

КЉУЧ – УСЛУЖИВАЊЕ - РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ
УГОСТИТЕЉСКО – ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА - ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ
КОНОБАР, КРАГУЈЕВАЦ 2015. ГОДИНЕ

1. Енглески доручак састоји се од:

- | | |
|--|----------------|
| 1. ВОЋНОГ СОКА, ВОЋА ИЛИ КОМПОТА | () |
| 2. КАШЕ ОД ЗОБЕНИХ ПАХУЉИЦА (ПОРИЦ) | () |
| 2. ЈЕЛА ОД ЈАЈА ИЛИ ПЕЧЕНОГ МЕСА | () |
| 3. МАСЛАЦА, ЏЕМА ИЛИ МЕДА | () |
| 4. ТОПЛОГ НАПИТКА | () |
| 5. ПЕЦИВА ИЛИ ТОСТА | () |

УКУПНО БОДОВА....(1,5)

2. Наведи начине услуживања:

- | | |
|--------------------------------------|----------------|
| 1. ЕНГЛЕСКИ НАЧИН УСЛУЖИВАЊА | () |
| 2. ФРАНЦУСКИ НАЧИН УСЛУЖИВАЊА | () |
| 3. БЕЧКИ НАЧИН УСЛУЖИВАЊА | () |
| 4. РУСКИ НАЧИН УСЛУЖИВАЊА | () |

УКУПНО БОДОВА....(1)

**3. Наведи основне уређаје који чине опрему - инвентар
точioniце пића:**

- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| 1. ПУЛТ И РЕТРОПУЛТ | () |
| 2. АПАРАТ ЗА ЕСПРЕССО КАФУ | () |
| 3. ЛЕДОМАТ | () |
| 4. АПАРАТ ЗА ПРАЊЕ ЧАША | () |
| 5. РАСХЛАДНИ УРЕЂАЈИ | () |

УКУПНО БОДОВА....(2.5)

4. Наброј врсте специјализованих ресторана:

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1. НАЦИОНАЛНИ РЕСТОРАНИ | () |
| 2. ВЕГЕТАРИЈАНСКИ РЕСТОРАНИ | () |
| 3. МЛЕЧНИ РЕСТОРАНИ | () |
| 4. РИБЉИ РЕСТОРАНИ | () |
| 5. ЛОВАЧКИ РЕСТОРАНИ | () |

УКУПНО БОДОВА....(2.5)

5. Наведи групе јела по редоследу у јеловнику:

- | | |
|-----------------------------|----------------|
| 1. ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА | () |
| 2. СУПЕ, ЧОРБЕ И ПОТАЖИ | () |
| 3. ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА | () |
| 4. РИБЕ И РАКОВИ | () |
| 5. ГОТОВА ЈЕЛА | () |
| 6. ПЕЧЕЊА | () |
| 7. ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ | () |
| 8. СПЕЦИЈАЛИТЕТИ СА РОШТИЉА | () |
| 9. ВАРИВА | () |
| 10. САЛАТЕ | () |
| 11. СИРЕВИ | () |
| 12. ПОСЛАСТИЦЕ | () |
| 13. КОМПОТИ | () |
| 14. ВОЋЕ | () |

УКУПНО БОДОВА....(3,5)

6. Од наведених јела заокружи називе јела по поруџбини:

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1. Говеђи гулаш | (/) |
| 2. Бечка шницла | () |
| 3. Телећи медаљони | () |
| 4. Печурке на жару | (/) |
| 5. Омлет на ловачки начин | (/) |
| 6. Кијевски котлет | () |
| 7. Пуњене паприке | (/) |
| 8. Турнедо „Росини“ | () |
| 9. Шиш – ћевап | () |
| 10. Поховани плави патлиџан | (/) |

УКУПНО БОДОВА....(2,5)

7. Црвена вина се служе: (заокружи тачан одговор)

- | | |
|---|---------------------|
| 1. На собној температури на крају јела | (/) |
| 2. Хладна, на почетку јела | (/) |
| 3. Уз печења и пржена меса, односно уз главна јела
на температури од 14-18°Ц | () |

УКУПНО БОДОВА....(0,5)

8. Фрапирање је: (заокружи тачан одговор)

- | | |
|------------------------|---------------|
| 1. Загрејавање | (/) |
| 2. Претакање | (/) |
| 3. Расхлађивање | () |

УКУПНО БОДОВА....(**0.5**)

9. Коктели се могу припремити у: (наведи начине)

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| 1. ШЕЈКЕРУ | () |
| 2. У ЧАШИ ЗА КОКТЕЛЕ | () |
| 3. У ЧАШИ У КОЈОЈ СЕ СЛУЖЕ | () |

УКУПНО БОДОВА....(**1.5**)

10. Пријем Поруџбина на етажу обавља се: (наведи начине)

- | | |
|---|---------|
| 1. ТЕЛЕФОНОМ ДИРЕКТНО СОБНОМ СЕРВИСУ | () |
| 2. ТЕЛЕФОНОМ ПРЕКО РЕЦЕПЦИЈЕ | () |
| 3. ПРЕКО „КРУШКЕ - КВАКЕ“ | () |
| 4. ДИРЕКТНО У СОБИ | () |

УКУПНО БОДОВА....(**1**)

11. Дижестив услужујемо

ПО ЗАВРШЕТКУ СЛУЖЕЊА ЈЕЛА(на крају обода)

ОДНОСНО УЗ КАФУ ()

УКУПНО БОДОВА....(**0,5**)

12. Инвентар за услуживање се дели на:

