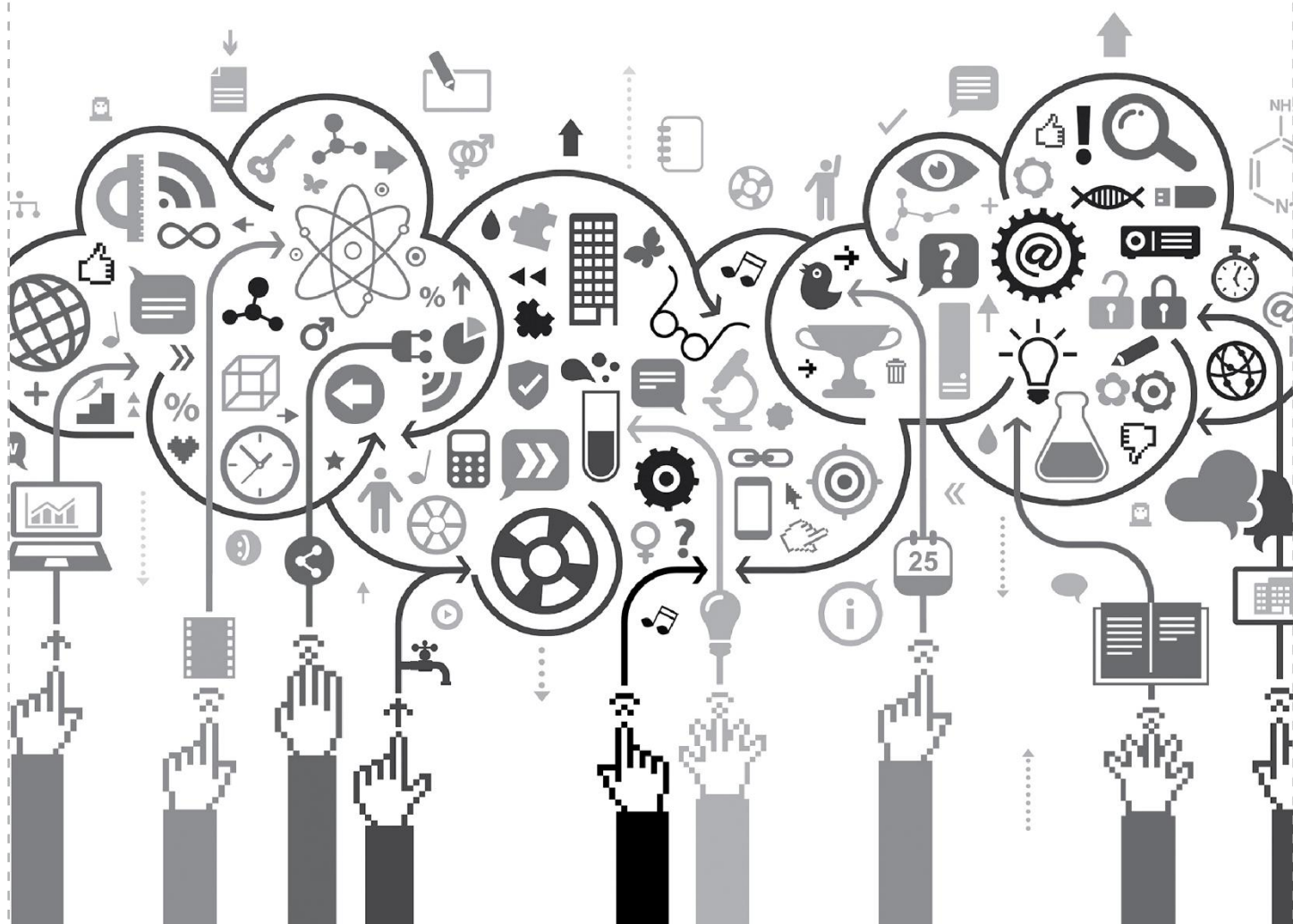


ŠIFRA
UČENIKA



STRUČNI ISPIT ŠKOLSKE 2020/2021. GODINE

RESTORATER/KA

PRIMJER TESTA

UPUTSTVO

Vrijeme rješavanja testa je 150 minuta.

Ne otvarajte test dok vam test-administrator ne kaže da možete početi sa radom.

Dozvoljen pribor: grafitna olovka, gumica i hemijska olovka.

Učeničkov rad mora biti napisan hemijskom olovkom.

Samo skice i grafici mogu biti nacrtani grafitnom olovkom.

