	А) Борщ український
2) супове відділення	Б) Омлет
3) овочевий цех	В) Рибні напівфабрикати
4) соусне відділення	Г) М’ясний фарш

5) рибний цех Д) Очищення картоплі

Вкажіть відповідність:

	А	Б	В	Г	Д
1					
2					
3					
4					
5					

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А (1 бал)	3. Б (1 бал)	5. Г (1 бал)	7. 1-В, 2-А, 3-Г, 4-Б (1 бал)	9. 1-В, 2-Е, 3-Є, 4-Б, 5-Г, 6-А, 7Д (1бал)	11. В (1 бал)
2. А (1 бал)	4. Г (1бал)	6. 1-Г, 2-Б, 3-Д, 4-В, 5-А (1 бал)	8. 1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А (1 бал)	10. А (1 бал)	12. 1-Г, 2-А, 3-Д, 4-Б, 5-В (1 бал)

ОФ 3.1.1. ПІДГОТОВКА ТОРГОВОЇ ЗАЛИ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Санітарно – гігієнічну підготовку торгової зали здійснює

: а) офіціант

б) мийниця столового посуду

в) прибиральниця

2. У торговій залі є колони, тому квадратні столи розташовують:

а) прямими лініями

б) в шаховому порядку

в) по діагоналі

3. Прямокутні столи найчастіше ставлять:

а) біля стін

б) біля вікон

в) на середині торгівельної зали

4. При наявності квадратних, прямокутних та круглих столів, круглі столи ставлять:

а) біля вікон

б) біля стін

в) на середині зали

5. Не слід розміщувати столи:

а) на одній лінії з вхідними дверима

б) на передній частині торгівельної зали

в) на середині торгівельної зали

6. Між групами столів, частіше біля стін або коли розміщують серванти із розрахунку 1 сервант:

а) на 5-4 офіціанта

б) на 2-3 офіціанта

в) на1-2 офіціанта

7. Від стін обідні столи повинні бути на відстані:

а) 20-30 см від стін

б) 10-20 см від стін

в) 5-10 см від стін

8. Ширина основних проходів у торговій залі ресторану коливається у межах:

а) 4-5 м

б) 3-4 м

в) 1,5-2 м

9. Крісла та стільці розташовують так, щоб їх сидіння:

а) знаходились повністю під

б) знаходилися під столом не більш ніж наполовину

в) не доходили до столу на декілька см (20-10 см)

10. Додаткові проходи у торговій залі ресторану, які необхідні для розподілу потоків відвідувачів, повинні бути:

а) не менше 0,9 м

б) не менше 1,0 м

в) не менше 1,2 м

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. В (1бал)	3 .В (1 бал)	5. А (1 бал)	7. А (1 бал)	9. Б (1 бал)
2. В(2 бали)	4. В (1бал)	6. В(1 бал)	8. В (1 бал)	10. В(2 бали)

ОФ 3.1.2 ВИДИ МЕБЛІВ ТА ЇХ РОЗТАШУВАННЯ

1. Фуршетні столи мають висоту і ширину...

а) 1000 - 1100 мм, 1200 - 1500 мм

б) 900 - 1000 мм, 1000 - 1200 мм

в) 800 - 900 мм, 1000 - 1100 мм

2. Для розміщення за одним столом 12 відвідувачів найкращі за формою столи... а) квадратні

б) прямокутні

в) круглі

3. При застосуванні широких крісел найкраще використовувати столи...

а) квадратні

б) прямокутні

в) круглі

4. Найзручніший розмір обіднього прямокутного столу (висота і ширина)...

а) 700, 800х1200мм

б) 900, 850х1300мм

в) 1000, 900х1100мм

5. Торгова зала містить колони і тому розташовуємо столи...

а) у шаховому порядку

б) рядами

в) по діагоналі

6. У торговельній залі працює 5 офіціантів, для яких встановлено підсобних столів...

а) 7 штук

б) 5 штук

в) 4 штук

7. Торговельна зала має форму прямокутника і тому зроблено проходів з шириною...

а) один на 1,5 м

б) два на 1,5 м

в) два на 2,0 м

8. Відстань між окремими столами в торгівельній залі не менше ніж...

а) 1 м

б) 1,5 м

в) 0,75 м

9. Установлена в торговельній залі холодильна шафа розрахована на...

а) 1 – 2 офіціанта

б) 3 – 4 офіціанта

в) 5 – 6 офіціантів

10. Розмір банкетних столів для організації банкету-прийому за столом...

а) висота 760-780 мм; ширина 950-1000 мм

б) висота 900-100 мм, ширина 1000-1500 мм

в) висота 700-750 мм, ширина 800-950 мм

11. Стандартний розмір квадратних столів...

а) 70х70 см

б) 80х80 см

в) 90х90 см

12. Стандартний діаметр круглих столів...

а) 90 см

б) 100 см

в) 110 см

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень

6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1.А (1 бал)	3. В (1 бал)	5. Б (1бал)	7. В (1 бал)	9. Б (1бал)	11.В (1 бал)
2.Б (1 бал)	4. Б (1 бал)	6. Б (1 бал)	8. Б (1 бал)	10.А (1 бал)	12.Б (1 бал)

ОФ 3.1.2 ВИДИ ТА ПРИЗНАЧЕННЯ СТОЛОВОГО ПОСУДУ

1. Для подачі перших страв у ресторанах використовують:

а) супові миски з кришками

б) фарфорові тарілки столові глибокі

в) миски супові мельхіорові

2. Як підставні для подачі перших страв використовують:

а) тарілки пиріжкові

б) тарілки столові мілкі

в) тарілки закусочні

3. Для подавання гарячих других страв у ресторані використовують:

а) мельхіорові підноси

б) фаянсові блюда

в) тарілки столові, мілкі порцелянові

4. Стандартний розмір столових тарілок мілкої та глибокої:

а) 28 см

б) 26 см

в) 24 см

5. Стандартний розмір закусочної тарілки:

а) 22 см

б) 21 см

в) 20 см

6. Стандартний розмір пиріжкової тарілки:

а) 10 см

б) 12 см

в) 18 см

7. Чашки з блюдцями, місткістю 350, 400 см2 використовують для подавання:

а) молока

б) прозорих, пюре подібних супів

в) чаю або кави з молоком

8. Для подавання салатів із свіжих овочів використовується:

а) блюда круглі, овальні

б) салатники різної форми

в) тарілки закусочні

9. Для подачі міцних і десертних вин, хересу, мускату, портвейну використовують:

а) чарки лафітні

б) чарки рейнвейні

в) чарки мадерні

10. У період сервірування банкетного столу чарками для вино-горілчаних виробів не ставимо:

а) чарку для горілки

б) фужер для мінеральної води

в) чарку для коньяку

11. При замовленні другої гарячої м’ясної страви та червоного столового вина на стіл ставимо:

а) бокал для шампанського

б) чарку рейнвейну

в) чарку лафітну

12. Рейнвейну чарку ставимо при замовленні:

а) міцного вина

б) білого сухого виноградного вина

в) червоного сухого виноградного вина

13. При подаванні натуральних соків «Фреш» використовуємо:

а) конусні стакани (100-150 см3)

б) циліндричні (300 см3)

в) з потовщеним дном (300 см3)

14. При сервіруванні фуршетного столу використовують вази для фруктів:

а) на високій ніжці

б) на низькій ніжці

в) без ніжки (типу лад'ї)

15. Чорну каву по-східному варять і подають:

а) у черпаку

б) у чайнику

в) у турці

16. Місткість мельхіорового відерця для шампанського з двома ручками:

а) від 1 до 2 л

б) від 2 до 3 л

в) від 3 до 5 л

17. Для мінеральної і фруктової води використовуються фужери об'ємом:

а) 150 – 200 см3

б) 200 – 240 см 3

в) 250 – 280 см 3

18. При подаванні соусу на стіл ставимо:

а) розетку на пиріжковій тарілці

б) соусник з ложкою на пиріжковій тарілці

в) соусник на закусочній тарілці з серветкою та соусною ложкою

19. Для подавання шпрот з лимонами використовують:

а) закусочну тарілку

б) лоток на 135 мм

в) салатник на 120 см3

20. При подаванні вінегретів використовувати:

а) блюдо овальнее

б) лоток різного розміру

в) салатник різної форми (1, 2, 3, 4, 6 порційні)

21. Чашка для подачі чорної кави місткістю:

а) 100; 150 см3

б) 75; 100 см3

в) 150; 200 см3

Рівневе оцінювання: 30 бали – низький рівень
60 балів – середній рівень
90 балів – достатній рівень
120 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А (5балів)	4. В (5балів)	7. Б (5балів)	10. В (5балів)	13. А (5балів)	16. В (5балів)	19. Б (5балів)
2. Б (5балів)	5. В (5балів)	8. В (5балів)	11. В (5балів)	14. А (5балів)	17. В (5балів)	20. В (5балів)
3. В (5балів)	6. В (5балів)	9. В (5балів)	12. Б (5балів)	15. В (5балів)	18. В (5балів)	21 Б (5балів)

ОФ 3.1.2 СТОЛОВІ ПРИБОРИ, ТА СТОЛОВА БІЛИЗНА

1. Розмір стандартного столового ножа дорівнює діаметру:

а) закусочної тарілки

б) столової мілкої тарілки

в) десертної глибокої тарілки

2. Рибні прибори (ніж та виделка) використовують у сервіровці при подаванні:

а) рибних канапок

б) салатів із риби

в) других гарячих страв із риби

3. Прибор для фруктів відрізняється від десертного:

а) більшим розміром та виделкою з трьома зубцями

б) меншим розміром та виделкою з двома зубцями

в) таким же розміром та виделкою з трьома зубцями

4. Виделка для розкладання лимонів має:

а) чотири гострі зубці

б) два гострі зубці

в) три гострі зубці

5. Ніж-виделка для нарізання і розкладання сиру має:

а) пряму форму і зубцями на кінц

і б) серповидну форму і зубцями на кінці

в) овальну форму і зубцями збоку

6. Для перекладання кускового цукру та кондитерських виробів використовуємо:

а) лопатку десертну

б) ложку десертну

в) щипці спеціальні

7. При відсутності спеціальних щипців для подавання других страв, офіціант може користуватися такою парою:

а) двома столовими ложками

б) виделкою столовою та столовою ложкою

в) розкладальною лопаткою та столовим ножем

8. Закусочна виделка при накладанні на закусочну тарілку:

а) дорівнює розміру тарілки

б) трошки більша

в) трошки менша

9. При подаванні супу в бульйонній чашці разом з супом подається:

а) ложка столова

б) ложка десертна

в) ложка чайна

10. Столову білизну - скатертини, серветки, ручники та рушники виготовляють:

а) із бавовняної тканини

б) із віскозного волокна

в) із штучного шовку

11. Скатертинове полотно (шириною більше 150 см) використовують для пошиву скатертини для банкету – фуршет довжиною:

а) 1-3 м

б) 2,5-3 м

в) 3-12 м

12. Спідниця із штучного білого та кольорового шовку, іншого матеріалу використовується для драпіровки столів при організації:

а) банкетів-фуршетів

б) комплексних обідів у ресторані

в) ланчів, бізнес – обідів, картингів

13. Серветки з бавовняної тканини (25х25 см) зволожені призначені:

а) для витирання рук після вживання жирних страв

б) для сервірування обідніх столів

в) при організації «Шведського столу»

14. Підноси при обслуговуванні:

а) прикрашають декором

б) покривають бавовняною білою столовою серветкою

в) застилають рушником

15. Для вишуканих форм складання серветок використовують столові серветки розміром:

а) 40х40 см

б) 46х46 см

в) 50х50 см

16. Кольорові серветки розміром 35х35 см, 30х30 см називають:

а) столовими, рибними

б) чайними, десертними

в) фуршетними, спеціальними

17. При подаванні страв офіціант використовує:

а) рушник

б) ручник

в) серветку

18. Рушник повинен бути гладеньким:

а) білим

б) кольоровим

в) в клітинку

19. Рушник виготовлений із льону або бавовни має розмір:

а) 20х70 см; 20х75 см

б) 30х75 см; 30х80 см

в) 40х70 см; 35х80 см

20. Білий рушник призначений:

а) для покращення зовнішнього вигляду офіціанта

б) для збереження рук від опіків при подаванні гарячих страв і захисту манжетів одягу від забруднення

в) для полірування посуду та змітання крихт зі столу

21. Не рекомендується рушник класти:

а) у кишеню або на плече

б) на ліву руку

в) на підсобний стіл

22. Рушник для офіціантів виготовляється:

а) з м’якої бавовняної тканими, яка легко вбирає вологу

б) з шовковистої тканини, яка не залишає волоконця при поліруванні посуду

в) з віскозного волокна, що робить рушник м’яким, швидко вбирає вологу

23. Розмір рушника:

а) довжина 2-2,5 м і ширина 50 см

б) довжина 0,9-1 м і ширина 20 см

в) довжина 1-2 метра і ширина 40 см

24. Для сервірування банкетного столу столову білизну слід:

а) добре випрасувати, в міру підкрохмалити

б) добре випрасувати, сильно підкрохмалити

в) добре випрасувати, ледь підкрохмалити

25. Столову білизну маркують з внутрішньої сторони:

а) олівцем або гуашшю

б) маркером підприємства, тушшю

в) фарбою, яка не змивається, або вишивкою кольоровими нитками

26. Рушником:

а) сервірують обідній стіл, витирають обідній стіл

б) витирають посуд та руки

в) використовують при подаванні різних страв

Рівневе оцінювання: 30 бали – низький рівень
60 балів – середній рівень
90 балів – достатній рівень
120 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А (5балів)	5. Б (4 бали)	9. А (5балів)	13. А (4 бали)	17. Б (4 бали)	21. А (5балів)	25. Б (4 бали)
2. В (4 бали)	6. В (4 бали)	10. Б (4 бали)	14. Б (4 бали)	18. А (4 бали)	22. А (4 бали)	26. Б (4 бали)
3. Б (4 бали)	7. Б (4 бали)	11. В (5балів)	15. В (5балів)	19. В (5балів)	23. В (4 бали)	
4. Б (4 бали)	8. В (4 бали)	12. А (4 бали)	16. Б (4 бали)	20. Б (4 бали)	24. А (4 бали)	

ОФ 3.1.3 МЕНЮ ТА ПРЕЙСКУРАНТ ЦІН ВИНО-ГОРІЛЧАНИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ТЮТЮНОВИХ ВИРОБІВ

1.Меню має походження від французького "menu" і означає:

а) перелік предметів технологічної обробки продуктів

б) перелік продуктів, які входять до складу різноманітних страв

в) це розклад страв і напоїв на сніданок, обід та вечерю, "картка страв".

