ПИТАННЯ ДО ЕКЗАМЕНУ З ТЕХНОЛОГІЇ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ГРС 4курс

1. Формування меню ресторану.
2. Розкрити поняття ресторанний сервіс .
3. Виробничо-технологічна культура ресторанного сервісу.
4. Основні вимоги сервіровки стола.
5. Сервіровка стола до сніданку, обіду, вечері.
6. Особливості організації та проведення бенкету-фуршету.
7. Організація обслуговування за типом кейтерінг.
8. Організація сервісного обслуговування гостей у ресторанах.
9. . Переваги обслуговування за типом «Шведський стіл».
10. . Особливості обслуговування у номерах готелю.
11. Структура підготовчої роботи до організації сервісного обслуговування прийому-бенкету.
12. Особливості організації та проведення бенкету-коктейлю.
13. Особливості організації та проведення бенкету-чай (кава).
14. Особливості організації та проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
15. Особливості проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
16. Три способи подавання страв. Послідовність виконання роботи.
17. Як подають різноманітні фрукти та ягоди?
18. Асортимент солодких страв та їх подача.
19. Послідовність подачі других страв.
20. Які блюда відносять до гарячих закусок, в якому посуді подають?
21. В якому посуді і як подають горілку, міцні і столові вина, пиво, мінеральна вода , шампанське?
22. Призначення та принципи складання меню.
23. Які існують заборони в рекомендації вин?
24. Класифікація напоїв.
25. Подача червоних вин та декантація .
26. Подача білих і рожевих вин.
27. Класифікація дипломатичних та недипломатичних прийомів.
28. Способи подачі кави.
29. Сервіровка стола у східному ресторані.
30. Особливості організації та проведення весільного бенкету.
31. Організація обслуговування за типом кейтерінг.
32. Впровадження мерчандайзингу (збуту продукції та послуг ) в ресторанному господарстві.
33. Характеристика основних видів підприємств, які розміщуються на фуд-кортах.
34. Переваги обслуговування за типом «Шведський стіл».
35. Види меню в закладах ресторанного господарства.
36. Класифікація закладів ресторанного господарства.
37. Особливості обслуговування в номерах готелю.
38. Класифікація супів.
39. Правила подавання холодних і гарячих закусок.
40. Правила подавання солодких страв і десертів.
41. Особливості організації та проведення бенкету-фуршету.
42. Визначення поняття бенкет, класифікація бенкетів.
43. Проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням.
44. Особливості організації та проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
45. Основні та додаткові послуги ресторану.
46. Класифікація соусів.
47. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства.
48. Сервіровка стола до сніданку, обіду, вечері.
49. Обслуговування в ресторанах іноземних туристів.