

PITANJA ZA TEST IZ USLUŽIVANJA SA PRAKTIČNOM NASTAVOM ZA
REPUBLIČKO TAKMIČENJE UGOSTITELJSKO-TURISTIČKIH ŠKOLA U NOVOM
SADU ZA ŠKOLSKU GODINU 2014/2015

OBRAZOVNI PROFIL: UGOSTITELJSKI TEHNIČAR

1.) Prema tipu poslovanja, kafane se dele na:

- a) _____ (_____)
b) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

2.) Odeljenja restorana su:

- a) _____ (_____)
b) _____ (_____)
c) _____ (_____)
d) _____ (_____)
e) _____ (_____)
f) _____ (_____)
g) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

3.) Za primenu engleskog načina usluživanja u restoranima, karakteristično je korištenje _____ III _____.

Ukupno bodova (_____)

4.) U restoransko rublje se ubrajaju:

- a) _____ (_____)
b) _____ (_____)
c) _____ (_____)
d) _____ (_____)
e) _____ (_____)
f) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

5.) Švajcarski doručak se sastoji iz:

- a) _____ (_____)
- b) _____ ili _____ (_____)
- c) _____ (_____)
- d) _____ (_____)
- e) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

6.) Nabrojte pet (5) toplih jela iz karte doručka:

- a) _____ (_____)
- b) _____ (_____)
- c) _____ (_____)
- d) _____ (_____)
- e) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

7.) Prema količini alkohola, pića se dele na:

- a) _____ (_____)
- b) _____ (_____)
- c) _____ (_____)
- d) _____ (_____)
- e) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

8.) Nabrojte vrste specijalizovanih restorana:

- a) _____ (_____)
- b) _____ (_____)
- c) _____ (_____)
- d) _____ (_____)
- e) _____ (_____)
- f) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

9.) Navedite osnovne uređaje i opremu točionice pića:

- a) _____ (_____)
b) _____ (_____)
c) _____ (_____)
d) _____ (_____)
e) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

10.) Nabrojite osam (8) vrsta hladnih zakuski (hladnih jela) iz kafanske karte:

- a) _____ (_____)
b) _____ (_____)
c) _____ (_____)
d) _____ (_____)
e) _____ (_____)
f) _____ (_____)
g) _____ (_____)
h) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

11.) Navedite tačan redosled grupa jela u jelovniku:

- a) _____ (_____) h) _____ (_____)
b) _____ (_____) i) _____ (_____)
c) _____ (_____) j) _____ (_____)
d) _____ (_____) k) _____ (_____)
e) _____ (_____) l) _____ (_____)
f) _____ (_____) m) _____ (_____)
g) _____ (_____) n) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

12.) Zaokružite gotova jela (4 tačna odgovora).

- a) kuvana govedina sa renom ()
- b) jagnjeći kotlet na žaru ()
- c) punjene paprike ()
- d) goveđi gulaš ()
- e) restovan krompir ()
- f) leskovačka mučkalica ()
- g) gurmanski duveć ()

Ukupno bodova ()

13.) Nabrojte četiri (4) jela po porudžbini:

- a) _____ ()
- b) _____ ()
- c) _____ ()
- d) _____ ()

Ukupno bodova ()

**14.) Sastavite meni od šest (6) gangova upisivanjem naziva navedenih jela:
biftek Bizmark, potaž od karfiola, smuđ orly, sveže voće, srpska
zakuska, doboš torta, pariska garnitura, mešana salata.**

- 1 _____

- 2 _____

- 3 _____

- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____

- 7 _____

- 8 _____

Ukupno bodova ()

15.) Nabrojte četiri (4) hladna predjela

- a) _____ (_____)
- b) _____ (_____)
- c) _____ (_____)
- d) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

16.) Na etiketama belih i crnih flaširanih vina treba da su navedeni sledeći podaci:

- a) _____ (_____)
- b) _____ (_____)
- c) _____ (_____)
- d) _____ (_____)
- e) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

17.) Za koji je tip poslovanja specifično primanje porudžbine od gosta putem anketiranja? _____

Ukupno bodova (_____)

18.) Nabrojte osoblje sobnog servisa:

- a) _____ (_____)
- b) _____ (_____)
- c) _____ (_____)
- d) _____ (_____)
- e) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