2. В меню на бланку всі закуски і страви розміщують у певній послідовності:

а) від більш гострих до менш гострих

б) від менш гострих до більш гострих

в) від солодких до самих гострих

3. При складанні меню слід враховувати вид теплової обробки при приготуванні страв і тому послідовність запису страв така:

а) смажені, тушковані, відварені, припущені

б) тушковані, припущені, відварені, смажені

в) припущені, відварні, смажені, тушковані

4. В меню порційних страв ресторану вищого класу першими записуються:

а) супи

б) фірмові закуски, страви, напої

в) холодні страви і закуски

5. Меню ресторану, в якому вказується час подання страв, називається:

а) меню чергових страв «Дюжур»

б) меню комплексного раціону «Табльдот»

в) меню «А- парт»

6. Меню банкета відрізняється від повсякденного меню ресторану тим, що:

а) оформлюється карткою – меню, з назвою характеру банкета та порядком подавання закусок, страв, напоїв

б) оформляється в папку – меню і подається особі, яка замовила банкет

в) оформляється особистою карткою, де означений перелік закусок, страв, напоїв, їх ціна та вихід

7. В меню «Аля - карт» ресторану класу «Люкс» включають замовлені та фірмові страви не менше чим:

а) 50% від асортименту

б) 30% від асортименту

в) 20% від асортименту

8. Меню ресторану класу «Люкс»:

а) художньо оформлене та надруковане вкладено у папку

б) художньо оформлене у типографії та вкладене у шкіряну фірмову обкладку – папку

в) художньо оформлене та каліграфічно написане рукою вкладене у спеціальну папку

9. В меню порційних страв ресторану класу «Вищий» першими та останніми записуються такі холодні страви і закуски:

а) ікра зерниста, ікра паюсна, сир, вершкове масло;

б) сьомга, балик осетровий, яйця фаршировані, сир

в) м'ясне асорті, балик м'ясний, масло вершкове, яйця під майонезом

10. При записі гарячих напоїв у меню їх розташовують такій послідовності:

а) шоколад, какао, кава, чай

б) кава, чай, шоколад, какао

в) чай, кава, какао, шоколад

11. Заголовки меню пишуться (друкуються):

а) з великої літери і нумеруються римськими цифрами

б) з маленької літери і нумеруються цифрами

в) крупним шрифтом з нумерацією буквами, а не цифрами

12. Ціни на страви в меню визначає:

а) директор

б) бухгалтер – калькулятор

в) марочник

13. Щодня меню складають:

а) директор і бухгалтер

б) головний бухгалтер і калькулятор

в) завідуючий виробництвом і метрдотель

14. Меню для спеціальних видів обслуговування характеризується:

а) широким асортиментом напоїв

б) широким асортиментом інших гарячих страв

в) широким асортиментом холодних закусок

15. У меню банкета достатнім є включення гарячих закусок:

а) двох

б) трьох

в) однієї

16. Слово «Прейскурант» вино – горілчаних виробів, напоїв, кондитерських та тютюнових виробів походить від німецьких слів:

а) «прейс»- ціна, «курант» - «вихід»

б) «прейс» - ємкість, «курант»- постійна

в) «прейс»- ціна, «курант» - постійна

17. У «Прейскуранті» (карті напоїв) першими записуються:

а) шампанське, горілка

б) коньяк, шампанське

в) аперитив, горілка

18. У «Прейскуранті» (карті напоїв) вказують:

а) назву виробу, ціну за 100 гр

б) ємкість пляшки, ціну за 50 гр

в) назву виробу, ємкість пляшки, ціну пляшки, та ціну за 100 гр

19. Підписує кожний екземпляр меню та «Прейскурант» і завіряє круглою печаткою:

а) завідуючий виробництвом, директор

б) директор, головний бухгалтер

в) директор, метрдотель

20. У карті напоїв послідовність розміщення вин:

а) десертні, міцні, червоні столові та білі столові

б) червоні столові, білі столові, міцні, десертні

в) білі столові, червоні столові, міцні, десертні

21. Розташовуючи у винній карті напоїв безалкогольні напої, слід дотримуватися такої послідовності:

а) соки фруктові, води фруктові газовані, мінеральна вода газована, мінеральна вода негазована

б) мінеральна вода негазована, мінеральна вода газована, фруктові газовані води, соки

в) соки «фреш», фруктові газовані води, мінеральна вода газована, мінеральна вода негазована

22. Окремо у карті напоїв записуються ігристі вина, і в першу чергу шампанське, такій послідовності за вмістом цукру:

а) червоне шампанське, біле шампанське (мускатне, солодке, напівсолодке, сухе, брют)

б) біле шампанське, червоне шампанське (брют, сухе, напівсолодке, солодке, мускатне)

в) біле шампанське (брют, сухе, напівсухе, напівсолодке, солодке, мускатне), червоне і шампанське (напівсолодке, солодке, мускатне).

Рівневе оцінювання: 30 бали – низький рівень
60 балів – середній рівень
90 балів – достатній рівень
120 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1.В (5 балів)	4. Б (5 балів)	7.В (5 балів)	10.В (5 балів)	13.В (5 балів)	16.В (5 балів)	19.Б (5 балів)	22.В (5 балів)
2.Б (5 балів)	5.В (5 балів)	8.Б (5 балів)	11.А (5 балів)	14.В (5 балів)	17.В (5 балів)	20.В (5 балів)	

3.В (5 балів)	6.А (5 балів)	9.А (5 балів)	12.Б (5 балів)	15.В (5 балів)	18.В (5 балів)	21.Б (5 балів)

ОФ 3.1.4 ОТРИМАННЯ ТА ПІДГОТОВКА ПОСУДУ, ПРИБОРІВ ТА СТОЛОВОЇ БІЛИЗНИ ОТРИМАННЯ ТА ПІДГОТОВКА ПОСУДУ, ПРИБОРІВ ТА СТОЛОВОЇ БІЛИЗНИ

1. Бригадир офіціантів отримує в сервізній і кімнаті для білизни необхідні для сервіровки столовий посуд, прибори і столову білизну:

а) за 4 години до відкриття ресторану;

б) за 3 години до відкриття ресторану;

в) за 2 години до відкриття ресторану;

2. Кількість скатертин , необхідних для накриття столів, визначають, виходячи:

а) з площі торгової зали;

б) з кількості столів у залі;

в) з кількості відвідувачів у зміну

3. На кожне місце в залі офіціант отримує серветки в кількості:

а) 1-2 штуки

б) 2-4 штуки

в) 3-6 штук

4. На кожного офіціанта видається рушників:

а) 4-5 штук

б) 3-4 штуки

в) 2-3 штуки

5. Видачу столового посуду, приборів і столової білизни здійснює бригадир або черговий офіціант:

а) під звіт у кількості, необхідній для обслуговування відвідувачів

б) під розписку в журналі обліку

в) дві відповіді правильні

6. Після закінчення робочого дня столовий посуд, прибори, столова білизна повертається, при цьому:

а) робиться відповідний запис в журналі обліку посуду, приборів, білизни

б) перераховується посуд, прибори, білизна

в) складається для миття та прання

7. Прибори повинні бути:

а) не деформованими, допускається різний малюнок на ручці

б) без подряпин, не деформовані, з однаковими малюнками на ручці

в) чисті, не деформовані, з одного матеріалу, але від різних виробників

8. Тарілки заносять із сервізної до зали стойками по 4-8-12 штук:

а) накривають їх рушником і ставлять на сервант або підсобний столик двома руками

б) ставлять на ліву руку, покриту серветкою

в) ставлять на праву руку загорнутими в рушник

9. Столові прибори приносять до торгової зали:

а) на підносі накритому серветкою і зверху накривають серветкою

б) загортають у рушник

в) переносять у лотку насипом

10. Перед сервіровкою столовий посуд і прибори:

а) витирають серветкою

б) полірують рушником

в) загортають в паперові серветки

11. Відполіровані ножі кладуть:

а) на підноси, накриті серветкою

б) на підноси, накриті серветкою, або на тарілку з серветковим карманом

в) на лоток

12. При поліруванні чарок та фужерів одним кінцем рушника їх слід тримати:

а) лівою рукою за основу чарки

б) правою рукою за ніжку чарки

в) лівою рукою за верхню частину чарки

13. Якість поліровки чарок та фужерів перевіряємо:

а) на світло

б) на огляд зовні

в) на мелодійність звуку

14. При поліруванні тарілок, лівою рукою через рушник тримати тарілку ребром, а правою:

а) протираємо середину, дно та навколо осі тарілки

б) протираємо навколо осі тарілки прокручуючи, середину і дно тарілки

в) протираємо дно, середину та навколо осі тарілку

15. Поліруємо чарки, тримаючи через рушник:

а) правою рукою другим кінцем рушника протираємо ніжку, верх та у середині

б) правою рукою другим кінцем рушника вводимо у середину, повертаємо чарку, протираємо в середині, зверху, а потім ніжку

в) правою рукою другим кінцем рушника зволожуємо в середині, протираємо прокручуючи, потім ніжку і зверху чарки

16. Сільнички наповнюють:

а) на половину об’єму

б) до верху

в) на ¾ об’єму

17. Щоб гірчиця не темніла зверху:

а) зверху додають декілька крапель молока

б) поливають зверху соняшниковою олією

в) збризкують кипяченою водою

18. Перець в перечницю наповнюють:

а) на половину об’єму (1/2)

б) на ¾ об’єму

в) на 1/3 об’єму

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1 .В (1 бал)	4. В (1 бал)	7. Б (0,5 бала)	10. Б (0,5 бала)	13. А (0,5 бала)	16. В (0, 5 бала)
2. Б (1 бал)	5. В (0,5 бала)	8. А (1 бал)	11. Б (0, 5 бала)	14. Б (0, 5 бала)	17. А (0,5 бала)
3. Б (1 бал)	6. А (0, 5 бала)	9. А (1 бал)	12. А (0,5 бала)	15. Б (0,5 бала)	18. В (0,5 бала)

ОФ 3.1.4 ПІДБІР РОЗРАХУНОК НЕОБХІДНОЇ КІЛЬКОСТІІ СТОЛОВОГО ПОСУДУ, БІЛИЗНИ.

1.В чому потрібно подати м'ясне асорті для обслуговування 10 осіб,вказати прибори?

а) Порцелянове кругле блюдо, столова виделка

б) Скляний кришталевий салатник,столові виделка та ложка

в) Тарілка десертна глибока,виделка закусочна

2.В чому подають овочеве асорті для обслуговування 10 осіб,вказати прибори

а) скляний салатник,закусочна виделка

б) порцелянове кругле блюдо,столова виделка

в) велика креманка , столова ложка

3.В чому подати сирне асорті для 10 осіб,вказати прибори

а) Плоске порцелянове кругле блюдо,столова виделка для перекладання

б) Закусочна тарілка з закусочною виделкою

в) Чайне блюдце з закусочною виделкою

4.В чому подати салат " Олів"є " для 10 осіб?Вказати прибори.

а) Супниця з кришкою,столова ложка

б) Порцелянова салатна ваза,ложка для салатів

в) Ваза плато на низькій ніжці

5.В чому подати крученики з картоплею при порційному обслуговуванні?

Вказати прибори

а) Столова мілка тарілка,столові ніж та виделка

б) Тарілка закусочна , пиріжкова виделка

в) Тарілка з крученим бортом,закусочна виделка

6.В чому подати рибу відварну з гарніром при порційному подаванні,вказати прибори?

а) Столова тарілка овальна,рибні прибори

б) Порційна сковорідка,столова виделка

в) Порцелянове кругле блюдо з лопаткою для розкладання

7.В чому подати десерт "Тірамісу" при порційному подаванні?

а) Скляна креманка,десертна ложка

б) Розетка порцелянова однопорційна,чайна ложка

в) Піала з чайною ложкою

8.В чому можна подати бульйон з локшиною при порційній подачі?Вказати прибори

а) Столова глибока миска з столовою ложкою

б) Бульйонна чашка на блюдці з десертною ложкою

в) Супниця з кришкою,столова ложка

9.Як подати чай чорний індійський при порційному подаванні?