Tokom ispita dopuštena je upotreba digitrona (džepnog kalkulatora).

Pažljivo pročitajte svaki zadatak.

Zadatke rješavajte postupno, pravilno zapišite jedinice mjere.

Ako zadatak rješavate na više načina, nedvosmisleno označite koje rješenje da ocjenjivač boduje.

Zadatak će se vrednovati sa 0 bodova ako je:

- netačan
- zaokruženo više ponuđenih odgovora
- nečitko i nejasno napisan
- rješenje napisano grafitnom olovkom

Ukoliko pogriješite, prekrižite i rješavajte ponovo.

Nije dozvoljena upotreba korektora.

Želimo vam puno uspjeha!

Na pitanja od 1 do 7 odgovoriti zaokruživanjem jednog slova ispred tačnog odgovora. Tačan odgovor donosi 1 bod:

1. Ugostiteljski objekti za ishranu i točenje pića su:

- a) Hoteli
- b) Kampovi
- c) Barovi
- d) Moteli

2. U barski inventar pripada:

- a) Šejker
- b) Dekanter
- c) Stolnjak
- d) Svijećnjak

3. Konobar – specijalista za vina se naziva i:

- a) Barista
- b) Tranšer
- c) Somelijer
- d) Raner

4. Ekspres restoran je posebna vrsta restorana gdje se:

- a) Pripremaju i uslužuju dijetalna jela
- b) Gost se samostalno poslužuje sa linije već pripremljenim jelima
- c) Pripremaju i uslužuju jela i pića karakteristična za jedan narod ili naciju
- d) Pripremaju i uslužuju jela po izboru iz jelovnika

5. „Room service“ je naziv za usluživanje gostiju:

- a) na banketima
- b) sa „izložbenog stola “
- c) u aperitiv baru
- d) u hotelskim sobama

6. Jelovnik zajedno sastavljaju:

- a) Šef kuhinje i šef restorana
- b) Direktor hotela i šef recepcije
- c) Kuvar i konobar
- d) Šef sale i kuvar

7. Tranširanje podrazumijeva:

- a) Odvajanje mesa ribe od kostiju pred gostom
- b) Rasijecanje većih komada mesa pred gostom
- c) Pripremanje salata pred gostom
- d) Filiranje voća pred gostom

Na pitanja od 8 do 15 odgovoriti zaokruživanjem slova ispred dva tačna odgovora. Tačni odgovori donose od 2 bod:

8. Bitni elementi ugovora za organizaciju banketa su:

- a) Adresa i broj telefona priređivača banketa
- b) Redosled pisanja jelovnika
- c) Broj predviđenih konobara u servisu
- d) Sastav svečanog menija
- e) Radna uniforma uslužnog osoblja

9. Gastonomska pravila sastavljanja menija su:

- a) Mogu se ponavljati jela od istih namirnica
- b) Meni započinje glavnim jelom
- c) Jela se upisuju po redosledu usluživanja
- d) Topla jela se uslužuju poslije hladnih
- e) Aperitivna pića se uslužuju uz glavno jelo

10. Pripremni radovi u sali za usluživanje su:

- a) Poliranje pribora za jelo
- b) Postavljanje odgovarajućih kuvera
- c) Dopunjavanje posipača za so i biber
- d) Dopunjavanje pića u rashladnim uređajima
- e) Postavljanje stonog rublja na stolova

11. U opremu točionice pića ubrajamo :

- a) Aparat za točenje piva-pivomat
- b) Kolica za flambiranje
- c) Pribor za tranširanje
- d) Aparat za pripremanje kafe-kafemat

e) Grijači za jelo

12. Proizvodna odjeljenja u restoranu su:

- a) Sala za redovno poslovanje
- b) Restoranski hol
- c) Kuhinjski blok
- d) Trpezarija za zaposleno osoblje
- e) Točionica pića

13. Autohtone sorte grožđa u Crnoj Gori su:

- a) Merlot
- b) Vranac
- c) Chardonnay
- d) Cabernet
- e) Krstač

14. U specijalna jela ubrajamo:

- a) File „minjon“ sa pečurkama
- b) Kamenice na ledu
- c) Teleći stek na žaru
- d) Špargle u vinegret sosu
- e) Ribić u kajmaku

15. Barska mješavina “flip“ sadrži:

- a) Limun
- b) Žumance
- c) Voće
- d) Kafu
- e) Šećer

Na pitanja od 16 do 20 odgovoriti zaokruživanjem slova T – za tačan odgovor, ili slova N – za netačan odgovor.