19.) Nabrojte načine usluživanja:

- a) _____ (_____)
- b) _____ (_____)
- c) _____ (_____)
- d) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

20.) Navedite tehnike pripremanja barskih mešavina (koktela):

- a) _____ (_____)
b) _____ (_____)
c) _____ (_____)
d) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

21.) Zaokružite specijalne vrste kuvera (3 tačna odgovora)

- a) Kuver za svečanu večeru (_____)
b) Kuver za puževe (_____)
c) Kuver za ručak (_____)
d) Kuver za špagete (_____)
e) Kuver za špagle (_____)
f) Kuver za pansionsko poslovanje (_____)

Ukupno bodova (_____)

22.) Navedite instrumente prodaje jela.

- a) _____ (_____)
b) _____ (_____)
c) _____ (_____)
d) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

23.) Navedite instrumente prodaje pića.

- a) _____ (_____)
b) _____ (_____)
c) _____ (_____)

Ukupno bodova (_____)

24.) Zaokružite DA za tačnu ili NE za netačnu tvrdnju.

- a) Dekanter je stakleni bokal iz kojeg se služi vino. DA NE (_____)
b) Desertna vina se uslužuju na sobnoj temperaturi DA NE (_____)
c) Vino se gostima sipa da desne strane. DA NE (_____)
d) Frapiranje vina je postupak brzog hlađenja vina. DA NE (_____)

Ukupno bodova (_____)

25.) Zaokružite DA za tačnu ili NE za netačnu tvrdnju.

- a) Rezervni pribor postavlja se na izložbeni sto. DA NE ()
b) Salata se postavlja levo od tanjira za glavno jelo. DA NE ()
c) Tanjir za hleb se postavlja sa desne strane kuvera. DA NE ()
d) Šambriranje je jedan od postupaka temperiranja vina. DA NE ()

Ukupno bodova ()

26.) Karakteristike francuskog načina usluživanja su: (2 tačna odgovora)

- a) Jela se slažu u kuhinji na tanjir u kojem se i uslužuju. ()
b) Jela se uslužuju prilazeći gostu s leve strane. ()
c) Jela se dovoze do gosta u na kolicima i stavljaju na tanjire. ()
d) Jela se uslužuju prilazeći gostu s desne strane. ()
e) Jela se odnose do stola gosta na ovalu i stavljaju na sto. ()

Ukupno bodova ()

27.) Napišite tačan redosled gangova za koje je postavljen kuver na slici ispod.



- a) _____ ()
b) _____ ()
c) _____ ()
d) _____ ()

Ukupno bodova ()

28.) Zaokružite DA za tačnu ili NE za netačnu tvrdnju.

- a) Pod banketom se podrazumeva ručak ili večera u prirodi. DA NE ()
b) Vodka sa ledom i limunom se servira u čaši za viski. DA NE ()
c) Kuver za špagete sastoji se iz salвете, viljuške i noža. DA NE ()
d) Mini bar je mali frižider sa pićem u hotelskoj sobi. DA NE ()

Ukupno bodova ()

29.) Zaokružite DA za tačnu ili NE za netačnu tvrdnju.

- a) Jastog „Newburg“ je jelo koje se flambira. DA NE ()
- b) Za pripremanje palačinki Suzet koristi se konjak. DA NE ()
- c) Pulard je francuski izraz za malo pile. DA NE ()
- d) Nož za fiiranje ribe treba da bude naoštren. DA NE ()

Ukupno bodova ()

30.) Nabrojite najmanje 4 vrste ugostiteljskih objekata za smeštaj:

- a) _____ ()
- b) _____ ()
- c) _____ ()
- d) _____ ()

Ukupno bodova ()

Zaključno sa rednim brojem trideset (30).