а) Чашка з блюдцем 200мл,чайна ложечка

б) Піала 100мл з чайною ложечкою

в) В заварному чайнику на 5 осіб

10.В чому подають червоне вино при індивідуальному обслуговуванні?

а) Чарка лафітна

б) Чарка рейнверна

в) Бокал для шаипанського

11.В чому подають біле вино при індивідуальному обслуговуванні?

а) Чарка лафітна

б) Чарка рейнвейна

в) чарка коктейльна

12.Як подають воду негазовану?

а) Пляшка пластикова 250мл

б) Фужер для води

в) Графин скляний

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А (1 бал)	3. А (1 бал)	5. А (1 бал)	7. А (1 бал)	9. А (1 бал)	11. Б (1 бал)
2. Б (1 бал)	4. Б (1 бал)	6. А (1 бал)	8. Б (1 бал)	10.А (1 бал)	12.Б (1 бал)

ОФ 3.1.4 ПІДБІР СТОЛОВОГО ПОСУДУ ТА ПОДАВАННЯ СТРАВ

Питання №1

За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни?

А) За малюнком і кольором.

Б) За міцністю та якістю нанесення глазурі,

В) За формою, розмірами, призначенням.

Г) За ціною, безпечністю користування та можливістю миття у мийній машині

Питання №2

Яке призначення кокільниці?

А) Приготування та подавання десертів.

Б) Приготування та подавання гарячих закусок з риби,морепродуктів.

В) Приготування та подавання гарячих закусок з грибів, птиці, овочів, м'яса.

Г) Приготування та подавання солодких страв.

Питання №3

Яке призначення баранчиків з овальною кришкою?

А) Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих страв із припущеної риби.

Б) Для подавання гарячих соусів.

В) Для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на бенкетах.

Г) Для подавання спаржевої квасолі при гуртовому обслуговуванні.

Питання №4

Укажіть порцеляновий посуд для подавання других страв.

А) Порційна сковорідка, баранчик з кришкою.

Б) Горнятко керамічне.

В) Мілка столова тарілка.

Г) Глибока столова тарілка.

Питання №5

Чим відрізняється закусочна тарілка від мілкої десертної?

А) Діаметром.

Б) Ємністю порції.

В) Формою.

Г) Наявністю малюнка із зображенням фруктів і квітів на дні або бортику.

Питання №6

Укажіть посуд для подавання пампушок до борщу українського.

А) Пиріжкова тарілка.

Б) Десертна мілка.

В) Закусочна тарілка.

Г) Десертна глибока.

Питання №7

Укажіть металевий посуд для подавання других гарячих страв.

А) Мілка столова тарілка.

Б) Кокотниця.

В).Кокільниця.

Г).Порційна сковорідка.

Питання №8

Із яких матеріалів виготовляють посуд одноразового використання?

А) Із паперу, пластмаси, фольги.

Б) Із мельхіору та пластмаси.

Із фаянсу, порцеляни.

В) Із картону та дерева.

Г) Із фаянсу, порцеляни.

Питання №9

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

А) 1 4 см.

Б) 2 0,5 см.

В) 3 1 см.

Г) 4 2 см.

Питання №10

У якому посуді подають хліб на стіл?

А) У столовій мілкій тарілці.

Б) У пиріжковій тарілці

В) .У закусочній тарілці.

Г) .У десертній тарілці.

Питання №11

Яке призначення пашотниці?

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

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

В)3 Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів

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

Питання №12

Підберіть посуд для подавання варення, джему,меду.

А) Глибока десертна тарілка.

Б) Розетка.

В) Кокотниця.

Г) Пашотниця.

Питання №13

Яким набором зручніше скористатися для перекладання риби під маринадом?

А) Виделкою закусочною.

Б) Виделкою та ложкою десертними.

В) Ложкою столовою разом із виделкою столовою.

Г) Ложкою та ножем закусочними.

Питання №14

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

А) Закусочними, столовими та десертними.

Б) Закусочними, рибними та фруктовими.

В) Столовими та десертними.

Г) Закусочними та десертними.

Питання №15

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

А) Закусочними та десертними.

Б) Закусочними та столовими.

В) .Закусочними та рибними

Г) .Закусочними та фруктовими

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень

12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1.В (0,5бала)	4. В (1 бал)	7. Г (1 бал)	10. Б (0,5бала)	13. В (1 бал)
2. Б (1 бал)	5. Г (0,5бала)	8. А (0,5бала)	11. Б (1 бал)	14. А (1 бал)
3. А (1 бал)	6. А (0,5бала)	9. Г (0,5бала)	12. Б (1 бал)	15. Г (1 бал)

ОФ 3.1.4 САНІТАРНИЙ СТАН ПОСУДУ, ПРИБОРІВ ТА БІЛИЗНИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

а) Три

б) Чотири

в) П'ять

г) Сім

2. Де зберігають столову білизну в ресторані?

а) .У мийній столового посуду.

б) У білизняній.

в) У бенкетній залі.

г) У торговельній залі.

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

а) За рахунок відвідувача

. б) Списують посуд за рахунок закладу ресторанного господарства.

в) За рахунок винного працівника закладу ресторанного господарства.

г) За рахунок бригади офіціантів закладу ресторанного господарства.

4. Як повинні зберігатись у серванті столова білизна,посуд,набори?

а) У верхніх відділах зберігають скляний посуд, в середніх - столову білизну, а в нижніх - столові набори.

б) У верхніх відділах зберігають столові набори, в середніх - столову білизну, а в нижніх - чайні та кавові чашки.

в) . У верхніх відділах зберігають чайні та кавові чашки, в середніх - столову білизну, а в нижніх - столові набори.

г) У верхніх відділах зберігають столові набори, в середніх - тарілки, а в нижніх столову білизну.

5. Які наслідки використання щербатого,тріснутого посуду під час сервірування столу?

а) Використання такого посуду може привести до травм або бою посуду

б) Не має жодних наслідків

в) Приведе до некрасивого вигляду столу

6. Як провести контроль якості отримання посуду та приборів з сервізної?

а) Ретельно оглянути, при виявленні залишків їжі, тріщин, сколів повернути

б) Порахувати ,чи кількість отриманого посуду співпадає з замовленням

в) Розписатись в журналі отримання посуду

7. Санітарний стан підприємства має відповідати вимогам:

а) Директора

б) Метрдотеля

в) Правилам роботи закладів ресторанного господарства

8. Виникнення харчових отруєнь на підприємтсві може виникнути через:

а) Столовий посуд, прибори, інвентар

б) Розпилювання в приміщенні дезінфікуючих засобів

в) Використання променевих засобів.

9. Для обробки посуду та інвентаря використовують дезінфекційні засоби:

а) .10% хлорний розчин

б) 0,2% хлорний розчин

в) .0,5% розчин хлораміну

10. Коли офіціант проводить контроль санітарного стану посуду,приборів та білизни?

а) Під час прийому зміни

б) Під час отримання з сервізної та білизнярної

в) Під час використання для сервірування та подачі страв

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. В (1бал)	3. Б (2 бали)	5. А (1 бал)	7. В (1 бал)	9. Б (1 бал)
2. Б (1 бал)	4. Г (2бали)	6. А (1 бал)	8. А (1 бал)	10. Б (1 бал)

ОФ 3.1.4 ПІДБІР СТОЛОВОГО ПОСУДУ ДЛЯ ПОДАВАННЯ СТРАВ

Питання №1

За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни?

А) За малюнком і кольором.

Б) За міцністю та якістю нанесення глазурі,

В) За формою, розмірами, призначенням..

Г) За ціною, безпечністю користування та можливістю миття у мийній машині

Питання №2

Яке призначення кокільниці?

А) Приготування та подавання десертів.

Б) Приготування та подавання гарячих закусок з риби,морепродуктів.

В) Приготування та подавання гарячих закусок з грибів, птиці, овочів, м'яса.

Г) Приготування та подавання солодких страв.

Питання №3

Яке призначення баранчиків з овальною кришкою?

А) Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих страв із припущеної риби.

Б) Для подавання гарячих соусів.

В) Для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на бенкетах.

Г) 4 Для подавання спаржевої квасолі при гуртовому обслуговуванні.

Питання №4

Укажіть порцеляновий посуд для подавання других страв.

А) Порційна сковорідка, баранчик з кришкою.

Б) Горнятко керамічне.

В) Мілка столова тарілка.

Г) Глибока столова тарілка.

Питання №5

Чим відрізняється закусочна тарілка від мілкої десертної?

А) Діаметром.

Б) Ємністю порції.

В) Формою.

Г) Наявністю малюнка із зображенням фруктів і квітів на дні або бортику.

Питання №6

Укажіть посуд для подавання пампушок до борщу українського.

А) Пиріжкова тарілка.

Б) Десертна мілка.

В) Закусочна тарілка.

Г) Десертна глибока.

Питання №7

Укажіть металевий посуд для подавання других гарячих страв.

А) Мілка столова тарілка.

Б) Кокотниця.

В) .Кокільниця.

Г) .Порційна сковорідка.

Питання №8

Із яких матеріалів виготовляють посуд одноразового використання?

А) Із паперу, пластмаси, фольги.

Б) Із мельхіору та пластмаси.

Із фаянсу, порцеляни.

В) Із картону та дерева.

Г) Із фаянсу, порцеляни.

Питання №9

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

А) 4 см.

Б) 0,5 см.

В) 1 см.

Г) 2 см.

Питання №10

У якому посуді подають хліб на стіл?

А) У столовій мілкій тарілці.

Б) У пиріжковій тарілці

В) .У закусочній тарілці.

Г) .У десертній тарілці.

Питання №11

Яке призначення пашотниці?

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

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

В) Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів.

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

Питання №12

Підберіть посуд для подавання варення, джему,меду.

А) Глибока десертна тарілка.

Б) Розетка.

В) Кокотниця.

Г) Пашотниця.

Питання №13

Яким набором зручніше скористатися для перекладання риби під маринадом?

А) Виделкою закусочною.

Б) Виделкою та ложкою десертними.

В) Ложкою столовою разом із виделкою столовою.

Г) Ложкою та ножем закусочними.

Питання №14

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

А) Закусочними, столовими та десертними.

Б) Закусочними, рибними та фруктовими.

В) Столовими та десертними.

Г) Закусочними та десертними.

Питання №15

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

А) Закусочними та десертними.

Б) Закусочними та столовими.

В).Закусочними та рибними

Г) .Закусочними та фруктовими

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. В (0,5бали)	4. В(1 бал)	7. Г (1 бал)	10. Б (1 бал)	13. В (1 бал)
2. Б(0,5 бали)	5. Г(1 бал)	8. А (0,5 бали)	11. Б(1 бал)	14. А (1 бал)
3. А(1 бал)	6. А (1 бал)	9. Г(1 бал)	12. Б(0,5 бали)	15. Г (1 бал)

ОФ 3.1.5 ВИКОНАННЯ ПОПЕРЕДНЬОЇ СЕРВІРОВКИ СТОЛІВ

1Який порядок розміщення порцелянового посуду для попереднього сервірування?

а) пиріжкова,підставна та закусочна тарілки

б) пиріжкова,закусочна,підставна тарілки

в) підставна,закусочна та пиріжкова тарілки

2.При попередній сервіровці найближче до закусочної тарілки розташовують:

а) столовий набір для основної страви

б) закусочний набір

в) рибний набір

3.Згідно правил споживання їжі починають користуватись :

а) найбільш віддаленими приборами

б) найближчими до тарілок приборами

4.Десертні прибори кладемо:

а) над тарілкою

б) під тарілкою

в) на тарілку

5.Ножі для сервіровки кладуть:

а) лезом від тарілки

б) лезом до тарілки

6.Коли проводять сервірування столів?

а) За 1-2 години до початку обслуговування

б) за пів години до початку обслуговування

7.Чи завжди для попереднього сервірування використовують підставну тарілку?

а) Так

б) Ні,залежно від виду обслуговувння

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. В (2 бали)	3. А (1 бал)	5. Б (2бали)	7. Б (2 бали)
2. А((2 бали)	4. А (1 бал)	6. А (2 бали)	

ОФ 3.1.5 ЗДІЙСНЕННЯ ПОПЕРЕДНЬОЇ СЕРВІРОВКИ СТОЛУ

1. Для сервірування чарками,бокалами,фужерами офіціант приносить їх до столу:

а) на таці,накритій серветкою

б) на таці в фабричній упаковці

в) для попереднього сервірування в невеликій кількості в руках

2. Попереднє сервірування до сніданку передбачає розміщення:

а) Одного фужеру для води

б) Двох фужерів для води та соку

в) Три фужери для води,соку та червоного вина

3. Скляний посуд для напоїв при організації банкету - фуршету можна розмістити:

а) В любому порядку,де є місце

б) В два ряди

4. Скільки рядів скляного посуду можна ставити при бенкетному обслуговуванні на одного гостя

? а) Один

б) Два

в) Три

5. Які квіти можна ставити на сервіровані столи?

