

Питања из предмета Основи ресторатерства за Хотелијере и Гастрономе

1. Набројте угоститељске објекте за исхрану и точење пића.
2. Набројте угоститељске објекте за смештај.
3. Шта је ресторан?
4. Опишите разлику између класичних и специјализованих ресторана.
5. Наведите поделу ресторана.
6. Колико звездица има ресторан I категорије?
7. Како се категоришу ресторани?
8. У структури кадра: *шеф реона, шеф сале, помоћник шефа реона* подвучите најстаријег по хијерархији.
9. Опрема и инвентар у ресторатерству се дели на: - подели и наброј.
10. Наброј групу инвентара за услуживање *Ресторанско рубље*.
11. Наброј групу инвентара за услуживање *Стакло*.
12. Наброј групу инвентара за услуживање *Метално посуђе*.
13. Наброј групу инвентара за услуживање *Помоћни инвентар*.
14. Наброј групу инвентара за услуживање *Мали стони инвентар*.
15. Наброј групу инвентара за услуживање *Порцелан*.
16. Наброј групу инвентара за услуживање *Прибор за јело*.
17. Како се деле оброци у ресторатерству? Подели и наброј.
18. Које врсте доручака познајете?
19. Које инструменте понуде у ресторатерству познајете?
20. Који је базни инструмент понуде пића?
21. Који је базни инструмент понуде хране?
22. Навести редослед јела у јеловнику:
23. Набројте десет врста јела по поруџбини.
24. Набројте десет врста јела из групе готових јела.
25. Како се деле менији?

26. Шта је ганг у менију?
27. Системи организације рада се деле на?
28. Колико извршилаца има рејонски систем организације рада?
29. Колико извршилаца има реверни систем организације рада?
30. Колико извршилаца има бригадни систем организације рада?
31. Шта представљају и како се деле припремни радови?
32. Кувери се деле на?
33. Које начине услуживања знате?
34. Како се примењује Бечки начин услуживања?
35. Како се примењује Руски начин услуживања?
36. Како се примењује Енглески начин услуживања?
37. Како се примењује Француски начин услуживања и колико има варијанти?
38. Наведите неке од абонентских метода пословања.
39. Дефинишите *All inclusive* систем пословања
40. Наведите ванредне оброке које знате.
41. При састављању менија не сме се поновити.
42. Да ли је салата посебан ганг и када?
43. Како се још назива систем пролазних гостију?
44. Шта чини специјални кувер?
45. Наведите редослед пића у карти пића.
46. Наведите редослед вина у винској карти.
47. Која је температура служења вина?
48. Како се деле барске мешавине?
49. Како смо поделили госте према врстама?
50. Како смо поделили госте према типовима?