

RJEŠENJA TESTA SA SHEMOM ZA BODOVANJE

RESTORATER/KA

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) Sviječnjak

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 boda:

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. Tačan odgovor donosi 1 bod:/pitanje 4 boda/

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	c	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	f	
3	Tg	h	
4	D	b	
5	Mg	a	

Pitanje21	<i>OSVOJENO BODOVA</i>	
	od	5

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

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

Pitanje 22	<i>OSVOJENO BODOVA</i>	
	od	3

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

23. Barske mješavine

- 1) C 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) D 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) A 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>	<i>6</i>

24. Načini usluživanja:

- 1) B 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) D se rijeđe primjenjuje u našim restoranima. Primjenjuje se na svadbama i sličnim gozbama. Cilj ovog načina usluživanja jeste da se pokaže bogatstvo trpeze.
- 3) E 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>	<i>3</i>

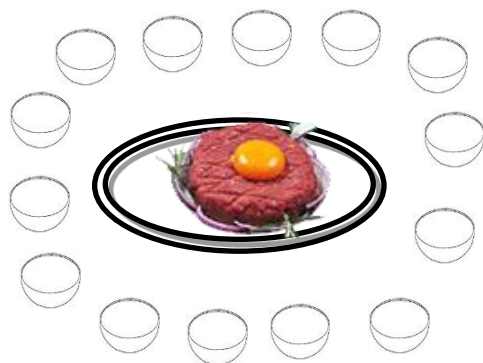
25. U praznom prostoru unijeti odgovarajuće slovo:

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

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

Pitanje 25	OSVOJENO BODOVA		
		od	6

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



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

Pitanje 26	OSVOJENO BODOVA		
		od	9

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



 F



 D



 B



 C

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

Pitanje 27	OSVOJENO BODOVA	
	od	4

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

28. Crno/crveno vino se uslužuje na temperaturi od 14 - 18°C, a svijetlo pivo se poslužuje na temperaturi od 6 - 10°C.

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

29. Goste u restoranu prima i smješta šef sale, a porudžbinu prima šef reona.

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

30. Pripremni radovi u ofisu obuhvataju poliranje pribora za jelo, tanjira, čaša... ; asortimani vina i jela nude se gostima sledećim sredstvima ponude: vinske karte i jelovnika.

Pitanje 30	OSVOJENO BODOVA		
		<i>od</i>	4

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

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

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

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

33. Aperitivna pića su pića koje se piju prije jela . Navedi po jedan alkoholni i bezalkoholni aperativ: Voćne rakije; sok od narandze.

Pitanje 33	OSVOJENO BODOVA		
		<i>od</i>	2

34. Pita zeljanica pripada grupi toplih predjela u jelovniku.

Pitanje 34	OSVOJENO BODOVA		
		od	2

35. Biftek se priprema od govedjeg filea.

Pitanje 35	OSVOJENO BODOVA		
		od	2

36. Složeni (bogati) „menu“ sadrži 6 i više gangova.

Pitanje 36	OSVOJENO BODOVA		
		od	2

37. „Gratiniranje“ je stručni termin u gastronomiji koji znači neko jelo naglo zapeći u rerni.

Pitanje 37	OSVOJENO BODOVA		
		od	3

38. Odvajanje starog crnog vina od taloga nazivamo dekantiranje.

Pitanje 38	OSVOJENO BODOVA		
		od	2

39. Engleski način usluživanja podrazumijeva serviranje jela pred gostom sa kolica ili pomoćnog stola, a konobar gosta poslužuje prilazeći sa desne strane strane.

Pitanje 39	OSVOJENO BODOVA		
		od	4

40. Na banketu se dižestivi po služuju gostima za stolom, ili u salonu.

Pitanje 40	OSVOJENO BODOVA		
		od	3

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

41. Navedi vrste doručka?

Jednostavan doručak

Kompletan doručak

Bečki doručak

Engleski doručak

Pitanje 41	OSVOJENO BODOVA		
		od	4

42. Navedi sadržaj engleskog doručka:

Voćni sok, voće ili kompot

Kaša od zobenih pahuljica

Jela od mesa ili jaja

Topli napitak

Maslac

Dzem ili med

Pecivo ili tost

Pitanje 42	OSVOJENO BODOVA		
		od	7

43. Navedi najmanje pet elementa opreme točionice pića:

Pult za točenje pića

Stalaže

Uredjaji za čuvanje pića i napitaka

Rahladni uredjaji

Sudopera sa toplom i hladnom vodom

Aparat za pripremu kafe

Izložbene vetrine

Aparat za točenje piva

Aparat za cijedenje voća

Pitanje 43	OSVOJENO BODOVA		
		od	5

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

Poliranje pribora za jelo

Dopunjavanje soli i bibera

Razvrstavanje rublja

Poliranje tanjira

Kuvertiranje sale za ručavanje

Dopunjavanje ulja i sirćeta

Apserviranje tanjira, čaša, pribora

Usluživanje jednostavnih jela i salata

Obavljanje završnih radova na reonu

Druge poslove koje mu zatraži šef rejona

Pitanje 44	OSVOJENO BODOVA		
		od	5

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

Crnogorski ordever

Potaž od celera

Jagnjeće pečenje

Pekarski kronpir

Miješana salata

Štrudla od višanja

Pitanje 45	OSVOJENO BODOVA		
		od	4

46. Navedi najmanje pet elemente formulara „trebovanja“:

Naziv odjeljenja koje treba robu

Datum trebovanja

Broj trebovanja

Redni broj

Naziv artikla

Jedinica mjere

Trebovana količina

Izdana količina

Primjedbe

Trebovao

Odobrio

Izdao

Pitanje 46	OSVOJENO BODOVA		
		od	5

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

Kuvana kafa

Hladna nes kafa

Filter kafa

Ajs kafa

Espresso kafa

Kafe late

Capučino

Pitanje 47	OSVOJENO BODOVA		
		od	5

48. Navedi način postavljanja kuvera i postupak usluživanja kavijara:

Na stol se postavlja plitki tanjir, a lijevo desertni tanjir sa nožem za kavijar ili desertni nož. Služi se u specijalnim činjama na sitnom ledu, uz kavijar se služe limun, maslac, i tost. Gosti sami uzimaju kavijar iz činije kašikom i stavljaju na plitki tanjir, tost i maslac stavljaju na desertni tanjir, a limun pored kavijara na plitki tanjir. Normativ za jednu porciju iznosi 30 gr.

Pitanje 48	OSVOJENO BODOVA		
		od	10

49. Navedi najmanje pet crnogorskih nacionalnih jela:

Njeguški pršut i sir

Dimljeni krap

Šaran u orizu i šljivama

Podgorički popeci

Njeguški stek

Durmitorski stek

Kačamak

Cicvara

Jagnjetina na mlijeku

Punjena pastrmka na kajmaku

Kuvana kaštradina

Pitanje 46	OSVOJENO BODOVA		
		od	5

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
b	a	a,d
d	f	
e	c	d
f	b	c
	d	b

Pitanje 47	OSVOJENO BODOVA		
		od	12