а) Свіжі садові або польові квіти висотою до 30см

б) Садові та польові квіти з сильним ароматом

в) Штучні квіти натуральних кольорів

6. Попереднє сервірування до обіду включає:

а) пиріжкову та мілку столову тарілки,столові,рибні фруктові набори,полотняну серветку

б) пиріжкову та закусочну тарілку,десертну ложку,закусочні і столові прибори,фужер,набір для спецій,полотняну серветку

в) пиріжкову та закусочну тарілки,закусочні і столові прибори,фужер,полотняну серветку,набір для спецій

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А (2 бали)
2. А (2 бали)
3. Б (2 бали)
4. Б (2 бали)
5. А (2 бали)
6. В (2 бали)

ОФ 3.1 ПІДСУМКОВИЙ ТЕСТ "ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ (1 модуль)

Питання №1

Дайте визначення поняття "ресторан".

А).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.

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

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

Г). 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.

Питання №2 .

Які страви випускає соусне відділення?

А) . другі страви, гарніри, соуси;

Б) . перші страви, десерт, холодні закуски;

В) . другі страви, соуси, кондитерські вироби.

Питання №3

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

А) . Кафетерій.

Б) . Нічний клуб.

В) .Сосисочна.

Г) . Пельменна.

Питання №4

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

А) .Вагон-ресторан.

Б) . Диско-бар.

В) .Гриль-бар.

Г) . Їдальня.

Питання №5

Укажіть, ресторан якого класу повинен мати меблі з вишуканим дизайном

А) .Люкс.

Б) . Другого.

В) . Першого.

Г) . Третього.

Питання №6

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

А). Ресторан вищого класу.

Б) .Ресторан класу люкс.

В) .Бар вищого класу.

Г) .Закусочна.

Питання №7

Яке призначення аванзалу?

А) .Для зберігання одягу відвідувачів.

Б) . Для відпочинку споживачів та очікування процесу обслуговування.

В) . Для обслуговування гостей.

Г) . Для проведення бенкетів.

Питання №8

Укажіть спеціалізоване приміщення для обслуговування святкових заходів, урочистостей.

А) . Гардероб.

Б) . Касова зала.

В) .Аванзал.

Г) . Банкетна зала.

Питання №9

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

А) . Мийна столового посуду.

Б) . Сервізна.

В) . Роздавальня.

Г) . Касова зала.

Питання №10

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

А) . Столи.

Б) . Прилавки.

В) . Серванти.

Г) . Шафи.

Питання №11

Яке призначення пересувних візків (сервувальних столиків)?

А). Для зберігання у великій кількості певних видів страв, кондитерських виробів.

Б) .Для транспортування страв, напоїв до столів у залі.

В) .Для споживання з них страв.

Г).Для зберігання невеликої кількості посуду, наборів, столової білизни в залах ресторанів.

Питання №12

Які столи призначені для вживання їжі стоячи?

А) . Підсобні.

Б) . Фуршетні.

В) . Дитячі.

Г) . Обідні.

Питання №13

Укажіть ширину бенкетного столу.

А) . 800-900 мм.

Б) .1200-1500 мм.

В) . 900 - 1000 мм.

Г) . 1600 - 1700 мм.

Питання №14

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

А) .300 г.

Б) .1500 г.

В) .500 г.

Г) .1000 г.

Питання №15

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

А) .500 г.

Б) .1000 г.

В) 1500

Г) 300

Питання №16

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

А) . Технічні умови.

Б) . Виробнича програма закладу ресторанного господарства..

В) . Збірник рецептур страв та кулінарних виробів.

Г) . Наряд-замовлення

Питання №17

Який вихід супів у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів?
А) .300 г.

Б) .500 г.

В) .1000 г.

Г) .800 г.

Питання №18

Для якого сервісу характерне обслуговування з допомогою приставного столика?
А) . Французького.

Б) Американського

В) . Англійського.

Г) . Російського.

Питання №19

У якому порядку кладуть столові набори при сервуванні стола?

А). Ножі зліва (лезом від тарілки), виделки справа (зубцями донизу), десертні набори (над тарілкою), ложки справа.

Б). Ножі справа (лезом до тарілки), виделки зліва (зубцями вгору), десертні набори (над тарілкою), ложки справа..

В). Ножі справа (лезом від тарілки), виделки зліва (зубцями донизу), десертні набори (над тарілкою), ложки зліва.

Г). Ножі зліва (лезом до тарілки), виделки справа (зубцями доверху), десертні набори (над тарілкою), ложки справа.

Питання №20

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

А) У пашотниці.

Б) .У кокільниці.

В) . У кокотниці.

Г) .У баранчику із кришкою.

Рівневе оцінювання: 30 бали – низький рівень
60 балів – середній рівень
90 балів – достатній рівень
120 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А (6 балів) 5. А (6 балів) 9. В (6 балів) 13. Б (6 балів) 17. В (6 балів)

2. А (6 балів) 6. Г (6 балів) 10. В (6 балів) 14. Г (6 балів) 18. В (6 балів)
3. Б (6 балів) 7. Б (6 балів) 11. Б (6 балів) 15. Б (6 балів) 19. Б (6 балів)
4. Г (6 балів) 8. Г (6 балів) 12. Б (6 балів) 16. В (6 балів) 20. В (6 балів)

ОФ 3.2. ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ, КЛАСІВ.

ОФ 3.2.1 ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ

Питання №1

Зустріч відвідувачів ресторану розпочинається:

А) у вхідних дверей, де зустрічає їх швейцар в уніформі;

Б) у вестибюлі, де зустрічає гостей адміністратор ресторану

В) у торгівельній залі ресторану, де зустріча єгостей адміністратор

Питання №2

В торговій залі ресторану гостей зустрічає:

А) директор ресторану

Б) метрдотель ресторану

В) офіціант

Питання №3

Папка – меню подається офіціантом:

А) з правого боку у закритому вигляді

Б) з лівого боку у закритому вигляді

В) з лівого боку у відкритому на першій сторінці вигляді

Питання №4

Замовлення відвідувачів приймає офіціант і це замовлення:

А)вписує в блокнот розрахунків у двох примірниках під копірку з назвою і кількістю

Б)вписує в книгу для нотатків з назвою страв і напоїв та їх кількістю в послідовності їх подавання

В) вписує в блокнот розрахунків в одному екземплярі з назвою і кількістю.

Питання №5

Після прийняття замовлення офіціант:

А) питає, що ще будете замовляти

Б)повторює відвідувачам прийняте замовлення, уточнює час подавання страв і напоїв

В) дякує за замовлення і уточнює часп подаваннястрав і напоїв

Питання №6

В першу чергу отримують і подають відвідувачу:

А) салати та холодні закуски

Б) буфетну продукцію (хліб, мінеральну воду, алкогольні напої)

В) прибори для холодних страв і закусок

Питання №7

Білі сухі вина подають:

А) охолодженими до 8-12оС

Б) охолодженими до 5-6оС

В) при температурі 18-20оС

Питання №8

Закінчивши прийом замовлення:

А) офіціант приносить квіти

Б) перевіряє відсутність сервірування

В) розгортає сервірувальні серветки

Питання №9

Для прийому замовлення офіціант підходить до гостей:

А)праворуч від гостей і легко нахилившись до нього,записує замовлення в блокнот

Б)стає ліворуч від гостя з розкритим блокнотом на долоні лівої руки і запам’ятовує замовлення

В)на долоню лівої руки кладе вчетверо складений ручник поверх нього розкритий блокнот, стає ліворуч і записує замовлення

Питання №10

Якщо відвідувачів більше чотирьох – шести осіб, слід подавати меню

: А) кожному відвідувачу по екземпляру Б) один екземпляр на стіл

В) два екземпляри

Питання №11

Якщо відвідувачів двоє (чоловік та жінка), меню подаєтьс

А) чоловіку

Б) жінці

В) на середину столу або з боку

Питання №12

При обслуговуванні групи відвідувачів меню подається:

А) тій особі, яка зверталася до Вас

Б) старшому за віком

В) старшій дамі за віком

Питання №13

Після прийняття та уточнення замовлення офіціант:

А) приносить на стіл попільничку

Б)додатково сервіровує стіл у відповідності із прийнятим замовленням

В) ставить на стіл прибор для спецій

Питання №14

Щоб передати замовлення кухарю холодного цеху, а потім кухарю гарячого цеху, офіціантн насамперед

А) підбирає та передає відповідний посуд у холодний цех, а потім у гарячий цех
Б) уточнює тривалість приготування холодних страв та других гарячих страв у відповідних цехах

В) відбиває фіскальний чек через касовий апарат

Питання №15

У першу чергу відвідувачу подають:

А) холодні та гарячі закуски

Б) хліб та сіль

В) буфетну продукцію

Питання №16

Відвідувачу першими подають:

А) фрукти Б) вино – горілчані вироби В) мінеральну і фруктову воду

Питання №17

Тютюнові вироби і сірники (запальничку) подають:

А) на закусочній тарілці

Б) на маленькому підносі з серветкою

В) на пиріжковій тарілці

Питання №18

Замовлене вино, після отримання з буфету (бару):

А) показуємо відвідувачу, щоб він добре бачив етикетку

Б) повідомляємо про товарознавчі та смакові якості вина

В) наливаємо у винні чарки з дозволув ідвідувача

Питання №19

Наливаючи вино – горілчані вироби:

А) підходимо зліва від відвідувача, тримаючи пляшку в лівій руці

Б) підходимо зліва від відвідувача, тримаючи пляшку у правій руці

В) підходимо справа від відвідувача, тримаючи пляшку у правій руці

Питання №20

Всю замовлену буфетну продукцію (мінеральну воду, хліб, фрукти, напої) при виконанні замовлення

: А) ставимо на тацю, покриту серветкою

Б) переносимо на тарілці, у вазах чи руках

В) перекладаємо на підсобний стіл

Питання №21

Час очікування обслуговування відвідувача повинен складати до моменту подачі холодних страв:

А) 5 хвилин

Б) 15 хвилин

В) не більше ніж 10 хвилин

Питання №22

Тацю, покриту серветкою із стравами та напоями, несемо:

А) у лівій руці

Б) у правій руці

В) у правій руці підтримуючи лівою рукою

Питання №23

Великою тацею у роботі офіціанта вважається таця, на який розміщується:

А) 4 столових тарілки

Б) 6 столових тарілок

В) 10 столових тарілок

Питання №24

Легкі таці краще тримати:

А) на всій площині долоні

Б) на кінчиках п’яти пальців

В) на широко розсунутих правих пальцях правої руки

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А (0,5 бала) 6.Б (0,5 бала) 11.А (0,5 бала) 16.В (0,5 бала) 21.Б (0,5 бала)

2.Б (0,5 бала)	7.А (0,5 бала)	12.Б (0,5 бала)	17.В (0,5 бала)	22.А (0,5 бала)
3.В (0,5 бала)	8.Б (0,5 бала)	13.Б (0,5 бала)	18.А (0,5 бала)	23.Б (0,5 бала)
4.А (0,5 бала)	9.В (0,5 бала)	14.А (0,5 бала)	19.Б (0,5 бала)	24.Б (0,5 бала)
5.Б (0,5 бала)	10.В (0,5 бала)	15.В (0,5 бала)	20.А (0,5 бала)	

ОФ 3.2.1 КЛАСИФІКАЦІЯ КЕЙТЕНИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Питання №1

Кейтеринг в перекладі з англійської мови означає

А) доставляти їжу

Б) поставляти провізію

В) обслуговувати на виїзді

Питання №2

Повносервісне кейтерингове обслуговування включає

А) приготування страв та напоїв, їх доставку на місце призначення

Б)складання меню, приготування страв та напоїв, їх доставку на місце призначення

В)складання меню, приготування страв та напоїв, їх доставку на місце призначення, обслуговування споживачів на рівні ресторанного сервісу

Г)розроблення сценарію проведення святаа, складання меню, приготування страв та напоїв, їх доставку на місце призначення, обслуговування споживачів на рівні ресторанного сервісу, згортання роботи на місці проведення банкету

Питання №3

Форма кейтерингового обслуговування для корпоративних замовників

А) семінар

Б) комплексний обід

В) благодійний банкет

Г) ділова зустріч

Питання №4

Сервіс менеджер кейтерингової компанії при прийнятті замовлення погоджує із замовником

А) час надання послуг, місцепроведення заходу та умови

Б) спосіб обслуговування В) обслуговування місця проведення заходу

Г) кількість обслуговуючого персоналу

Питання №5

Форма кейтерингового обслуговування для громадської організації

А) благодійний банкет

Б) конференція

В) сніданок

Г) семінар

Питання №6

Для кейтерингового обслуговування виробничий процес приготування складних гарячих страв здійснюють

А) на кухні іншого закладу

Б) у власній кухні

В) на місці проведення заходу

Питання №7

Форма кейтерингового індивідуального обслуговування для приватної особи

А) випускний бал

Б) корпоративна вечірка

В) сімейне свято

Г) презентація

Питання №8

Кейтерингове обслуговування проводиться на теплоході. За місцем проведення його можна класифікувати

А) на транспорті

Б) на лоні природи

В) проведення масових заходів

Г) в приміщенні

Питання №9

Форма кейтерингового обслуговування для колективів різноманітних фірм або організацій

А) семінар

Б) комплексний обід

В) збори

Г) презентація

Питання №10

Після проведення яких заходів розробляється план розміщення меблів та устаткування, оформлення приміщень, сценарний план заходу тощо