16. Osnove ugostiteljstva

- T N Garni hotel pruža uslugu noćenja sa doručkom
- T N „A la carte“ sistem podrazumijeva plaćanje usluga unaprijed
- T N Moteli se lociraju u užem centru grada
- T N Turističko naselje ima najmanje 50 smještajnih jedinica – soba

17. Osnove ugostiteljstva:

- T N Bijela vina se uslužuju na temperaturi od 19°C
- T N Dekantiraju se stara crvena vina
- T N Pjenušavo vino „Val“ – 13. Jul, Plantaže nije „šampanjac“
- T N Uz jela od divljači se uslužuju vrhunska crvena vina

18. Restoransko poslovanje:

- T N Rejon na banketu obuhvata od 4 do 6 gostiju
- T N Kanapei se poslužuju na koktel partijama
- T N „Garden party“ se priređuje u zatvorenom prostoru
- T N „Poslovni ručak“ je svečani prijem

19. Barsko poslovanje:

- T N U barskoj čaši (mix glass) se pripremaju frapei
- T N Fis (fizz) pripada grupi „dugih“ pića
- T N Mohito (Mojito) je koktel na bazi viskija
- T N „Kobler led“ je drobljeni led

20. Restoransko poslovanje:

T N Bečki doručak uključuje i kašu od zobenih pahuljica (poridž)

T N Francuski način usluživanja podrazumijeva serviranje hrane na ovalima

T N Meni sadrži najmanje tri ganga

T N Prva grupa jela u jelovniku je „supe, čorbe i potaži“

21. U prazna polja upisati slovne oznake koje predstavljaju tumačenja skraćenica:

		Unijeti slovo	
1	Sh		a. Mix glass b. Štric, kap nekog pića c. Šejker d. Barska menzura e. Cjediljka f. Barska kašika g. Čaša za viski h. Tumbler čaša
2	Bs		
3	Tg		
4	D		
5	Mg		

Pitanje21	OSVOJENO BODOVA	
	od	5

22. U praznim poljima upisati brojeve koji odgovaraju podjeli obroka prema odgovarajućim grupama:

		Upisati brojeve
Glavni (dnevni) Obroci		1. Koktel party 2. Ručak 3. Prijepodneva užina 4. Piknik 5. Banket 6. Večera 7. Hladan bife 8. Lunch paket 9. Doručak 10. Čajanka
Međuobroci		
Svečani Obroci		

Pitanje 22	OSVOJENO BODOVA	
	od	3

Na pitanja od 23 do 27 u praznim poljima unijeti odgovarajuće slovo ili broj:

23. Barske mješavine

- 1) _____ je omiljeno piće u ljetnjim danima, naročito u popodnevnim i večernjim časovima. Priprema se od mladih, kvalitetnih vina, koja imaju lijep buke, malo više kisjelina i ugljen-dioksida. Umjesto običnog vina, može se koristiti neka vrsta mlađeg pjenušavog vina sa dosta ugljen-dioksida. U sastav ulaze i razne vrste voća koje je potpuno zdravo (neoštećeno).
- 2) _____ ne pripada grupi miješanih pića već grupi slaganih pića. Pića koja ulaze u sastav za pripremanje ne smiju da se miješaju. Naprotiv, piće i drugi sastojci se direktno sipaju u čašu iz koje se i pije. To je veoma popularno damsko piće koje se pije poslije ručka ili večere kao dižestiv.
- 3) _____ se priprema direktno u čaši, kojom će gost biti uslužen. Ukoliko nema specijalnih čaša mogu se koristiti čaše za šampanjac. To je piće koje se dosta pije u ljetnjim danima. Priprema se od različitih vrsta voća. Voće mora biti potpuno zdravo. Voće se stavlja u čašu i preko njega se sipa vrsta pića prema receptu.

