

Решења теста за пријемни испит из предмета: УСЛУЖИВАЊЕ (РЕСТОРАТЕРСТВО)

1. У кафани, као угоститељском садржају, се пружају услуге:
  - а) само пића и напитака
  - б) хране и пића**
  - ц) само хране
2. У склопу хотелског лобија је најчешће:
  - а) snack бар
  - б) аперитив бар**
  - ц) дансинг бар
3. Праоница белог посуђа је део:
  - а) услужног одељења
  - б) производног одељења**
4. Точионица пића може бити лоцирана у склопу:
  - а) производног блока
  - б) услужног блока
  - ц) производног или услужног блока**
5. Јелоноша и виноноша се помињу у:
  - а) бригадном систему рада
  - б) француском систему рада
  - ц) бечком систему рада**
  - д) југословенском систему рада
6. Коктел партија, као оброк, припада групи:
  - а) редовних obroка
  - б) међуоброка
  - ц) ванредних obroка**
7. На банкетима се примењује друга варијанта следећих начина услуживања:
  - а) енглеског
  - б) француског**
  - ц) бечког
8. Услужно особље обавља припремне радове:
  - а) у припремници - офису
  - б) у услужном простору
  - ц) у припремници и услужном простору**
9. Јеловник у ресторану саставља:
  - а) шеф кухиње
  - б) шеф ресторана
  - ц) заједно**
10. Који начин услуживања има за циљ да покаже богатство трпезе?
  - а) енглески
  - б) француски
  - ц) руски**
  - д) бечки
11. Ко прави распоред рада за услужно особље у ресторану?
  - а) шеф ресторана**
  - б) шеф сале
  - ц) шеф рејона
12. У случају незадовољства госта проблем у ресторану решава:
  - а) шеф сале
  - б) шеф рејона
  - ц) заједно**

13. Од наведених јела заокружити јела по поруџбини:

а) мусака од кромпира, крофне од сира, омлет на ловачки начин, говеђи гулаш

**б) натур шницла, телећи медаљони, телећи котлет "Империјал",  
кијевски котлет, турнедо Росини**

14. Црна вина се служе:

а) на собној температури на крају јела

б) хладна на почетку јела

**ц) уз печена и пржена меса, односно уз главно јело на собној температури**

15. Пансионске услуге обухватају:

а) услуге смештаја

**б) услуге смештаја и исхране**

ц) услуге смештаја, доручак и пиће

16. Столњак (или абажур) код бифе стола пада:

а) 30 цм од површине пода

**б) 5 цм од пода**

ц) 20 цм од пода

17. Од понуђених менија заокружите један са исправним редоследом гангова.

а) мешана салата, консоме "Жилијен", печурке на жару, пудинг од ораха, филе "Мињон" на ловачки начин, јагоде са шлагом, српска закуска.

**б) српска закуска, консоме "Жилијен", печурке на жару, филе "Мињон" на  
ловачки начин – мешана салата, пудинг од ораха, јагоде са шлагом.**

ц) консоме "Жилијен", српска закуска, печурке на жару, филе "Мињон" на ловачки начин, мешана салата, јагоде са шлагом, пудинг од ораха.

18. Рачун за учињене угоститељске услуге у собном сервису госту се испоставља:

а) на крају дана

б) при одласку из хотела

**ц) уз поруџбину**

19. Коктел се може припремити од најмање:

а) три врсте различитих пића

б) пет врста различитих пића

**ц) две врсте различитих пића**

20. Сва јела на банкетима најчешће се служе:

**а) на француски начин**

б) на енглески начин

ц) на амерички начин