

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

4 курс 1 семестр

1. Вкажіть відповідну характеристику одного із типів літнього ресторану - веранда
2. Вкажіть відповідну характеристику одного із типів літнього ресторану - тераса
3. Вкажіть відповідну характеристику одного із типів літнього ресторану - ресторан-
4. Вкажіть тип ресторану, при якому можлива послуга з догляду за дітьми - "baby-sitter"
5. Вкажіть місця розміщення елітних ресторанів
6. Вкажіть як поділяються концептуальні ресторани
7. Вкажіть характеристику ресторану pre-party
8. Вкажіть характеристику ресторану super-club
9. Вкажіть бар, який відноситься до першої групи по класифікації барів відповідно до асортименту продукції і послуг
10. Вкажіть бар, який відноситься до другої групи по класифікації барів відповідно до асортименту продукції і послуг
11. Вкажіть які бари відносяться до третьої групи по класифікації барів відповідно до асортименту продукції і послуг
12. Вкажіть бари, в асортименті яких переважають закуски та страви, а алкогольні та безалкогольні напої є доповненням до них
13. Вкажіть характеристику професії бариста
14. Вкажіть яке призначення додаткового обладнання бариста – темпер
15. Вкажіть яке призначення додаткового обладнання бариста – джигер
16. Вкажіть призначення додаткового обладнання бариста – пітчер
17. Вкажіть при якій температурі подають гарячі напої для дітей
18. Вкажіть вірну структуру карти кави
19. Вкажіть особливості приготування кави по-східному
20. Вкажіть, який сорт кави має витончений смак, не в'язкий, з вишуканою кислінкою і є найпоширенішим
21. Вкажіть, який сорт кави містить велику кількість кофеїну і використовується в еспресо-сумішах
22. Вкажіть час проливу води для приготування кави еспресо
23. Вкажіть, який з гарячих напоїв містить у 2-3 рази менше кофеїну, ніж інші
24. Вкажіть під яким тиском проливається вода у кавомашині під час приготування еспресо
25. Вкажіть вірну технологію приготування кави американо
26. Вкажіть скільки потрібно меленої кави для приготування 1 порції еспресо кавомашинною
27. Вкажіть назву кави, для приготування якої необхідно 7-14 грамів меленої кави та тривалість проливу води до 1 хвилини
28. Вкажіть назву кави, для приготування якої необхідно 7-14 грамів меленої кави та тривалість проливу води 15-20 сек
29. Вкажіть до якого кавового напою подають склянку холодної питтєвої води
30. Вкажіть який кавово-молочний напій подається у чашці демітасе
31. Вкажіть вірне співвідношення еспресо і молока у кавово-молочному напої - латте
32. Вкажіть яку кількість найменувань чаю включають у чайну карту елітних чайних клубів
33. Вкажіть яка країна є найбільшим виробником чаю
34. Вкажіть температуру води, якою потрібно заварювати білий, жовтий та зелений чаї
35. Вкажіть, який чай окрім класичного заварювання потрібно проварюти
36. Вкажіть, які сорти чаю рекомендують збільшити споживання влітку
37. Вкажіть, які сорти чаю рекомендують збільшити споживання взимку
38. Вкажіть який посуд використовується для сервіровки дитячого столу на честь дитячого свята

39. Вкажіть, яку форму обслуговування застосовують для організації харчування учасників засідань, з'їздів чи конференцій у перервах між заходами
40. Вкажіть меню, що пропонується при формі обслуговування - кава-брейк
41. Вкажіть меню, що пропонується при формі обслуговування - бізнес-брейк
42. Вкажіть о котрій годині розпочинаються прийом-коктейль, прийом-фуршет, які організуються під час конференцій, під час зустрічей з відомими державними діячами
43. Вкажіть о котрій годині розпочинається прийом-обід, який організуються для учасників з'їздів, нарад, конференцій
44. Вкажіть о котрій годині розпочинається прийом-вечеря, який організуються після заходів (концерт, арт-галерея) для учасників з'їздів, нарад, конференцій
45. Вкажіть основний показник якості обслуговування глядачів спортивних змагань
46. Вкажіть який документ регулює відносини між організаціями ресторанного господарства і туристичною фірмою
47. Вкажіть за скільки днів до початку обслуговування туристична фірма надає у заклад ресторанного господарства графіки перебування туристів
48. Вкажіть термін, за який туристична фірма направляє замовлення (заявку) на обслуговування груп туристів
49. Вкажіть хто здійснює контроль за дотриманням лімітів на харчування туристів
50. Вкажіть послуги готелю за тарифом напівпансіон для туристів
51. Вкажіть послуги готелю за тарифом повний пансіон для туристів
52. Вкажіть від яких факторів залежать витрати на харчування туристів
53. Вкажіть у який проміжок часу в готелі пропонують сніданок
54. Вкажіть час організації бранчу у закладах ресторанного господарства при готелях
55. Вкажіть за скільки часу до початку авіарейсу спеціальна служба аеропорту має подати замовлення-вимогу для бортового харчування пасажирів до ресторанів, що займаються приготуванням і відпуском бортового харчування
56. Вкажіть при якій тривалості поїздки закріплюють до складу потягу вагон-ресторан
57. Вкажіть при якій тривалості поїздки у потязі організують купе-буфет
58. Вкажіть які заклади ресторанного господарства організують на підприємствах при чисельності працюючих 150 і більше осіб
59. Вкажіть які заклади ресторанного господарства організують на підприємствах при чисельності працюючих від 50 до 150 осіб
60. Вкажіть як організують харчування для працівників розосереджених колективів, тривалість роботи яких на робочій ділянці більше року
61. Вкажіть як організують харчування для працівників розосереджених колективів, тривалість роботи яких на робочій ділянці менше року
62. Вкажіть як організують харчування для працівників розосереджених колективів, які працюють у важкодоступних місцях
63. Вкажіть структуру меню сніданку школяра, що організуються у їдальнях при загальноосвітніх навчальних закладах
64. Вкажіть скільки виділяється місць від загальної кількості для дієтичного харчування у їдальнях при виробничих підприємствах
65. Вкажіть скільки виділяється місць від загальної кількості для дієтичного харчування у їдальнях при навчальних закладах
66. Вкажіть скільки виділяється місць від загальної кількості для дієтичного харчування у їдальнях відкритого типу
67. Вкажіть хто виконує контроль за дієтичним харчуванням при їдальнях (відділеннях)
68. Вкажіть вид меню, яке не застосовується для організації прискорених форм обслуговування у закладах ресторанного господарства
69. Вкажіть прискорену форму обслуговування, що організуються у закладах ресторанного господарства
70. Вкажіть меню експрес-обіду, що є прискореною формою обслуговування

71. Вкажіть меню бізнес-ланчу, що є прискореною формою обслуговування
72. Вкажіть тривалість експрес-обіду, що є прискореною формою обслуговування
73. Вкажіть особливість столу-експрес, що є прискореною формою обслуговування
74. Вкажіть особливість «шведського столу», що є прискореною формою обслуговування
75. Вкажіть особливість столу прискореної форми обслуговування – буфет-фуршет-гірка
76. Вкажіть на протязі якого часу організують бізнес-ланч у закладах ресторанного господарства, як прискорену форму обслуговування
77. Вкажіть по якому типу обслуговування організують у закладах ресторанного господарства недільний бранч
78. Вкажіть особливості професії фумільє
79. Вкажіть яке призначення хьюмідору, яким користується сигарний сомельє?
80. Вкажіть яке призначення гільйотини, якою користується сигарний сомельє?