- a) Kobler
- b) Fizz
- c) Bola
- d) Pousse-cafe
- e) Sangrija

<i>Pitanje 23</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>	
	<i>od</i>	6

24. Načini usluživanja:

- 1) _____ je svakako stariji od svih drugih načina usluživanja. Jelo se u kuhinji sipa u tanjirima, a konobar na lijevoj ruci stavlja po tri i više tanjira. Konobari sa ruke uzimaju tanjire i sa desne strane uslužuju gostima jelo. Ovaj način usluživanja omogućava konobarima da za kratko vrijeme usluže veći broj gostiju.
- 2) _____ se rijeđe primjenjuje u našim restoranima. Primjenjuje se na svadbama i sličnim gozabama. Cilj ovog načina usluživanja jeste da se pokaže bogatstvo trpeze.
- 3) _____ se najviše primjenjuje u našim restoranima. Ovaj način usluživanja ima tri varijante. Prva varijanta se primjenjuje u redovnom, a la carte poslovanju. Druga varijanta se najviše primjenjuje na banketima, a treća varijanta se primjenjuje kad treba poslužiti veću grupu gostiju po utvrđenom meniju.

- a) Engleski način usluživanja
- b) Bečki način usluživanja
- c) Anglo-američki način usluživanja
- d) Ruski način usluživanja
- e) Francuski način usluživanja

<i>Pitanje 24</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>	
	<i>od</i>	3

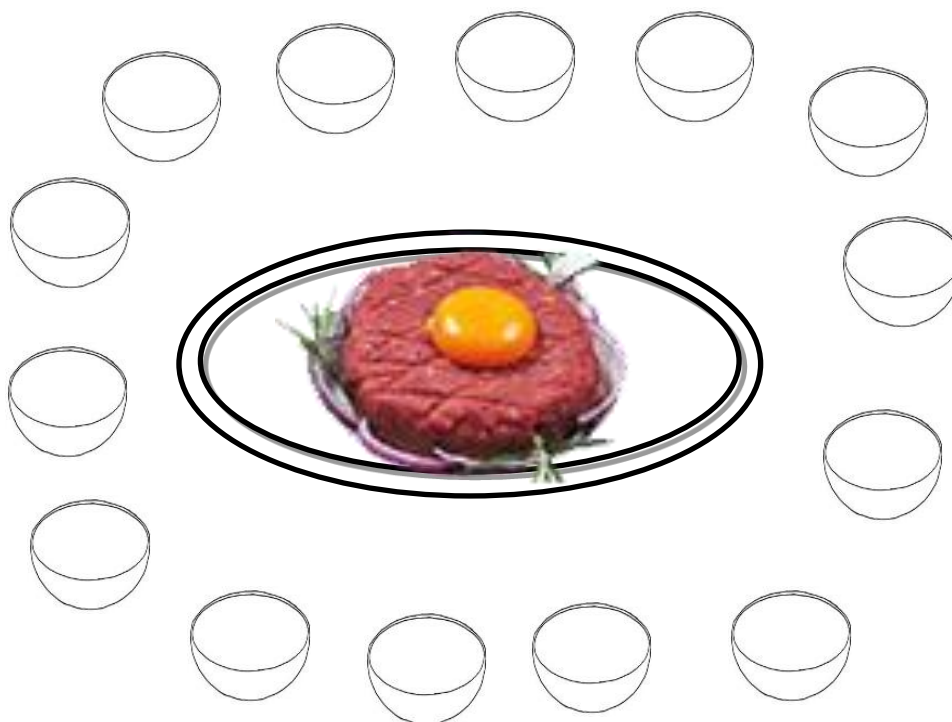
25. U praznom prostoru unijeti odgovarajuće slovo:

A	Menu	D	Flambiranje
B	Room servis	E	Koktel parti
C	Točionica pića	F	Somelijer

1. _____ preliti jelo alkoholnim pićem i zapaliti ga.
2. _____ uslužiti gosta u hotelskoj sobi ili apartmanu.
3. _____ konobar specijalista za usluživanje vina.
4. _____ odjeljenje gdje se pripremaju i uslužuju topli i hladni napitci, alkoholna i bezalkoholna pića i manji obroci.
5. _____ je unaprijed utvrđen sastav jednog obroka.
6. _____ je svečani obrok koji se organizuje za veći broj osoba.