- | | |
|-------------------------------|---------|
| 1. РУБЉЕ | () |
| 2. СТАКЛО | () |
| 3. МАЛИ СТОНИ ИНВЕНТАР | () |
| 4. ПОМОЋНИ ИНВЕНТАР | () |
| 5. ПОРЦУЛАН | () |
| 6. ПРИБОР ЗА ЈЕЛО | () |
| 7. МЕТАЛНО ПОСУЂЕ | () |

УКУПНО БОДОВА....(**3.5**)

13. Анкетирање гостију врши се у: (заокружи тачан одговор)

- | | |
|--------------------|---------------|
| 1. Кафани | (/) |
| 2. Ресторану | (/) |
| 3. Пансиону | () |

УКУПНО БОДОВА....(**0.5**)

14. Организациони системи рада су:

1. РЕЈОНСКИ СИСТЕМ ()
2. РЕВИРНИ СИСТЕМ ()
3. ОБЕР СИСТЕМ ()
4. БРИГАДНИ СИСТЕМ ()

УКУПНО БОДОВА....(1)

15. Пријем поруџбине од госта врши се: (заокружи тачан одговор)

1. Са леве стране госта или са најпогоднијег места ()
2. Са десне стране госта (/)
3. Испред госта (/)

УКУПНО БОДОВА....(0.5)

16. Под Менијем се подразумева: (допиши одговор)

УНАПРЕД УТВРЂЕН САСТАВ ЈЕДНОГ ОБРОКА ()

УКУПНО БОДОВА....(0,5)

17. Фингербола се поставља: (заокружи тачан одговор)

1. Са леве стране госта ()
2. Са десне стране госта (/)
3. На средини стола (/)

УКУПНО БОДОВА....(0.5)

18. У мали стони инвентар спада:

1. СЛАНИК (ПОСИПАЧ) ()
2. ПОСИПАЧ ЗА ШЕЋЕР - ШЕЋЕРЊАЧА ()
3. СТАЛАК ЗА СИРЋЕ И УЉЕ ()
4. ПОСУДА ЗА СЕНФ И ДРУГЕ СОСОВЕ ()
5. СТАЛАК ЗА ЧАЧКАЛИЦЕ ()
6. ПЕПЕЉАРА ()
7. ВАЗА ЗА ЦВЕЋЕ ()
8. СВЕЋЊАК ()

УКУПНО БОДОВА....(2)

19. Карта кафане садржи:

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. ТОПЛИ И ХЛАДНИ НАПИЦИ | (<input type="text"/>) |
| 2. ПРИЛОЗИ УЗ НАПИТКЕ | (<input type="text"/>) |
| 3. ХЛАДНЕ ЗАКУСКЕ | (<input type="text"/>) |
| 4. ТОПЛЕ ЗАКУСКЕ | (<input type="text"/>) |
| 5. СИРЕВИ | (<input type="text"/>) |
| 6. СЕНДВИЧИ | (<input type="text"/>) |
| 7. КОМПОТИ | (<input type="text"/>) |
| 8. ПОСЛАСТИЦЕ | (<input type="text"/>) |
| 9. ВОЋЕ | (<input type="text"/>) |

УКУПНО БОДОВА....(**4.5**)

20. На етикети бутељних вина наводе се следећи подаци:

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. НАЗИВ ВИНА | (<input type="text"/>) |
| 2. ВИНОГОРЈЕ | (<input type="text"/>) |
| 3. ПОДРУМ У КОМ ЈЕ ФЛАША ПУЊЕНА | (<input type="text"/>) |
| 4. ГОДИНА ПРОИЗВОДЊЕ | (<input type="text"/>) |
| 5. САДРЖАЈ АЛКОХОЛА | (<input type="text"/>) |

УКУПНО БОДОВА....(**2.5**)

21. Атрактивна припрема јела пред гостом, уз помоћ запаљеног алкохола назива се:

ФЛАМБИРАЊЕ ()

УКУПНО БОДОВА....(**0.5**)

22. Наброј свечане пријеме:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. КОКТЕЛ - ПАРТИЈА | (<input type="text"/>) |
| 2. ХЛАДАН БИФЕ | (<input type="text"/>) |
| 3. ТОПЛИ БИФЕ | (<input type="text"/>) |
| 4. БАНКЕТ | (<input type="text"/>) |
| 5. ЧАЈАНКА | (<input type="text"/>) |

УКУПНО БОДОВА....(**2.5**)

23. За услуживање 100 (сто) гостију на коктел – партији потребно је:
(заокружи тачан одговор)

- | | |
|--|---|
| 1. 8 – 10 конобара (услужног особља) | (<input type="text"/>) |
| 2. 14 – 16 конобара (услужног особља) | (<input type="text"/> / <input type="text"/>) |
| 3. 6 – 8 конобара (услужног особља) | (<input type="text"/> / <input type="text"/>) |

УКУПНО БОДОВА....(**0.5**)

24. На БАНКЕТУ аперитив се служи у: (заокружи тачан одговор)

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1. Хотелском холу | (/) |
| 2. У свечаном аперитив салону | () |
| 3. За банкетским столом | (/) |

УКУПНО БОДОВА....(0.5)

25. Одреди бројевима редослед служења понуђених јела у датом менију:

- | | |
|------------------------------------|------------|
| Мешана салата 5 | () |
| Пилећа чорба 2 | () |
| Печурке на жару 3 | () |
| Гратиниране палачинке 6 | () |
| Филе „Мињон“ на ловачки начин 4 | () |
| Малине са шлагом 7 | () |
| Српска закуска 1 | () |

УКУПНО БОДОВА....(3)

Литература:

- Услуживање са практичном наставом за I и II разред
угоститељско – туристичке школе Саид Дивановић и
Светозар Нићетин
- Услуживање са практичном наставом за III и IV разред
угоститељско – туристичке школе Миленко Красавчић и
Светозар Нићетин