Організація ресторанного господарства. Питання на іспит.

1. Охарактеризувати діяльність ресторану зі спеціальним замовленням

(кейтерингову компанію).

2. Дати характеристику видам кейтеринговому обслуговуванню.

3. Охарактеризувати повносервісне кейтерингове обслуговування по формі

бенкету – фуршету.

4. Підібрати асортимент страв та напоїв для організації кейтерингового

обслуговування - кави-брейк.

5. Скласти перелік необхідного посуду, наборів для організації

кейтерингового обслуговування - кави-брейк.

6. Вказати малогабаритне устаткування, яке необхідно застосувати на місці

обслуговування для організації кейтерингового обслуговування - кави-брейк.

7. Вказати обов'язки офіціантів під час обслуговування кави-брейку як одну

із форм кейтерингового обслуговування.

8. Охарактеризувати типи закладів ресторанного господарства: ресторан,

бар, кафе, кафетерій, буфет, закусочна, їдальня.

9. Охарактеризувати складові ресторанного комплексу: ресторан-бар, нічний

клуб.

10.Зазначити особливості ресторану класу «люкс».

11. Вказати основні та додаткові послуги для ресторанів класу "люкс",

"вищий", "перший".

12. Вказати можливі форми реалізації кулінарної продукції у їдальнях за

допомогою ліній роздач.

13. Вказати метод обслуговування у їдальні закритого типу.

14. Охарактеризувати асортимент страв і напоїв, що реалізуються у закладі

ресторанного господарства - їдальня.

15. Вказати особливості комплектування ліній роздач, що застосовуються у

закладах ресторанного господарства.

16. Охарактеризувати кафе-пекарню як заклад ресторанного господарства.

17. Вказати необхідне механічне, теплове та холодильне обладнання для

кафе-пекарні.

18. Внести пропозиції щодо асортименту виробів та напоїв у кафе-пекарні.

Вказати посуд для їх подачі.

19. Вказати можливі методи обслуговування у кафе-пекарні.

20. Охарактеризувати Норми оснащення посудом для закладів ресторанного

господарства.

21. Види матеріальної відповідальності у закладах ресторанного

господарства.

22. Дати характеристику порцелянового, фаянсового посуду.

23. Охарактеризувати процес складання Акту на бій, лом на втрату посуду у

закладах ресторанного господарства.

24. Охарактеризувати процес складання Звіту про рух товарів і напоїв за

зміну у закладах ресторанного господарства.

25. Охарактеризувати меню з вільним вибором страв.

26. Особливості складання меню комплексного обіду.

27. Охарактеризувати меню денного раціону харчування.

28. Охарактеризувати меню континентального сніданку, континентального

розширеного сніданку.

29. Вказати особливості обслуговування по меню "а-ля карт", "а-парт",

"табльдот".

30. Вказати попередню сервіровку столу до сніданку, обіду, вечері.

31. Вказати повну сервіровку столу до бенкету із розміщенням за столом.

32. Вказати часткову сервіровку столу до бенкету із розміщенням за столом.

33. Вказати технологічний процес зустрічі, прийняття замовлення,

обслуговування та розрахунку із відвідувачами у закладах ресторанного

господарства.

34. Вказати схему послідовності дій офіціантів при подачі відвідувачам страв

з використанням англійського сервісу.

35. Вказати схему послідовності дій офіціантів при подачі відвідувачам страв

з використанням французького сервісу.

36. Вказати схему послідовності дій офіціантів при подачі відвідувачам страв

з використанням сервісу «на стіл».

37. Вказати схему послідовності дій офіціантів при подачі відвідувачам страв

з використанням європейського сервісу.

38. Особливості розробки сценарію підготовчого етапу (акції, тематичні

афіші, брошури з рецептами, оформлення залу тощо) щодо організації

презентації фірмових десертів у кафе.

39. Охарактеризувати асортимент десертів та відповідний посуд для їх

подачі.

40. Охарактеризувати техніку подавання солодких страв - фламбе.

41. Запропонувати асортимент гарячих напоїв та відповідний посуд для їх

подачі.

42. Охарактеризуйте посадові обов'язки сомельє.

43. Вкажіть технологічний процес обслуговування гостей винами.

44. Вказати основні принципи підбору вин до страв.

45. Охарактеризуйте скляний посуд для подачі вин.

46. Охарактеризувати витяг з Книги обліку замовлень для проведення

бенкетів.

47. Охарактеризувати рахунок-замовлення для організації бенкетів.

48. Охарактеризувати бенкет-коктейль-фуршет. Норми розрахунків по площі

приміщень.

49. Порядок розрахунку кількості фуршетних столів, скатертин, предметів

сервіровки.

50. Вказати порядок сервіровки фуршетних столів.