А) прийняття замовлення

Б) узгодження місця проведення заходу

В) сервіс-менеджер побував на місці проведення заходу

Г) оплати послуг кейтерингового обслуговування

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. Б (1 бал)	3. Г (2 бали)	5. А (2бали)	7. В (1 бал)	9. Б (1 бал)
2. Г (1 бал)	4. А(1 бал)	6. Б (1 бал)	8. А (1 бал)	10. В (1 бал)

ОФ 3.2.1 ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТІВ

Певні питання містять дві правильних відповіді

Питання №1

Перший етап обслуговування банкету

А) обслуговування у вітальні

Б) обслуговування в кавовій залі

В) подавання аперитиву

Г) обслуговування в банкетному залі

Питання №2

Подавання аперитиву здійснюють в приміщенні

А) аванзалі

Б) кавовому залі

В) банкетному залі

Питання №3

Під час подачі аперитиву келихи, стакани, фужери заповнюють рідиною від їх загального об'єму

А) 1/3

Б) ½

В) повністю

Г) 2/3

Питання №4

Фужери, келихи, стакани для аперитиву розташовано на столі. Яка їх кількість має бути заповнена

А) 1/3

Б) 2/3

В) ½

Г) всі

Питання №5

Поведінка офіціантів під час бслуговування банкету регламентується

А) посадовою інструкцією

Б) протоколом

В) правилами етикету

Г) вихованням в родині

Питання №6

Сигнал для закінчення офіційної частини банкету робить

А) господар

Б) метрдотель

В) гість

Г) господиня

Питання №7

На банкеті чай (каву) не подають

А) за банкетним столом в банкетній залі

Б) за чайним столом у банкетній залі

В) у вітальні

Питання №8

Найбільш відповідальний момент у процесі обслуговування банкету

А) обслуговування гостей

Б) розсаджування гостей

В) одночасний вхід та вихід офіціантів

Г) спосіб подачі страв

Питання №9

Керування процесом обслуговування банкету здійснює

А) господар

Б) господиня

В) бригадир офіціантів

Г) метрдотель

Питання №10

Спосіб подавання страв на банкеті з розсаджуванням гостей

А) в обнос з багатопорційного блюда за допомогою наборів для перекладання

Б) розміщення замовлених страв на столі

В) перекладання страв на підсобному столі

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. В (1 бал)	3. Г (1 бал)	5. Б (1 бал)	7. А (2 бали)	9. Г (1бал)
2. А, В (2 бали)	4. А (1 бал)	6. Г (1бал)	8. В (1 бал)	10. А (1 бал)

ОФ 3.2.1 ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У РЕСТОРАНІ

1. Зустріч відвідувачів ресторану розпочинається:

а) у вхідних дверей, де зустрічає їх швейцар в уніформі;

б) у вестибюлі, де зустрічає гостей адміністратор ресторану

в) у торгівельній залі ресторану, де зустрічає гостей адміністратор

2. Уніформа швейцара ресторану:

а) класичний костюм з білою сорочкою та краваткою

б) етнічний костюм за характерною ознакою ресторану

в) ліврей, картуз та білі рукавички

3. В торговій залі ресторану гостей зустрічає:

а) директор ресторану

б) метрдотель ресторану

в) офіціант

4. Папка – меню подається офіціантом:

а) з правого боку у закритому вигляді

б) з лівого боку у закритому вигляді

в) з лівого боку у відкритому на першій сторінці вигляді

5. Замовлення відвідувачів приймає офіціант і це замовлення:

а) вписує в блокнот розрахунків у двох примірниках під копірку з назвою і кількістю

б) вписує в книгу для нотатків з назвою страв і напоїв та їх кількістю в послідовності їх подавання

в) вписує в блокнот розрахунків в одному екземплярі з назвою і кількістю.

6. Після прийняття замовлення офіціант:

а) питає, що ще будете замовляти

б) повторює відвідувачам прийняте замовлення, уточнює час подавання страв і напоїв

в) дякує за замовлення і уточнює час подавання страв і напоїв

7. В першу чергу отримують і подають відвідувачу:

а) салати та холодні закуски

б) буфетну продукцію (хліб, мінеральну воду, алкогольні напої)

в) прибори для холодних страв і закусок

8. Білі сухі вина подають:

а) охолодженими до 8-12оС

б) охолодженими до 5-6оС

в) при температурі 18-20оС

9. Закінчивши прийом замовлення:

а) офіціант приносить квіти

б) перевіряє відсутність сервірування

в) розгортає сервірувальні серветки

10. Для прийому замовлення офіціант підходить до гостей:

а) праворуч від гостей і легко нахилившись до нього,записує замовлення в блокнот

б) стає ліворуч від гостя з розкритим блокнотом на долоні лівої руки і запам’ятовує замовлення

в) на долоню лівої руки кладе вчетверо складений ручник поверх нього розкритий блокнот, стає ліворуч і записує замовлення

11. Прейскурант на вино горілочні вироби (карту вин) подаємо відвідувачу:

а) у відкритому на першій сторінці вигляді з лівого боку

б) з будь-якого боку від відвідувача у відкритому вигляді на першій сторінці

в) у закритому вигляді з правого боку правою рукою.

12. Якщо відвідувачів більше чотирьох – шести осіб, слід подавати меню:

а) кожному відвідувачу по екземпляру

б) один екземпляр на стіл

в) два екземпляри

13. Якщо відвідувачів двоє (чоловік та жінка), меню подається:

а) чоловіку

б) жінці

в) на середину столу або з боку

14. При обслуговуванні групи відвідувачів меню подається:

а) тій особі, яка зверталася до Вас

б) старшому за віком

в) старшій дамі за віком

15. Після прийняття та уточнення замовлення офіціант:

а) приносить на стіл попільничку

б) додатково сервіровує стіл у відповідності із прийнятим замовленням

в) ставить на стіл прибор для спецій

16. Замовлення офіціант записує в записник:

а) авторучкою під копірку у двох екземплярах

б) олівцем під копірку у двох екземплярах

в) авторучкою у наступний бланк записника в одному екземплярі

17. Щоб передати замовлення кухарю холодного цеху, а потім кухарю гарячого цеху, офіціант насамперед:

а) підбирає та передає відповідний посуд у холодний цех, а потім у гарячий цех

б) уточнює тривалість приготування холодних страв та других гарячих страв у відповідних цехах

в) відбиває фіскальний чек через касовий апарат

18. У першу чергу відвідувачу подають:

а) холодні та гарячі закуски

б) хліб та сіль

в) буфетну продукцію

19. Відвідувачу першими подають:

а) фрукти

б) вино – горілчані вироби

в) мінеральну і фруктову воду

20. Тютюнові вироби і сірники (запальничку) подають:

а) на закусочній тарілці

б) на маленькому підносі з серветкою

в) на пиріжковій тарілці

21. Замовлене вино, після отримання з буфету (бару):

а) показуємо відвідувачу, щоб він добре бачив етикетку

б) повідомляємо про товарознавчі та смакові якості вина

в) наливаємо у винні чарки з дозволу відвідувача

22. Наливаючи вино – горілчані вироби:

а) підходимо зліва від відвідувача, тримаючи пляшку в лівій руці

б) підходимо зліва від відвідувача, тримаючи пляшку у правій руці

в) підходимо справа від відвідувача, тримаючи пляшку у правій руці

23. Всю замовлену буфетну продукцію (мінеральну воду, хліб, фрукти, напої) при виконанні замовлення:

а) ставимо на тацю, покриту серветкою

б) переносимо на тарілці, у вазах чи руках

в) перекладаємо на підсобний стіл

24. Час очікування обслуговування відвідувача повинен складати до моменту подачі холодних страв:

а) 5 хвилин

б) 15 хвилин

в) не більше ніж 10 хвилин

25. Тацю, покриту серветкою із стравами та напоями, несемо:

а) у лівій руці

б) у правій руці

в) у правій руці підтримуючи лівою рукою

26. Великою тацею у роботі офіціанта вважається таця, на який розміщується: а) 4 столових тарілки

б) 6 столових тарілок

в) 10 столових тарілок

27. Легкі таці краще тримати:

а) на всій площині долоні

б) на кінчиках п’яти пальців

в) на широко розсунутих правих пальцях правої руки

28. У торговій залі важку тацю заносять:

а) на рівні плеча

б) над плечем

в) на рівні грудини (ліктя)

29. Тацю тримаємо від корпусу тулуба:

а) менш чим 5 см

б) не більше чим 5 см

в) від 5 см до 15 см

30. Підготовлену до обслуговування тацю :

а) покривають рушником офіціанта

б) покривають серветкою з підігнутими краями серветки

в) покривають серветкою з невеликим звисанням з таці кінців серветки

31. Пусту тацю у торговому залі не носять при обслуговуванні:

а) у лівій руці на рівні плеча

б) на кінчиках чотирьох пальців і всієї довжини великого пальця

в) опустивши вниз до рівня коліна

32. Тацю ніколи не ставте при обслуговуванні:

а) на підсобний столик

б) на обідній стіл

в) на руку

33. Використаний посуд прибирають:

а) праворуч правою рукою

б) ліворуч лівою рукою

в) обидві відповіді правильні

34. У процесі подавання страв на тарілках або сервірування тарілками, великий палець руками не повинен бути:

а) за краєм тарілки

б) на краю тарілки

в) по краю тарілки

35. Більш тяжкі предмети розміщуйте на таці:

а) ближче від себе

б) дальше від себе

в) по лівий або правий бік

36. Більш високі предмети розміщуються на таці:

а) ближче від себе

б) дальше від себе

в) по центру

Рівневе оцінювання: 30 бали – низький рівень
60 балів – середній рівень
90 балів – достатній рівень
120 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1 .А (3 бали)	7. Б (3 бали)	13 .А (3 бали)	19. В (3 бали)	25. А (3 бали)	31. В (3 бали)
2. В (3 бали)	8. А (3 бали)	14. Б (3 бали)	20.В (3 бали)	26. Б (3 бали)	32. Б (3 бали)

3. Б (3 бали)	9. Б (3 бали)	15. Б (3 бали)	21. А (3 бали)	27. Б (3 бали)	33. В (3 бали)
4. В (3 бали)	10. В (3 бали)	16. А (3 бали)	22. Б (3 бали)	28. В (3 бали)	34. Б (3 бали)
5. А (3 бали)	11. Б (3 бали)	17. А (3 бали)	23. А (3 бали)	29. В (3 бали)	36. А (3 бали)
6. Б (3 бали)	12.В (3 бали)	18. В (3 бали)	24.Б (3 бали)	30. А (3 бали)	36. В (3 бали)

ОФ3.2.3 ОТРИМАННЯ ТА ПОДАЧА ПЕРШИХ СТРАВ

1. Перші гарячі страви подаються при температурі:

а) 60-65о С

б) 70-75о С

в) 80-85о С.

2. При подаванні заправних супів слід подавати так:

а) в глибоку миску налити 500 г супу та поставити її на мілку столову тарілку, окремо подавши ложку

б) в глибоку тарілку налити 500 г супу, поставити її на підставну тарілку і покласти ложку на мілку столову тарілку

в) в глибоку столову тарілку налити 500 г супу, посипати зеленню петрушки та до сервірувати стіл столовою ложкою

3. У європейських ресторанах супи -пюре та супи-крем подають виключно:

а) в металевих супових чашках

б) бульйонних чашках з блюдцем

в) в глибоких тарілках, поставлених на підставні тарілки

4. Перші страви, розлиті в тарілки, подають:

а) лівою рукою зліва

б) правою рукою справа

в) лівою рукою, притримуючи мілку тарілку правою рукою

5. У ресторанному сервісі перші страви відпускають і меншим ніж 500 г об’ємом:
а) 200; 250 г

б) 250; 350 г

в) 350; 400 г

6. Зверху солодкий суп у тарілці:

а) посипаний цукром

б) притрушений цукровою пудрою і политий розтопленим вершковим маслом

в) политий сметаною

7. Наливають із супниці суп кожному гостю :

а) на приставному столику

б) обносить гостей супницею зліва

в) обидві відповіді правильні

8. Національні супи подають в горщику з «кришечкою» з тіста, яку:

а) офіціант знімає з горщика і кладе на серветку або тарілку

б) гість сам знімає з горщика і може її з’їсти замість хліба

в) офіціант знімає з горщика і забирає на підсобний столик

9. До прозорого бульйону, грінки, профітролі, пиріжки подають:

а) на пиріжковій тарілці з серветкою .