<i>Pitanje 25</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	6

26. U praznim „činijama“ na slici, unijeti brojeve iz tabele, koji odgovaraju začinima koji se koriste za pripremanje tatar bifteka:



1	So	10	Vorčester
2	Biber	11	Aleva paprika
3	Brašno	12	Kakao
4	Peršun	13	Šećer
5	Senf	14	Tabasko
6	Neutralna pavlaka	15	Kisjeli krastavci
7	Crni luk	16	Limunov sok
8	Kečap	17	Kapar
9	Ulje	18	Kim

Pitanje 26	OSVOJENO BODOVA		
		od	9

27. U praznim poljima unijeti slova koja označavaju vrstu svečanog prijema na fotografijama:



- a) Hladan bife
- b) Piknik
- c) Garden party
- d) Banket
- e) Čajanka
- f) Koktel party
- g) Poslovni doručak

<i>Pitanje 27</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>	
	<i>od</i>	<i>4</i>

Na pitanja od 28 do 40 dopuni rečenicu ili kratko odgovori:

28. Crno/crveno vino se uslužuje na temperaturi od _____°C, a svijetlo pivo se poslužuje na temperaturi od _____°C.

<i>Pitanje 28</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>2</i>

29. Goste u restoranu prima i smješta _____, a porudžbinu prima _____.

<i>Pitanje 29</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>2</i>

30. _____ u _____ obuhvataju poliranje pribora za jelo, tanjira, čaša... ; asortimani vina i jela nude se gostima sledećim sredstvima ponude: _____ i _____.

<i>Pitanje 29</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>4</i>

31. Rad jednog konobara na rejonu podrazumijeva _____ sistem organizacije rada.

<i>Pitanje 31</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>2</i>

32. Sredstva ponude gostu se nude sa _____, a porudžbina se prima sa _____ strane gosta.

<i>Pitanje 32</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>Od</i>	<i>2</i>

33. Aperitivna pića su pića koje se piju _____ jela . Navedi po jedan alkoholni i bezalkoholni aperativ: _____ ; _____ .

Pitanje 33	OSVOJENO BODOVA		
		od	2

34. Pita zeljanica pripada grupi _____ u jelovniku.

Pitanje 34	OSVOJENO BODOVA		
		od	1

35. Biftek se priprema od _____ filea.

Pitanje 35	OSVOJENO BODOVA		
		od	2

36. Složeni (bogati) „menu“ sadrži _____ i više gangova.

Pitanje 36	OSVOJENO BODOVA		
		od	1

37. „Gratiniranje“ je stručni termin u gastronomiji koji znači _____ .

Pitanje 35	OSVOJENO BODOVA		
		od	2

38. Odvajanje starog crnog vina od taloga nazivamo _____ .

Pitanje 35	OSVOJENO BODOVA		
		od	2

39. Engleski način usluživanja podrazumijeva serviranje jela pred gostom

sa _____ ili _____, a konobar gosta poslužuje prilazeći sa _____ strane.

<i>Pitanje 39</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>4</i>

40. Na banketu se dižestivi poslužuju gostima za stolom, ili u

_____.

<i>Pitanje 40</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>3</i>

Na pitanja od 41 do 47 produženog odgovori na postavljeno pitanje.

41. Navedi vrste doručka?

<i>Pitanje 41</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>4</i>

42. Navedi sadržaj engleskog doručka:

<i>Pitanje 42</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>7</i>

43. Navedi najmanje četiri elementa opreme točionice pića:

<i>Pitanje 43</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>4</i>

44. Navedi najmanje pet dužnosti konobara „pomoćnika šefa rejona“:

<i>Pitanje 44</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>5</i>

45. Pravilno sastavi „menu“ za ručak, od četiri ganga:

<i>Pitanje 45</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>4</i>

46. Navedi najmanje pet elemente formulara „trebovanja“:

<i>Pitanje 46</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>5</i>

47. Navedi najmanje pet toplih i hladnih napitaka na bazi kafe:

<i>Pitanje 47</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>7</i>

48. Navedi način postavljanja kuvera i postupak usluživanja kavijara:

<i>Pitanje 48</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>5</i>

49. Navedi najmanje pet crnogorskih nacionalnih jela:

<i>Pitanje 49</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>7</i>

50. U tabeli ispod unijeti slova koja odgovaraju pravilno formiranom složenom meniju, aperitivima i pićima uz meni:

Aperitiv	Jela (menu)	Pića uz menu
a) Baily's b) Campari c) Hennessy d) Vodka e) Ballantines f) Biter lemon	a) Crnogorski ordever b) Jagnjeća leđa na žaru, varivo, miješana salata c) Puding od spanaća d) Boem torta e) Jagnjeća supa f) Teleća ragu čorba	a) Mineralana voda Rada b) Desertno vino Medun c) Crveno vino Chianti d) Bijelo vino Krstač e) Džin f) Pjenušavo vino Val g) Courvoisier

Aperitiv	Menu	Piće uz menu

<i>Pitanje 50</i>	<i>OSVOJENO BODOVA</i>		
		<i>od</i>	<i>14</i>

