

Контрольна робота №3

Тема. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи.

Варіант 1

Завдання 1-6 оцінюється 0,5 балами

1. У закладах ресторанного господарства головний прохід у залі для обслуговування відвідувачів повинен бути...
а) 0,6 м; б) 1,2-1,5 м; в) 0,9-1,2 м.
2. Приглушене освітлення використовують у ...
а) їдальнях; б) ресторанах; в) барах.
3. Залежно від якості послуг, що надаються, рівня і умов обслуговування, ресторани поділяються на ...
а) секції; б) класи; в) відділи.
4. Обов'язковим атрибутом бару є ...
а) вітрина; б) світлова вивіска; в) барна стійка.
5. Для відпуску перших страв використовують мірні ложки ємністю ...
а) 0,5 і 0,25 л; б) 0,2 л; в) 150, 200 г.
6. Перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни, називається ...
а) меню; б) картка страв; в) прейскурант.

Завдання 7-12 оцінюється 1 балом

7. Якщо в залі для обслуговування відвідувачів використовують столи різної форми, то слід ...
8. При оформленні залів ресторанів, кафе, барів використовують ...
9. Кавовий буфет призначений ...
10. На робочому місці роздавальника встановлюють зліва від нього ..., справа ...
11. У змісті меню виділяють такі елементи: ...
12. Вкажіть, в якій послідовності в меню з вільним вибором страв записують холодні закуски.

- А. Холодні закуски з м'яса.
- Б. Холодні закуски з риби.
- В. Холодні закуски з овочів.
- Г. Холодні закуски з яєць та сиру.

1	
2	
3	
4	

13. Заповнити таблицю меню для бенкету на 20 осіб; зазначити осіб, які затверджують та підписують меню.

За правильно виконане завдання – 3 бали.

№ з/п	назва страви	вихід	вартість
	холодні страви та закуски		
	перші страви		
	другі страви		
	солодкі страви		
	напої		
	гарніри		
	кондитерські та хлібобулочні вироби		

Примітка: в меню бенкету включають декілька холодних страв та закусок, які можна замовляти із розрахунку 1/2 порції, одну гарячу закуску, другі гарячі страви одного-двох найменувань (із риби, м'яса, птиці), десертну страву, гарячі напої (чай, кава), борошняні кондитерські вироби, хліб.

Контрольна робота №3

Тема. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи.

Варіант 2

Завдання 1-6 оцінюються 0,5 балами

1. У залах для обслуговування відвідувачів крісла розміщують так, щоб відстань від краю стола до спинки крісла становила ...
а) 1 м; б) 0,5 м; в) 10-20 м.
2. Яскраве освітлення використовують у ...
а) ресторанах; б) кафе; в) їдальнях.
3. Обслуговування споживачів у ресторанах здійснюється ...
а) офіціантами; б) метрдотелями; в) кухарями.
4. Складання меню у кафе починається з ...
а) холодних напоїв; б) гарячих напоїв; в) холодних закусок.
5. Для відпуску гарнірів використовують мірні ложки ємністю ...
а) 50, 75, 100 г; б) 10, 20, 30 г; в) 150, 200 г.
6. Для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні призначено меню ...
а) денного раціону; б) недільного бранчу; в) бізнес-ланчу.

Завдання 7-12 оцінюються 1 балом

7. Підготовка до обслуговування відвідувачів передбачає ...
8. На робочому місці бармена використовують ...
9. Буфет-хліборізка – це приміщення для ...
10. Для відпуску перших страв використовують у ресторанах ..., у їдальнях ...
11. Меню містить таку інформацію: ...
12. Вкажіть, в якій послідовності в меню з вільним вибором страв записують перші страви.

- А. Холодні супи.
- Б. Заправні супи.
- В. Прозорі супи.
- Г. Фруктові супи.

1	
2	
3	
4	

13. Заповнити таблицю меню для бенкету на 30 осіб; зазначити осіб, які затверджують та підписують меню.

За правильно виконане завдання – 3 бали.

№ з/п	назва страви	вихід	вартість
	холодні страви та закуски		
	перші страви		
	другі страви		
	солодкі страви		
	напої		
	гарніри		
	кондитерські та хлібобулочні вироби		

Примітка: в меню бенкету включають декілька холодних страв та закусок, які можна замовляти із розрахунку 1/2 порції, одну гарячу закуску, другі гарячі страви одного-двох найменувань (із риби, м'яса, птиці), десертну страву, гарячі напої (чай, кава), борошняні кондитерські вироби, хліб.