б) на другій пиріжковій тарілці з серветкою

в) на закусочній тарілці з серветкою

10. Грінки і профітролі при вживанні:

а) беруть руками б) беруть десертною ложкою

в) беруть столовою ложкою з виделкою

11. Вживання першої страви є закінченим:

а) коли ложку кладемо на підставну тарілку

б) коли ложку кладемо в глибоку тарілку

в) коли кінчиком ложки спираємося о бік тарілки (великої чи мілкої столової)

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. Б (1 бал)	3. Б(1бал)	5. Б (1 бал)	7. В (1 бал)	9. Б (1 бал)	11. Б
2. Б(1бал)	4. Б(1бал)	6. В (1 бал)	8. Б (1 бал)	10. Б (1 бал)	(2 бали)

ОФ3.2.3 ОТРИМАННЯ ТА ПОДАЧА СОЛОДКИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ

Питання №1

Десерти - це:

А) ті самі солодкі страви, але в більшій порції

Б)це поєднання солодкої страви, фруктів та кондитерських виробів, але в менших ніж це прийнято порціях

В)це кондитерський виріб, фрукти, ягоди чи солодка страва подані в кінціт рапези

Питання №2

Свіжі фрукти на банкеті бажано подавати:

А) у вазах на низькій ніжці

Б) у вазах на високій ніжці

В) у вазах без ніжки

Питання №3

Великі грона винограду при подаванні у вазі:

А) розрізаємо ножицями по 5-6 суцвіть так кладемоу вазу як одне ціле

Б) кладемо велике гроно так,щоб кінці звисали з країв вази

В) розрізаємо навпіл і кладемо у вазу легкою гіркою

Питання №4

Для вживання фруктів стіл сервіруємо:

А) десертними тарілками, ножем та виделкою

Б) пиріжковими тарілками та фруктовим ножемі виделкою

В) десертними тарілками та фруктовим ножем

Питання №5

Напої із ягід і фруктів подаємо:

А) у фужерах

Б) у бокалах

В) у склянках з товстим дном

Питання №6

Фламбування десертів це:

А) порціонування страви на очах у гостей

Б) це підпалювання десерту, облитого коньяком на підсобному столику

В)це підпалювання десерту, які облиті коньяком чи спиртом на спеціальній сковорідці

Питання №7

Порцінований торт подають кожному гостеві:

А) на десертній тарілці гострим кутом дог гостя з десертною виделкою

Б) на пиріжковій тарілці з паперовою серветкою з чайною ложкою

В) на пиріжковій тарілці з десертною ложкою.

Питання №8

Кришку з коробки з цукерками після відкриття офіціант:

А) прибирає зі столу

Б) кладе зверху злегка прикривши коробку

В) кладе під низ коробки

Питання №9

Цукерки в коробках подаємо на стіл:

А) російським способом

Б) французьким способом

В) обидві відповіді правильні

Питання №10

Холодні солодкі страви подають у кількості на порцію:

А) 250 -300 г

Б) 150-200 г

В) 50-100 г

Питання №11

Гарячі солодкі порціновані страви з температурою подавання 55 о С подають:

А) на десертній мілкій тарілці

Б) у металевій креманці

В) у посуду, в якому готували

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. Б (1 бал)	3. А (1 бал)	5. А (1 бал)	7. А (1 бал)	9. В (1 бал)	11. В
2. Б (1 бал)	4. В (1 бал)	6. В (1 бал)	8. В (1 бал)	10. Б (1 бал)	(2 бали)

ОФ 3.2.3 ОТРИМАННЯ ТА ПОДАЧА СОЛОДКИХ СТРАВ, ГАРЯЧИХ ТА ХОЛОДНИХ НАПОЇВ, СОКІВ

1. Гарячі солодкі порціновані страви з температурою подавання 55 о С подають: а) на десертній мілкій тарілці

б) у металевій креманці

в) у посуду, в якому готували

2. Десерти - це:

а) ті самі солодкі страви, але в більшій порції

б) це поєднання солодкої страви, фруктів та кондитерських виробів, але в менших ніж це прийнято порціях

в) це кондитерський виріб, фрукти, ягоди чи солодка страва подані в кінці трапези

3. Холодні солодкі страви подають у кількості на порцію:

а) 250 -300 г

б) 150-200 г

в) 50-100 г

4. Цукерки в коробках подаємо на стіл:

а) російським способом

б) французьким способом

в) обидві відповіді правильні

5. Кришку з коробки з цукерками після відкриття офіціант:

а) прибирає зі столу

б) кладе зверху злегка прикривши коробку

в) кладе під низ коробки

6. Порціонований торт подають кожному гостеві:

а) на десертній тарілці гострим кутом до гостя з десертною виделкою

б) на пиріжковій тарілці з паперовою серветкою з чайною ложкою

в) на пиріжковій тарілці з десертною ложкою.

7. Фламбування десертів це:

а) порціонування страви на очах у гостей

б) це підпалювання десерту, облитого коньяком на підсобному столику

в) це підпалювання десерту, які облиті коньяком чи спиртом на спеціальній сковорідці

8. Зелений чай подаємо способом:

а) «одним чайником»

б) «парами чайників»

в) у чайній чашці з блюдцем

9. Каву «Глясе» подаємо:

а) у чайній чашці з блюдцем

б) у кофейній чашці з блюдцем

в) у конусоподібній склянці з блюдцем

10. До якої кави слід подати соломинку:

а) кави по-турецьки

б) кави «Глясе»

в) до кави з лікером

11. При подаванні чорної кави у кавовій чашці кавову ложку:

а) подаємо окремо

б) кладемо на блюдце ручкою вправо

в) кладемо зліва на блюдце

12. При організації прийому «файф оклок» чашку на блюдці розташовуємо:

а) ручкою вліво

б) ручкою вправо

в) ручкою, повернутою на цифру «5» годинника

13. Не прийнято наливати безалкогольний напій:

а) правою рукою справа

б) через стіл, або справа лівою рукою

в) справа від відвідувача, не торкаючись ємкості

14. Показуючи напій у пляшці, гостю:

а) слід поставити її на долоню лівої руки

б) слід поставити її на долоню правої руки

в) слід тримати пляшку за шийку правою або лівою рукою

15. Фруктові соки на банкеті подають:

а) у глечиках

б) у широких склянках із тонкого скла

в) у високих склянках

16. Всі безалкогольні напої та соки подаємо:

а) при температурі 10-12о С

б) при температурі 5-8о С

в) при температурі 14-18о С

17. Напої із ягід і фруктів подаємо:

а) у фужерах

б) у бокалах

в) у склянках з товстим дном

18. Свіжі фрукти на банкеті бажано подавати:

а) у вазах на низькій ніжці

б) у вазах на високій ніжці

в) у вазах без ніжки

19. Для вживання фруктів стіл сервіруємо:

а) десертними тарілками, ножем та виделкою

б) пиріжковими тарілками та фруктовим ножем і виделкою

в) десертними тарілками та фруктовим ножем

20. Великі грона винограду при подаванні у вазі:

а) розрізаємо ножицями по 5-6 суцвіть та кладемо у вазу як одне ціле

б) кладемо велике гроно так,щоб кінці звисали з країв вази

в) розрізаємо навпіл і кладемо у вазу легкою гіркою

Рівневе оцінювання: 30 бали – низький рівень
60 балів – середній рівень
90 балів – достатній рівень
120 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. В (6 балів)	5. В (6 балів)	9. В (6 балів)	13. Б (6 балів)	17. А (6 балів)
2. Б (6 балів)	6. А (6 балів)	10 .Б(6 балів)	14. А (6 балів)	18. Б (6 балів)
3. Б (6 балів)	7. В (6 балів)	11. Б (6 балів)	15. А (6 балів)	18. В (6 балів)
4. В (6 балів)	8. А (6 балів)	12. В (6 балів)	16. А (6 балів)	20. А (6 балів)

ОФ 3.2.3 ОТРИМАННЯ ТА ПОДАЧА ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК

1. Першими подаються:

а) рибна гастрономія (ікра, рибний балик)

б) м’ясна гастрономія (балик м’ясний)

в) натуральні овочі

2. Посуд, в якому подають холодні та гарячі закуски, слід поставити:

а) на таці, застеленою серветкою

б) на тарілку (пиріжкову, закусочну, або мілку столову)

в) в залежності від діаметру посуду, на відповідну тарілку, застелену коктейльною паперовою серветкою

3. Бутерброди подають:

а) на круглому блюді, яке накрите серветкою

б) на пиріжковій тарілці зі свіжою зеленню

в) на мілкій столовій тарілці з лопаточкою для розкладання

4. Хліб при індивідуальному повсякденному обслуговуванні відвідувачу ресторану подають:

а) відразу перед подаванням закусок зліва на пиріжковій тарілці

б) разом з подаванням закусок зліва на пиріжковій тарілці

в) відразу після подавання закусок зліва на пиріжковій тарілці

5. Якщо гості знайомі між собою, хліб подаємо:

а) у хлібниці на полотняній серветці, поставивши її на середину столу

б) у хлібниці на полотняній серветці, поставивши її зліва від особи, яка замовляє

в) у хлібниці на полотняній серветці, поставивши її справа або зліва кута столу

6. Всі холодні закуски подають при температурі:

а) 6-8оС

б) 8-10оС

в) 10-14оС

7. Оздоблюють рибну гастрономію:

а) апельсином та маслинами

б) лимоном та зеленню

в) оливками, вареним яйцем

8. Рибу подають у цілому вигляді:

а) коли вона занадто мала

б) при організації банкетів

в) коли вона має мало кісток

9. Шпроти, сардини, сайру (натуральні консерви) подаємо:

а) у красиво відкритій консервній банці, яку ставимо на тарілку зверху оздоблюємо лимоном

б) вийнявши з консервної банки, викладеними на лотку та оформленими зеленню петрушки

в) вийнявши з консервної банки на лоток, оздобленими лимоном, маслинами, зеленню петрушки

10. Овочеві салати подають:

а) охолодженими до 14 о С в круглих креманках та салатниках

б) охолодженими до 10о С в округлих салатниках та на закусочних тарілках

в) охолодженими до 6-8о С в салатниках та лотках зі свіжою зеленню

11. Салати – коктейлі:

а) мають вагу 75 г і подають їх у фужерах або бокалах

б) мають вагу 100 гр і подають їх у скляних креманках

в) мають вагу 150 гр і подають їх у скляних фужерах

12. До складу асорті м’ясного у ресторані входять:

а) 6-7 назв м’ясопродуктів

б) 3-4 назви м’ясопродуктів

в) 4-5 назв м’ясопродуктів

13. Найчастіше м’ясні салати подають:

а) у квадратних салатниках на 2-4 порції

б) в округлих салатницях на 1,2,3,6,12 порцій

в) в салатниці – менажниці

14. Подають гарячі закуски в ресторані:

а) перед салатами при температурі 90- 95о С на закусочних тарілках, оформленими зеленню петрушки

б) після холодних закусок при температурі 75-85о С у тому посуді, що готують, поставив його на закусочну або пиріжкову тарілку покриту паперовими серветками

в) в першу чергу після буфетної продукції у тому посуді, що готують, поставивши його на пиріжкову або закусочну тарілку, покриту паперовими серветками при температурі 60-65о С.

15. Здебільшого рибні гарячі закуски готують і подають:

а) у порційних сковорідках

б) у кокільницях (кокіль)

в) у колотницях

16. При подаванні «кокоту» подають:

а) столову ложку

б) чайну ложку

в) десертну ложку

17. Гарячі млинці подаємо:

а) в металевому баранчику або підігрітій мілкій столовій тарілці ;

б) на порційній пательні, поставленій на закусочну тарілку з паперовою серветкою

в) на підігрітій закусочній тарілці купкою по 8-10 штук, поливаючи зверху медом або сметаною.

18. Салати – коктейлі з морепродуктів подаємо у скляних креманках або масивних бокалах, які:

а) змочують краї у соку лимона і занурюють у дрібно посічену зелень петрушки

б) змочують краї у білому або червоному вині і занурюють у соляну пудрю

в) змочують краї у лимонно-винній суміші і занурюють у цукор-пісок

19. При подаванні зернистої ікри сервірують стіл:

а) закусочною тарілкою та закусочним ножем

б) пиріжковою тарілкою та ножем для масла

в) пиріжковою тарілкою та чайною ложкою

20. Паюсну ікру гарнірують при подаванні:

а) лимоном і вершковим маслом

б) маслинами та лимоном

в) зеленю петрушки та вершковим маслом

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А (6 балів)	5. А (6 балів)	9. В (6 балів)	13 .Б (6 балів)	17. А (6 балів)
2. В (6 балів)	6. В (6 балів)	10 .Б (6 балів)	14. Б (6 балів)	18. А (6 балів)
3. А (6 балів)	7. Б (6 балів)	11 .А (6 балів)	15. Б (6 балів)	19. А (6 балів)
4. А (6 балів)	8. Б (6 балів)	12. В (6 балів)	16. Б (6 балів)	20. Б (6 балів)

ОФ 3.2.3 ОТРИМАННЯ ТА ПОДАЧА БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ ТА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.

1. Всі безалкогольні напої та соки подаємо:

а) при температурі 10-12о С

б) при температурі 5-8о С

в) при температурі 14-18о С

2. Показуючи напій у пляшці, гостю:

а) слід поставити її на долоню лівої руки

б) слід поставити її на долоню правої руки

в) слід тримати пляшку за шийку правою або лівою рукою

3. Фруктові соки на банкеті подають:

а) у глечиках

б) у широких склянках із тонкого скла

в) у високих склянках

4. При подаванні чорної кави у кавовій чашці кавову ложку:

а) подаємо окремо

б) кладемо на блюдце ручкою вправо

в) кладемо зліва на блюдце

5. До якої кави слід подати соломинку:

а) кави по-турецьки

б) кави «Глясе»

в) до кави з лікером

6. При організації прийому «файф оклок» чашку на блюдці розташовуємо:

а) ручкою вліво

б) ручкою вправо

в) ручкою, повернутою на цифру «5» годинника

7. Каву «Глясе» подаємо:

а) у чайній чашці з блюдцем

б) у кофейній чашці з блюдцем

в) у конусоподібній склянці з блюдцем

8. Зелений чай подаємо способом:

а) «одним чайником»

б) «парами чайників»

в) у чайній чашці з блюдцем

9. Не прийнято наливати безалкогольний напій:

а) правою рукою справа

б) через стіл, або справа лівою рукою

в) справа від відвідувача, не торкаючись ємкості

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А 9 1 бал)	3. А (1 бал)	5. Б (1 бал)	7. В (1 бал)	9. Б (2 бали)
2. А (1бал)	4. Б (1 бал)	6. В (1 бал)	8. А (2 бали)	

ОФ 3.2.3 ОТРИМАННЯ ТА ПОДАЧА ПЕРШИХ СТРАВ

1. Перші гарячі страви подаються при температурі:

а) 60-65о С

б) 70-75о С

в) 80-85о С.

