

Тест за полагање пријемног испита из предмета **УСЛУЖИВАЊЕ**

Кандидат (презиме) (име) (име родитеља)

--	--	--

 (број пријаве)

РЕШЕЊЕ ТЕСТА

1. Шта је ресторан?

- A. Угоститељски садржај
- B. Угоститељски објекат
- C. Може бити и једно и друго**

2. Сомелијер је:

- A. специјалиста за доготовљавање јела пред гостом
- B. специјалиста за услуживање пића у ресторану
- C. специјалиста за набавку, маркетинг, продају и услуживање вина у ресторану**

3. Сервирни столови у ресторанском пословању служе за:

- A. повећавање простора за столом
- B. одлагање коришћеног инвентара приликом послуживања гостију
- C. обезбеђење помоћног простора за постављање резервног инвентара на реону и коришћење при сервису**

4. Од ког материјала се најчешће прави прибор за јело у ресторанском пословању?

- A. Од пластике
- B. Од растфраја**
- C. Од алуминијума

5. Шта значи француски термин „mise en place“?

- A. Припрема потребног инвентара
- B. Припремни радови у ресторатерству
- C. Одвајање, класирање, хигијенски третман и распоређивање инвентара на своје место**

6. Од чега зависи поставка кувера? (заокружи НЕТАЧАН одговор)

- A. Од врсте obroка и броја јела која се послужују
- B. Од инвентара којим објекат располаже
- C. Од врсте гостију**

7. Када се начини услуживања могу комбиновати?

- A. Код услуживања на банкетима.
- B. Када је одређен један начин услуживања.
- C. У ресторанском пословању, када за то има потребе.**

8. Ко најчешће прима поруџбине у ресторанском пословању?

- A. Шеф ресторана
- B. Шеф сале
- C. Шеф реона (главни конобар)**

9. Наведи врсте наплате угоститељских услуга:

- A. директно или на француски начин**
- B. вирманом или гарантним писмом
- C. готовином или картицом

10. Шта су барске мешавине?

- A. Мешавина најмање три различите врсте пића
- B. Мешавина две или више различитих врста пића**
- C. Мешавина најмање две врсте пића уз додатак леда

11. Према времену испијања, коктели се деле на:

- A. аперитивне и дигестивне**
- B. кратке и дуге
- C. дневне и вечерње

12. Шта представља појам „фрапирање вина“?

- A. Довођење вина на собну температуру
- B. Брзо хлађење вина**
- C. Претакање вина

13. Које вино бисте препоручили уз меса дивљачи и меса гуске и патке?

- A. Бела вина
- B. Црвена вина**
- C. Розе вина

14. Шта представља полупансион?

- A. Ноћење са једним од три главна obroка
- B. Ноћење са доручком и још једним од два главна obroка**
- C. Ноћење са доручком и друга два obroка

15. Кувер за ракове се састоји од:

- A. основног инвентара и специјалног прибора за рибу
- B. основног инвентара и специјалног прибора за ракове (нож, клешта, фингербола)
- C. основног инвентара и специјалног прибора за ракове (нож, виљушка, клешта, фингербола)**

16. У барском пословању јестиви лед може се користити: (заокружи НЕТАЧАН одговор)

- A. За расхлађивање пића
- B. Као додатак барским мешавинама
- C. За фрапирање вина**

17. Шта је бола? (заокружи НАЈТАЧНИЈИ одговор)

- A. Мешавина на бази воћа
- B. Мешавина на бази воћа, вина и леда
- C. Мешавина на бази воћа, вина, алкохолног пића, лимуновог сока, минералне или сода воде**

18. Од ког меса се припрема Татар бифтек?

- A. Од јунећег филеа, млевеног
- B. Од одлежалог говећег филеа без жилица, сецканог**
- C. Од свињског филеа, млевеног или сецканог

19. На банкету, послуживање аперитива организује се:

- A. за столом
- B. за столом или у салону
- C. искључиво у аперитив салону**

20. Послуживање хране на хладно-топлом бифеу организује се:

- A. са бифе стола по некој од варијанти**
- B. са бифе стола као код коктел бифеа
- C. са послужавника које носи особље као код коктел партије