

Організація ресторанного господарства
III курс 1 семестр Залік 80 питань

1. Охарактеризуйте комбінований метод обслуговування?
2. Вкажіть вірний поділ форми самообслуговування за способом відпускання продукції?
3. Вкажіть вірний поділ методу обслуговування офіціантами за участю персоналу в обслуговуванні?
4. Вкажіть вірний поділ методу обслуговування офіціантами за способом розрахунку?
5. Вкажіть які з вказаних закладів ресторанного господарства поділяються на класи?
6. Вкажіть у якому із вказаних закладів ресторанного господарства не застосовується метод обслуговування офіціантами?
7. Вкажіть яким чином подаються страви при частковому обслуговуванні офіціантами?
8. Вкажіть при якій формі обслуговування офіціантами закріплюється за кожним офіціантом кілька столів (місць)?
9. Вкажіть вірний перелік страв і напоїв, якими попередньо сервірують стіл при обслуговуванні комплексними сніданками, обідами, вечереями?
10. Вкажіть кейтерингову послугу, яка не відноситься до основних послуг?
11. Вкажіть заклад ресторанного господарства, який виготовляє продукцію харчування і організовує її споживання в торговому залі?
12. Вкажіть заклад ресторанного господарства, який працює на напівфабрикатах і готовій продукції?
13. Вкажіть заклад ресторанного господарства, який виконує тільки функцію виробництва кулінарної продукції?
14. Вкажіть спеціалізований заклад ресторанного господарства?
15. Вкажіть заклад ресторанного господарства, який обслуговує працівників на виробничих підприємствах, учнів у навчальних закладах?
16. Вкажіть заклад ресторанного господарства, який реалізує широкий асортимент страв не складного приготування, кондитерських виробів і напоїв, застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами?
17. Вкажіть на які класи поділяються ресторани та бари?
18. Вкажіть діаметр пиріжкової тарілки, що використовується при сервіруванні столів у закладах ресторанного господарства?
19. Вкажіть найменування тарілки, яка призначена для подавання хліба при індивідуальному обслуговуванні?
20. Вкажіть найменування посуду, яке призначене для подавання холодних закусок з риби, рибної гастрономії при груповому та бенкетному обслуговуванні?
21. Вкажіть призначення пашотниці, що застосовується у закладах ресторанного господарства?
22. Вкажіть діаметр тарілки мілкої столової, що використовується при сервіруванні столів у закладах ресторанного господарства?
23. Вкажіть призначення соусника порцелянового або фарфорового, що використовується у закладах ресторанного господарства?
24. Вкажіть найменування посуду, який призначений для подавання бульйонів без гарніру або з малою його кількістю?
25. Вкажіть діаметр тарілки столової глибокої, що використовується у закладах ресторанного господарства?
26. Вкажіть найменування посуду, який призначений для подавання супів-пюре?
27. Вкажіть діаметр тарілки десертної мілкої, що використовується у закладах ресторанного господарства?