2. При подаванні заправних супів слід подавати так:

а) в глибоку миску налити 500 г супу та поставити її на мілку столову тарілку, окремо подавши ложку

б) в глибоку тарілку налити 500 г супу, поставити її на підставну тарілку і покласти ложку на мілку столову тарілку

в) в глибоку столову тарілку налити 500 г супу, посипати зеленню петрушки та до сервірувати стіл столовою ложкою

3. У європейських ресторанах супи -пюре та супи-крем подають виключно:

а) в металевих супових чашках

б) бульйонних чашках з блюдцем

в) в глибоких тарілках, поставлених на підставні тарілки

4. Перші страви, розлиті в тарілки, подають:

а) лівою рукою зліва

б) правою рукою справа

в) лівою рукою, притримуючи мілку тарілку правою рукою

5. У ресторанному сервісі перші страви відпускають і меншим ніж 500 г об’ємом:

а) 200; 250 г б) 250; 350 г

в) 350; 400 г

6. Зверху солодкий суп у тарілці:

а) посипаний цукром

б) притрушений цукровою пудрою і политий розтопленим вершковим маслом

в) политий сметаною

7. Національні супи подають в горщику з «кришечкою» з тіста, яку:

а) офіціант знімає з горщика і кладе на серветку або тарілку

б) гість сам знімає з горщика і може її з'їсти замість хліба

в) офіціант знімає з горщика і забирає на підсобний столик

8. Наливають із супниці суп кожному гостю :

а) на приставному столику

б) обносить гостей супницею зліва

в) обидві відповіді правильні

9. До прозорого бульйону, грінки, профітролі, пиріжки подають:

а) на пиріжковій тарілці з серветкою .

б) на другій пиріжковій тарілці з серветкою

в) на закусочній тарілці з серветкою

10. Грінки і профітролі при вживанні:

а) беруть руками

б) беруть десертною ложкою

в) беруть столовою ложкою з виделкою

11. Вживання першої страви є закінченим:

а) коли ложку кладемо на підставну тарілку

б) коли ложку кладемо в глибоку тарілку

в) коли кінчиком ложки спираємося о бік тарілки (великої чи мілкої столової)

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. Б (бал) 3. Б (1 бал) 5. Б (1 бал) 7. Б (1бал) 9. Б (1 бал) 11. Б
2. Б (1 бал) 4. Б (1 бал) 6. В (1 бал) 8. В (1 бал) 10. Б (1 бал) (2 бали)

ОФ 3.2.3 ОТРИМАННЯ ТА ПОДАЧА ГАРЯЧИХ НАПОЇВ

Питання №1

Температура подачі гарячих напоїв:

А) 75 градусів

Б) 90 градусів

В) 70 градусів

Г) 85 градусів

Д) 95 градусів

Питання №2

Каву з молоком подають у:

А) Кавових горнятках

Б) Чайних горнятках

В) В склянках з підстаканниками

Питання №3

Каву з молоком подають у:

А) Кавових горнятках

Б) Чайних горнятках

В) В склянках з підстаканниками

Питання №4

Какао подають в:

А) Кавових горнятках

Б) В склянках з підстаканниками

В) Чайних горнятках

Г) Кавовниках

Питання №5

Окремо до кави по-східному подають:

А) Цукор в блюдці-розетці

Б) Склянку холодної кип'яченої води

В) Молоко в молочнику

Г) Склянку мінеральної води

Питання №6

Для подачі чорної натуральної кави використовують:

А) Чайне горнятко

Б) Кавове горнятко

В) Кавовник

Г) Піалу

Д) Бокал айріш-кава

Питання №7

Скільки грам кави потрібно взяти для приготування 1 порції кави по-східному

А) 7 грам

Б) 12 нрам

В) 8 грам

Г) 10 грам

Д) 9 грам

Е) 6 грам

Питання №8

Скільки грам кави потрібно взяти для приготування 1 порції кави по-східному

А) 7 грам

Б) 12 нрам

В) 8 грам

Г) 10 грам

Д) 9 грам

Е) 6 грам

Питання №9

Скільки грамів чаю потрібно взяти для приготування 1 порції чаю?

А) 1 грам

Б) 2 грам

В) 2,5 грам

Г) 3 грам

Д) 4 грам

Е) 1,5 грам

Питання №10

В якому посуді подають зелений чай:

А) В чайних горнятках

Б) В кавових горнятках

В) В піалах

Г) В заварному чайнику

Питання №11

В якому посуді подають зелений чай:

А) В чайних горнятках

Б) В кавових горнятках

В) В піалах

Г) В заварному чайнику

Питання №12

Для приготування кави по-східному використовують:

А) Кавовник

Б) Джейзву

В) Пашотницю

Г) Турочку

Д) Кавове горнятко

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. Г (1бал)	3. А (1 бал)	5. Б (1 бал)	7. Г (1бал)	9. Б (1 бал)	11. Г (1бал)
2. А (1бал)	4. Б (1бал)	6. Б (1 бал)	8. Г (1 бал)	10. Г (1 бал)	12. Г (1 бал)

ОФ 3.2.4 ЗДІЙСНЕННЯ РОЗРАХУНКУ З ВІДВІДУВАЧАМИ

1. Розрахунок з відвідувачами проводять:

а) по закінченні обслуговування;

в) після подачі других страв;

б) після подачі перших страв;

г) по вимозі відвідувача.

2. Розрахунок може бути без виписки рахунків:

а) по комплексному меню;

в) по меню з вільним вибором страв;

б) за барною стійкою;

г) в номері готелю;

д) при реалізації кондитерських виробів в залі.

3. Рахунок виписують:

а) у трьох екземплярах;

в) в одному екземплярі.

б) у двох екземплярах;

4. Розрахунок безготівковий може бути:

а) при обслуговуванні групи туристів;

б) у вагоні-ресторані;

в) при обслуговуванні учасників з’їздів, нарад;

г) в ресторані, при вільному виборі страв.

5. Рахунок подають:

а) чоловікові;

б) жінці;

в) замовнику;

г) тому, хто сидить з краю столу;

д) тому, хто попросить.

6. Рахунок при подачі можна:

а) зігнути вдвоє;

в) скласти в декілька разів;

б) зігнути повздовж;

г) відігнути кутик рахунку.

7. Рахунок подають так:

а) на мілкій столовій тарілці в серветці;

б) на закусочній тарілці в серветці;

в) на пиріжковій тарілці в серветці;

г) в папочці;

д) на маленькому підносі.

8. За барною стійкою розрахунок проводять:

а) з відвідувачем;

в) з сомельє;

б) з офіціантом;

г) з адміністратором.

9. При проведенні розрахунку подають:

а) копію рахунку;

в) другий екземпляр рахунку;

б) перший екземпляр рахунку;

г) третій екземпляр рахунку.

10. В кінці дня офіціант:

а) складає реєстр на основі копій рахунків;

б) складає рахунки в порядку зростання сум;

в) робить звіт на основі чеків;

г) здає гроші бармену без звіту.

11. При проведенні розрахунку через ККС, офіціант видруковує рахунок:

а) після обслуговування відвідувача;

б) коли попросить відвідувач;

в) зразу після оформлення замовлення;

г) після подачі холодних закусок

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. Г (1 бал)	3. Б (1 бал)	5. В (1 бал)	7. Г,Д (1 бал)	9. В (1 бал)	11. Б (2 бали)
2. Б(1 бал)	4. В(1 бал)	6. Г(1 бал)	8. Б (1 бал)	10. (1 бал)	

ОФ 3.2.5 ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ЦЕХОМ ДЛЯ МИТТЯ ПОСУДУ

1. Машини яких дій використовують в мийних цехаха?

а) періодиної та не періодичної дії

б) періодичної дії та конвеєрні

в) періодичної та поступової дії

г) автоматизовані

2. Чи стерелізується посуд в посудомийних машинах?

а) так

б) ні

в) якщо встановити необхідну температуру

г) в залежності від виду матеріала посуду

3. Чи потрідно використовувати распіратор при роботі з дезинфікуючими засобами?

а) так

б) ні

в) обов'язкову

г) в залежності від виду сасоба

4. Розчин хлорного вапна з яким відсотком використовують для обробки столових приборів та рук?

а) 0,5%

б) 0,1%

в) 0,2%

г) 1%

5. Для якого виду миття посуду використовується натрій вуглекислий ,сода кальцинована (технічна) ?

а) машинне миття

б) ручне миття

в) для любого виду миття

6. Що використовують при роботі з дезенфікуючими речовинами?

а) захисний халат

б) захисні окуляри

в) захисні перчатки

г) захисне взуття

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. Б (2 бали)
2. А (2 бали)
3 .Б (2 бали)
4. В (2 бали)
5 .Б (2 бали)
6. В (2 бали)

ОФ.3.2.5 МИТТЯ СТОЛОВОГО ПОСУДУ,МИТТЯ КУХОННОГО ПОСУДУ. ЗБЕРІГАННЯ ЧИСТОГО ПОСУДУ.

1. В скількох ваннах відбувається миття столового посуду?

а) 2 б) 3

в) 4 г) 5

2. В скількох ваннах відбувається миття скляного посуду?

а) 2 б) 3

в) 4 г) 5

3. Щітки,мочалки,тряпки після миття посуду обробляють так

а) кип'ятять 15 хв з миючим засобом

б) замочують у дизинфікуючий розчин 0,2% на 30 хв.

в) кип'ятять 15 хв з додаванням питної соди

г) замочують у дизинфікуючий розчин 0,1% на 30 хв.

4. При якій температурі відбувається первине сполоскування в машині?

а) 56-65 б) 65-56

в) 46-56 г) 56-46

5. Як видаляють залишки їжі при машинному митті?

а) щіткою б) водою

в) рукою г) не видаляють

6. В скількох ваннах миють кухонний посуд?

а) 3 б) 2

в) 1 г) 4

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. Б (2 бали)
2. А (2 бали)
3. В (2 бали)
4. А (2 бали)
5. Б (2 бали)
6. Б (2 бали)

ОФ 3.2.5 ПРИБИРАННЯ І ЗАМІНА ВИКОРИСТАНОГО ПОСУДУ І БІЛИЗНИ

1. Прибирати посуд після їжі слід:

а) з лівого боку лівою рукою

б) справа правою рукою

в) обидві відповіді вірні

2. При обслуговуванні групи відвідувачів посуд і прибори прибирають:

а) після дозволу на прибирання відвідувачів

б) після того як закінчили їсти всі, хто сидіть за столом

в) як більшість гостей закінчила їсти

3. Відвідувач, закінчивши їсти їжу:

а) кладе прибори на тарілку будь-як

б) кладе прибори паралельно один до одного або перехрестивши їх

в) кладе прибори на краї тарілки з обох боків

4. При прибиранні чотирьох і більше чашок:

а) на тацю ставимо гіркою чашки та гірками блюдця і несемо в мийну лівою рукою

б) на підніс ставимо окремо чашки, а блюдця гіркою і несемо правою рукою в мийну

в) ставимо на підніс окремо кожну чашку на блюдці і несемо лівою рукою в мийну

5. Використані фужери:

а) ставимо на тацю покритий серветкою

б) ставимо на тацю без серветки

в) ставимо на тацю у перевернутому догори дном вигляді

6. При заміні скатертини на чисту:

а) стільниця столу не оголяється

б) використану скатертину слід зняти

в) стільницю столу слід оголити

7. Замінюючи забруднену попільничку на чисту:

а) слід накрити забруднену попільничку серветкою і забрати її зі столу і винести на мийну, а потім принести чисту

б) поверх забрудненої попільнички покласти чисту,забравши водночас попільнички правою рукою, а лівою рукою повернути чисту попільничку на стіл

в) забруднену попільничку забрати зі столу правою рукою, накрити її паперовою серветкою і віднести на підсобний столик, а тільки потім поставити на стіл чисту попільничку лівою рукою

8. При заміні лише одному відвідувачу тарілки та столових приборів:

а) окремо на підносі приносимо тарілку, а на серветці виделку і ніж

б) на тарілку кладемо в схрещеному вигляді ніж і виделку і приносимо відвідувачу

в) тарілку несемо в лівій руці, а прибори у правій, завернуті в паперову серветку

9. Зібравши використаний посуд:

а) офіціант відразу відносить її на мийну столового посуду

б) на підсобному столі очищує її від залишків їжі, сортирує прибори, а потім несе на мийну

в) відразу виносить із торговельного залу і на мийні столового посуду сортирує прибори

10. Предмети, які впали під час їжі:

