

**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 пірижкової 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 проріз 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?
42. Від місця вживання їжі, способу її отримання і доставки споживачам, ступеня участі персоналу в обслуговуванні не залежать
43. Спосіб реалізації продукції ЗРГ – це
44. Що таке форма обслуговування споживачів
45. Скільки видів обслуговування розрізняють в залежності від функцій, які виконує ЗРГ
46. Ознака «відпуск готової продукції» відноситься до
47. До ознак форми обслуговування офіціантами не відносять
48. Назвіть способи розрахунку зі споживачами, які використовуються при обслуговуванні офіціантами
49. До способів розрахунку зі споживачами, які використовуються при самообслуговуванні, не належить:
50. Як називається друга стадія загальної структури процесу самообслуговування?
51. При бригадній формі обслуговування здійснюється
52. До технологічного процесу обслуговування споживачів відносять
53. Завершальним етапом обслуговування є
54. Основні способи подавання страв і закусок не існує
55. Який розряд достатньо мати офіціанту, щоб здійснювати обслуговування європейським способом
56. Яка відстань повинна бути від краю стільниці до тарілки
57. З якою метою при перенесенні замовлених порцій страв у зал офіціанти накривають тацю вологою серветкою

58. Ложка, якої не існує
59. В якості підставних тарілок використовують
60. Що таке молочник
61. Яким способом прийнято подавати хліб та хлібобулочні вироби
62. Який спосіб подавання страв є найскладнішим
63. Як перекладається із французької мови термін «фламбування»
64. Верхня скатертина – це
65. Суконний чохол (бавовняною фланелю), який щільно прилягає до поверхні стільниці – це
66. Скільки способів розташування пиріжкової тарілки використовують у ЗРГ
67. «Принцип органних труб» - це
68. Цей вид сервірування проводять при підготовці зали до обслуговування (до приходу гостей), що прискорює процес обслуговування
69. Цей вид сервірування проводять після попереднього сервірування у відповідність до прийнятого замовлення з урахуванням асортименту страв і напоїв
70. Цей вид сервірування проводять за заздалегідь відомому меню
71. Найбільшу кількість столових наборів доцільно мати у
72. Асортимент і кількість столового посуду й приборів в ЗРГ не залежить від
73. Порцеляновий посуд не використовується для
74. Чим келих відрізняється від фужеру
75. Для порціонування супів використовують
76. Металевий посуд не використовується для
77. До рибного набору входять
78. До десертного набору входять
79. Яких лопаток немає
80. Яких шипців не існує
81. Підготовка торгових приміщень до прийому споживачів не передбачає прибирання
82. У випадку наявності у закладі паркетної підлоги чи підлоги з килимового покриття прибирання проводять
83. У випадку наявності у закладі підлоги з синтетичних матеріалів проводять
84. За який час до відкриття закладу закінчують прибирання о відкриття закладу для споживачеві
85. Мінімальна ширина проходів у обідній залі дозволена
86. Забезпечують фінансово-адміністративне управління ЗРГ
87. Забезпечують асортимент і якість страв
88. Забезпечують безпосередній контакт з відвідувачами ЗРГ
89. Забезпечують необхідні умови для роботи всіх інших категорій персоналу та гостей
90. До обслуговуючому персоналу ЗРГ усіх типів і класів не висувають такі загальні вимоги
91. До обслуговуючому персоналу ЗРГ усіх типів і класів не висувають такі загальні вимоги
92. Їстівний посуд не використовується для
93. Платмасовий посуд не використовується для

94. До обслуговуючого персоналу ЗРГ усіх типів і класів не висувають такі загальні вимоги

95. До обслуговуючого персоналу ЗРГ усіх типів і класів не висувають такі загальні вимоги