28. Вкажіть найменування посуду, який призначений для подавання фруктових супів?
29. Вкажіть об'єм чашки чайної, що використовується у закладах ресторанного господарства?
30. Вкажіть який гарячий напій подається у піалі?
31. Вкажіть призначення розетки-блюдця, що використовується у закладах ресторанного господарства?
32. Вкажіть призначення кокільниці, що використовується у закладах ресторанного господарства?
33. Вкажіть призначення баранчика з кришкою круглою, що використовується у закладах ресторанного господарства?
34. Вкажіть якими приборами потрібно сервірувати стіл для споживання перших та других страв?
35. Вкажіть призначення індивідуального скляного посуду – фужеру, що використовується у закладах ресторанного господарства?
36. Вкажіть вірний порядок сервірування столу посудом та наборами?
37. Вкажіть призначення кувертної картки на посадочних місцях за бенкетним столом?
38. Вкажіть який повинен бути спуск скатертини за обіднім столом зі сторони посадочних місць?
39. Вкажіть з яких елементів сервіровки розпочинають сервіровку фуршетних столів після накриття їх скатертинами?
40. Вкажіть з яких елементів сервіровки розпочинають сервіровку обідніх столів після накриття їх скатертинами?
41. Вкажіть яким чином подаються закуски та напої гостям під час бенкет-коктейлю?
42. Вкажіть поділ форми самообслуговування за участю персоналу?
43. Вкажіть вірний поділ форми самообслуговування за способом розрахунку зі споживачами?
44. Охарактеризуйте форму самообслуговування з наступним розрахунком?
45. Вкажіть при якому сервісі організовується підсобний столик поруч із обіднім столом, щоб перед гостями порціонувати і гарнірувати страви?
46. Вкажіть при якому сервісі офіціанти отримують з кухні уже порціоновані страви та закуски у посуді для індивідуальної подачі?
47. Вкажіть клас ресторану, у якому організовується повне обслуговування офіціантами гостей на протязі усього робочого дня?
48. Вкажіть яку форму обслуговування офіціантами застосовують при обслуговуванні за типом "шведського столу"?
49. Вкажіть при якій формі обслуговування офіціантами закріплюється за кількома офіціантами певна кількість столів?
50. Вкажіть вид кейтерингу при якому укладається договір між кейтеринговою компанією і керівником колективного підприємства на доставку обідів у офіс?
51. Вкажіть основну кейтерингову послугу, яку пропонує кейтерингова компанія?
52. Вкажіть додаткову кейтерингову послугу, яку пропонує кейтерингова компанія?
53. Вкажіть заклад ресторанного господарства, що виконує функцію виробництва продукції харчування, але не організовує її споживання?
54. Вкажіть заклад ресторанного господарства з повним виробничим циклом?
55. Вкажіть заклад ресторанного господарства основного типу?
56. Вкажіть комбінований заклад ресторанного господарства?
57. Вкажіть заклад ресторанного господарства, який виконує функцію виробництва ресторанної продукції на своїй території, а організацію обслуговування на території замовника?

58. Вкажіть заклад ресторанного господарства, який обслуговує певний контингент споживачів широким асортиментом продукції власного виробництва і закупнних товарів, у якому страви можуть подаватись у вигляді скомплектованих раціонів харчування?
59. Вкажіть у якому із закладів ресторанного господарства пропонують широкий асортимент алкогольних, безалкогольних напоїв, коктейлів?
60. Вкажіть діаметр закусочної тарілки, що застосовується при сервіруванні столу у закладах ресторанного господарства?
61. Вкажіть найменування тарілки, призначеної для подавання холодних страв та закусок?
62. Вкажіть найменування посуду, який призначений для подавання рибної гастрономії, паштетів, твердих сирів, вершкового масла, лимону при індивідуальному обслуговуванні?
63. Вкажіть діаметр тарілки для ікри, що застосовується у закладах ресторанного господарства?
64. Вкажіть призначення металевого соусника, що застосовується у закладах ресторанного господарства?
65. Вкажіть найменування посуду, який призначений для подавання супів-пюре, заправних супів із дрібно нарізаними продуктами?
66. Вкажіть діаметр тарілки столової глибокої напівпорційної, що застосовується у закладах ресторанного господарства?
67. Вкажіть найменування тарілки, яка призначена для подавання у парі із бульйонною чашкою?
68. Вкажіть найменування посуду, який призначений для подавання порційних солодких страв рідкої консистенції?
69. Вкажіть найменування посуду, який призначений для подавання кондитерських виробів: тістечок, порційних і фірмових тортів круглої форми?
70. Вкажіть об'єм кавової чашки для подачі кави американо, що застосовується у закладах ресторанного господарства?
71. Вкажіть найменування посуду, який призначений для подавання какао?
72. Вкажіть призначення металевого посуду - кокотниця?
73. Вкажіть призначення баранчика з кришкою овальною?
74. Вкажіть призначення рибних наборів, що застосовується у закладах ресторанного господарства?
75. Вкажіть якими приборами сервірують стіл при подаванні фруктів натуральних?
76. Вкажіть призначення індивідуального скляного посуду - чарки мадерна?
77. Вкажіть у яких закладах ресторанного господарства обслуговування відвідувачів організовується по меню типу «а ля карт»?
78. Вкажіть у яких закладах ресторанного господарства впроваджується меню по типу «табльдот»?
79. Вкажіть характеристику циклічного меню, що застосовується у їдальнях?
80. Вкажіть вірну послідовність запису страв та напоїв у меню з вільним вибором страв?