а) слід відразу підняти офіціанту та винести із торговельного залу

б) підняти лише після подавання чистих

в) зовсім не чіпати предмети, які впали

11. Не слід збирати посуд:

а) коли гості ведуть між собою бесіду

б) з рук гостей або через стіл

в) коли гості танцюють або беруть участь у розвагах

12. Куверт – це:

а) спеціальний візок для збирання посуду

б) це ніж та виделка в парі

в) це спеціальне приладдя для очистки тарілок від їжі

Рівневе оцінювання: 3 бали – низький рівень
6 балів – середній рівень
9 балів – достатній рівень
12 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. В (1 бал)	3. Б (1бал)	5. А (1 бал)	7. Б (1бал)	9. Б (1бал)	11. Б (1бал)
2. Б (1 бал)	4. А (1 бал)	6. А (1 бал)	8. Б (1бал)	10. Б (1бал)	12. Б (1бал)

ОФ 3.2.ПІДСУМКОВИЙ ТЕСТ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (2 модуль)

Питання №1

Святковий званий сніданок, обід або вечеря, який влаштовують з нагоди будь-якої особи, події або свята

А) банкет
Б) збори
В) дискотека
Г) концерт

Питання №2
При проведенні офіційного банкету-прийому, коли присутніх запрошено виключно в силу їх положення, гостей розсаджують за столом згідно з
А) посадою
Б) статтю
В) протоколом
Г) матеріальними статками

Питання №3
Ключові особливості банкету-коктейлю
А) гості їдять та п*ють сидячи за столом
Б) їдятьта п*ють стоячи
В) учасник банкету може вибрати місце в залі самостійно

Г) напої та закуски розносять офіціанти

Питання №4
Який вид банкету необхідно провести з нагоди прийому іноземної делегації будь-якої країни
А) банкет-прийом
Б) банкет-фуршет
В) банкет за столом
Г) банкет-чай

Питання №5
Особа, яка займається підготовкою та проведенням банкетного заходу, приймає участь у зустрічах та переговорах із замовником тощо
А) офіціант
Б) адміністратор
В) директор закладу
Г) шеф-кухар

Питання №6
Співробітник банкетної служби, в обов'язки якого входить перевірка якості вина та оцінка його органолептичних показників якості шляхом дегустації
А) бармен
Б) офіціант
В) сомельє
Г) фумільє

Питання №7
Співробітник ЗРГ, професіонал у світі сигар, їх марок та форматів, допомагає обрати сигари, враховуючи побажання клієнта
А) фумільє
Б) сомельє
В) офіціант
Г) бармен

Питання №8
Список запрошених гостей на банкет-прийом складає
А) протокольна служба
Б) дипломатичний корпус

В) представники офіційної влади
Г) представники громадськості

Питання №9
Розсилка запрошення на дипломатичний прийом здійснюється у терміни
А) за 2-3 тижні
Б) за місяць
В) за 1 тиждень
Г) на передодні прийому

Питання №10
Перша стадія організації банкету
А) складання меню
Б) визначення кількості офіціантів
В) вибір посуду
Г) прийом та оформлення замовлення

Питання №11

При плануванні рішення щодо внутрішнього простору банкетної зали, звертають увагу на
А) вибір форми банкетного столу
Б) кількість гостей
В) побажання гостей
Г) маршрут руху офіціантів

Питання №12
На банкет-прийом запрошено лише чоловіків, з невеликою кількістю осіб. Перше почесне місце розташовано
А) справа від господаря
Б) зліва від господаря
В) навпроти господаря

Питання №13
На банкет-прийом запрошено гостей з подружжям. Почесне місце для дружини почесного гостя
А) справ від господині
Б) зліва від господині
В) справа від господаря

Г) зліва від господаря

Питання №14
Кейтеринг в перекладі з англійської мови означає
А) доставляти їжу
Б) поставляти провізію
В) обслуговувати на виїзді

Питання №15
Сигнал для закінчення офіційної частини банкету-прийому робить
А) господар
Б) метрдотель
В) гість
Г) господиня

Питання №16

Як називають сукупність документів ресторану, які встановлюють загальні правила обслуговування гостей, порядок дії співробітників в типових ситуаціях, способи реагування в нетипових ситуаціях, критерії правильності дій

А) стандарти обслуговування

Б) науково-технічні

В) організаційно-розпорядні

Г) звітно-статистичні

Питання №17

Повну форму обслуговування офіціантами рекомендовано використовувати для банкетів

А) обслуговування учасників наради

Б) обслуговування учасників спортивних змагань

В) обслуговування дипломатичних банкетів-прийомів

Г) обслуговування іноземних туристів

Питання №18

Тривалість офіційного дипломатичного банкету-прийому

А) 2-3 години

Б) 50-60 хвилин

В) 4-6 годин

Г) 30-40 хвилин

Питання №19

На кожного учасника банкету за столом повинна бути площа в довжину

А) 40-50 см

Б) 70-80 см

В) 100-120 см

Г) до 40 см

Питання №20

Для обслуговування знаменних дат, подружніх зустрічей та родинних торжеств, організовують банкет

А) з повним обслуговуванням офіціантами за столом

Б) банкет-фуршет

В) з частковим обслуговуванням офіціантами за столом

Г) банкет-коктейль

Питання №21

Загальна довжина столів на банкеті-фуршет ,на одного учасника

А) 70-80 см

Б) 100-120 см

В) 25-30 см

Г) 40-60 см

Питання №22

Тривалість банкету-фуршет

А) 40-60 хв

Б) 1,5-2 год

В) 3-4 год

Г) 20-40 хв

Питання №23

Для обслуговування учасників міжнародних симпозіумів, конференцій, конгресів, нарад та інших зустрічей, організовують

А) банкет-коктейль

Б) банкет-фуршет

В) банкет-чай

Г) банкет-буфет за столом

Питання №24

Тривалість банкету-коктейлю, якщо його організовують в кінці нарад, конгерсів, симпозіумів

А) 40-50 хв

Б) 40-60 хв

В) 1,5-2 год

Г) 2-4 год

Питання №25

Час, зазвичай коли проводять банкет-коктейль

А) ранок

Б) обід

В) полуденок

Г) вечір

Питання №26

На банкеті за типом “Шведський стіл” передбачене обслуговування гостей за типом

А) самообслуговування

Б) часткового обслуговування офіціантами

В) повного обслуговування офіціантами

Питання №27

За який час до початку банкету офіціанти відкорковують пляшки

А) 15-20 хв.

Б) 30 хв.

В) на початку банкету

Г) після початку банкету

Питання №28

Перший етап обслуговування банкету-прийому

А) обслуговувння у вітальні

Б) обслуговування у кавовій залі

В) подавання аперитиву

Г) обслуговування в банетному залі

Питання №29

Вид офіційного банкету- прийому обирають залежно від

А) події

Б) ступеня офіційності

В) часу влаштування

Г) формою розміщення гостей

Питання №30

Бар, основний асортимент продукції якого – широкий вибір коктейлів та змішаних напоїв на різній основі вживання різноманітних компонентів

А) коктейль-бар

Б) аперитив-бар

В) винний бар

Г) пивний бар

Рівневе оцінювання: 30 бали – низький рівень
60 балів – середній рівень
90 балів – достатній рівень
120 балів – високий рівень

Ключ до тесту

1. А (4бали)	6. В (4бали)	11. А (4бали)	16. А (4бали)	21. В (4бали)	26. А (4бали)
2. В (4бали)	7. А (4бали)	12. А (4бали)	17. В (4бали)	22. Б (4бали)	27. А (4бали)
3. Г (4бали)	8. А (4бали)	13. В (4бали)	18. Б (4бали)	23. А (4бали)	28. В (4бали)
4. А (4бали)	9. А (4бали)	14. Б (4бали)	19. Б (4бали)	24. В (4бали)	29. А (4бали)
5. Б (4бали)	10. Г (4бали)	15. Г (4бали)	20. В (4бали)	25. Г (4бали)	30. А (4бали)

ОФ- 3 ВИКОНАННЯ ЕТАПІВ ПІДГОТОВКИ ДО РОБОТИ ТА ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ (ПІДСУМКОВИЙ ТЕСТ)

Питання №1

До торгівельних приміщень відносяться:

А) мийка, сервізна, хліборізка;

Б) бухгалтерія, гардероб для персоналу з душовими;

В) вестибюль, гардероб, аванзал.

Питання №2

До основних приборів відносяться:

А) щитки, лопатки, ніж для масла;

Б) ніж, ложка, виделка;

В) ложки розливні, лопатка для ікри.

Питання №3

У сервізній зберігають:

А) столовий посуд;

Б) скатертини, серветки, ручники;

В) інвентар, кухонний посуд.

Питання №4

Який посуд використовують для сервірування столів?

А) керамічний, пластмасовий , металевий;

Б) порцеляновий, фаянсовий, скляний;

В) фаянсовий, дерев’яний, металевий.

Питання №5

Назвіть способи перенесення офіціантом підноса:

А) на рівні живота, тримаючи двома руками перед собою, на рівні плеча;

Б) на рівні живота, тримаючи двома руками перед собою, на рівні грудей;

В) на рівні плеча, грудей, зігнутого ліктя.

Питання №6

Назвіть методи обслуговування?

А) обслуговування офіціантом, барменом, буфетником, самообслуговування;

Б) обслуговування адміністратором, сомельє, метрдотелем;

В) обслуговування барменом, роздавальником, кухарем.

Питання №7

Меню з вільним вибором страв застосовують:

А) ресторанах, буфетах, чебуречних;

Б) барах, їдальнях, пельменних;

В) ресторанах, кафе, барах.

Питання №8

Хто зустрічає гостей в ресторані?

А) адміністратор, бармен;

Б) метрдотель, офіціант;

В) сомельє, бригадир.

Питання №9

Як розміщують на столі закуски у високому посуді?

А) ближче до центра столу;

Б) ближче до відвідувача;

В) на краю стола.

Питання №10

Які перші страви подають в керамічних горщиках?

А) замовні страви;

Б) фірмові страви;

В) національні страви.

Питання №11

Які є способи збирання посуду?

А) двох та чотирьох тарілковий;

Б) двох та трьох тарілковий;

В) чотирьох та п’яти тарілковий.

Питання №12

Яке вино рекомендують подавати до птиці?

А) десертне;

Б) біле сухе;

В) червоне напівсолодке;

Питання №13

Який метод обслуговування «шведського столу»?

А) самообслуговування;

Б) обслуговування офіціантами;

В) комбінований;

Питання №14

Для подавання міцних і десертних вин використовують:

А) чарки лафітні;

Б) чарки рейнвейні;

В) чарки мадерні.

Питання №15

При сервіруванні бенкетного столу посудом для напоїв не ставимо:

А) склянку для води;

Б) чарку для коньяку;

В) чарку для горілки.

Питання №16

Рейнвейну чарку ставимо на стіл при замовленні:

А) міцного вина;

Б) білого сухого вина;

В) міцної настоянки.

Питання №17

Для перекладання других страв із загальної тарілки в тарілку гостя офіціант може користуватися такою парою приладдя:

А) столовими виделкою та ложкою;

Б) двома столовими ложками;

В) двома столовими виделками.

Питання №18

Враховуючи спосіб теплової обробки послідовність запису страв в меню така:

А) припущені,відварені, запечені, тушковані;

Б) відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені;

В) тушковані, відварені, смажені, припущені.

Питання №19

Рибні гарячі закуски зазвичай готують і подають:

А) у кокільницях;

Б) у порційних сковорідках;

В) у кокотницях.

Питання №20

Аперитив подають:

А) перед початком банкету в банкетному залі;

Б) перед початком банкету в аванзалі;

В) після банкету.

Питання №21

Сервіровку фуршетного столу розпочинають із :

А) скла;

Б) приборів;

В) тарілок.

Питання №22

При обслуговуванні банкету з повним обслуговуванням офіціантами холодні закуски:

А) попередньовиставляють на стіл;

Б) на стіл не виставляються;

В) виставляється половина замовлених закусок.

Питання №23

Підсобний стіл використовується офіціантом:

А)для часткового приготування, підігріву, охолодження, зберігання та порціонування страв;

Б) для транспортування та споживання їжі;

В) для полегшення праці обслуговуючого персоналу.

Питання №24

Подача страв «в обніс» - це:

А)перекладання замовленої страви з блюда на тарілку гостя за допомогою спеціальних приборів;

Б) подача порційних страв на тарілках кожному відвідувачу;

В) порціонування страви на столику « гарідон» на очах у гостей.

Рівневе оцінювання: 30 бали – низький рівень
60 балів – середній рівень
90 балів – достатній рівень
120 балів – високий рівень

Ключ до тесту Оцінювання відповіді на запитання -0.5 бал

1. В (5 балів)	5. В (5 балів)	9. А (5 балів)	13. А (5 балів)	17. В (5 балів)	21. А (5 балів)
2. Б (5 балів)	6. А (5 балів)	10. В (5 балів)	14. В (5 балів)	18. Б (5 балів)	22. Б (5 балів)
3. А (5 балів)	7. В (5 балів)	11. Б (5 балів)	15. Б (5 балів)	19. А (5 балів)	23. Б (5 балів)
4. Б (5 балів)	8. Б (5 балів)	12. Б (5 балів)	16. Б (5 балів)	20. Б (5 балів)	24. А (5 балів)