

Питання для підготовки до державної атестації (державного екзамену) з дисципліни “Організація ресторанного господарства”

1. Вкажіть оптимальний час проведення бенкетів-фуршетів.
2. Вкажіть назву форми розміщення при якій гості сидять за декількома столами різної форми.
3. Зазначте діаметр закускової тарілки.
4. Вкажіть зі скількох етапів складається процес підготовки до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
5. Відстань між підставною тарілкою і приборами становить...
6. Вкажіть коли рекомендовано розміщувати холодні закуски на столах при бенкетах-фуршетах.
7. Вкажіть зі скількох етапів складається організація проведення бенкету.
8. Зазначте яка нержавіюча сталь має синьований відтінок.
9. Зазначте кількість варіантів розміщення пиріжкової тарілки.
10. Вкажіть тривалість бенкетів-фуршетів.
11. Вкажіть норму довжини столу для почесних гостей.
12. Зазначте який з видів посуду покривається глазур'ю.
13. Вкажіть який спосіб прибирання використовується для підлог з лаковим покриттям.
14. Вкажіть яку кількість холодних закусок рекомендовано для бенкетів-фуршетів.
15. Вкажіть за скількома ознаками класифікують бенкети.
16. Зазначте який вид білизни використовують для полірування посуду й наборів, виготовляють розміром 100x40 см з м'якої бавовняної тканини, яка легко убирає вологу.
17. Зазначте при якому способі прибирання спочатку прибирають підлогу, а потім видаляють за пил із предметів, що перебувають у залі.
18. Зазначте яку кількість гостей рекомендовано обслуговувати одному офіціанту на бенкеті-фуршеті.
19. Зазначте рекомендовану загальну масу страв на одну особу, яку враховують при складанні меню бенкету за столом.
20. Зазначте на яких столах під стільницею можуть бути гачки та нижній ярус для сумок, пакетів тощо.
21. Вкажіть в якому з класів ресторанів рекомендований відсоток двомісних і чотирьохмісних столів має становити 20\;40.
22. Вкажіть відстань між спуском бенкетної скатертини (спідниці) та підлогою.
23. Вкажіть рекомендовану кількість кулінарної продукції на одну особу при бенкеті біля столу.
24. Вкажіть який з видів посуду найбільш витончений, відрізняється легкістю, прозорістю, підвищеною міцністю.

25. Вкажіть, при якому розміщенні меблів проходи між столами повинні бути паралельними щодо стін.
26. Наведіть, які з вказаних тарілок не використовуються для сервірування столів на бенкетах-фуршетах.
27. Вкажіть норму площі зали на одну особу при бенкеті-фуршеті.
28. Вкажіть, в яких з наборів відсутня ложка.
29. Вкажіть норму ширини основних проходів для ресторанів.
30. Під час сервірування фуршетного столу враховують правило, 1 м столу - на\;осіб.
31. Наведіть максимально можливу довжину бенкетного столу.
32. Зазначте, яка з вказаних виделок має чотири товсті короткі зубці й поглиблений прорізь в центрі.
33. Вкажіть через скільки рядів столів необхідно передбачити додаткові проходи.
34. Зазначте, яку кількість полотняних серветок (від кількості запрошених) розміщують на столах при бенкетах-фуршетах.
35. Вкажіть рекомендовану кількість запрошених на одного офіціанта при обслуговуванні бенкетів з частковим обслуговуванням офіціантами.
36. Вкажіть, яку скатертину використовують для захисту поверхні столу, перешкоджання ковзанню і зміщенню верхніх скатертей, забезпечення безшумного обслуговування.
37. Вкажіть назву сервірування столів, яке проводиться при заздалегідь відомому меню.
38. Зазначте оптимальну тривалість бенкетів-коктейлів.
39. Вкажіть норму довжини столу на одну особу при бенкетах-фуршетах.
40. Вкажіть скільки видів білизни використовують в закладах ресторанного господарства.
41. Вкажіть, що після розміщення верхньої скатертини, кладуть на стіл першим?