PITANJA ZA TEST IZ USLUŽIVANJA SA PRAKTIČNOM NASTAVOM ZA
REPUBLIČKO TAKMIČENJE UGOSTITELJSKO-TURISTIČKIH ŠKOLA U NOVOM
SADU ZA ŠKOLSKU GODINU 2014/2015

UGOSTITELJSKI TEHNIČAR

KLJUČ

1.) Prema tipu poslovanja, kafane se dele na:

- a) kafane bečkog tipa (0,25)
b) kafane pariskog tipa (0,25)

Ukupno bodova (0,5)

2.) Odeljenja restorana su:

- a) prijemna odeljenja (0,5)
b) uslužna odeljenja (0,5)
c) proizvodna odeljenja (0,5)
d) skladišna odeljenja (0,5)
e) tehnička odeljenja (0,5)
f) sanitarna odeljenja (0,5)
g) personalna odeljenja (0,5)

Ukupno bodova (3,5)

3.) Za primenu engleskog načina usluživanja u restoranima, karakteristično je korištenje pomoćnog stola (geridona) (0,25) ili kolica za usluživanje (0,25).

Ukupno bodova (0,5)

4.) U restoransko rublje se ubrajaju:

- a) podstolnjaci (0,25)
b) stolnjaci (0,25)
c) nadstolnjaci (0,25)
d) salvete (0,25)
e) ručne salvete (hangle) (0,25)
f) krpe za brisanje i poliranje (0,25)

Ukupno bodova (1,5)

5.) Švajcarski doručak se sastoji iz:

- a) maslaca (0,25)
- b) džema ili meda (0,25)
- c) toplog napitka (0,25)
- d) peciva (0,25)
- e) različitih vrsta sireva (0,25)

Ukupno bodova (1.25)

6.) Nabrojte pet (5) toplih jela iz karte doručka:

- a) kuvana jaja (0,25)
- b) jaja na oko (0,25)
- c) viršle (0,25)
- d) šunka sa jajima (0,25)
- e) slanina sa jajima (0,25)

PRIZNAJU SE I DRUGI ODGOVORI!

Ukupno bodova (1.25)

7.) Prema količini alkohola, pića se dele na:

- a) jaka alkoholna pića (0,25)
- b) žestoka alkoholna pića (0,25)
- c) likeri (0,25)
- d) piva (0,25)
- e) vina (0,25)

Ukupno bodova (1.25)

8.) Nabrojte vrste specijalizovanih restorana:

- a) nacionalni (0,25)
- b) vegetarijanski (0,25)
- c) lovački (0,25)
- d) riblji (0,25)
- e) mlečni (0,25)
- f) gril (0,25)

Ukupno bodova (1.5)

9.) Navedite osnovne uređaje i opremu točionice pića:

- a) pult i retro pult (0,5)
- b) aparat za espresso kafu (0,5)
- b) mlin za espresso kafu (0,5)
- c) ledomat (0,5)
- d) aparat za pranje čaša (0,5)
- e) rashladni uređaji (0,5)

Ukupno bodova (3)

10.) Nabrojte osam (8) vrsta hladnih zakuski (hladnih jela) iz kafanske karte:

- a) praška šunka (0,25)
- b) jaja u majonezu (0,25)
- c) ruska salata (0,25)
- d) hladan rozbif (0,25)
- e) zimska salama (0,25)
- f) užička pršuta (0,25)
- g) sremska kobasica (0,25)
- h) sendvič sa šunkom (0,25)

PRIZNAJU SE I DRUGI ODGOVORI!

Ukupno bodova (2)

11.) Navedite tačan redosled grupa jela u jelovniku:

- a) hladna predjela (0,25)
- b) supe, čorbe i potaži (0,25)
- c) topla predjela (0,25)
- d) ribe i rakovi (0,25)
- e) gotova jela (0,25)
- f) pečenja (0,25)
- g) jela po porudžbini (0,25)
- h) specijaliteti sa roštilja (0,25)
- i) variva (0,25)
- j) salate (0,25)
- k) sirevi (0,25)
- l) poslastice (0,25)
- m) kompoti (0,25)
- n) voće (0,25)

Ukupno bodova (3.5)

12. Zaokružite gotova jela (4 tačna odgovora).

- a) kuvana govedina sa renom (0,25)
- b) jagnjeći kotlet na žaru ()
- c) punjene paprike (0,25)
- d) govedi gulaš (0,25)
- e) restovan krompir ()
- f) leskovačka mučkalica ()
- g) gurmanski đuveč (0,25)

Ukupno bodova (1)

13. Navedite 4 jela po porudžbini:

- a) teleći medaljoni sa pečurkama (0,25)
- b) karadordeva šnicla (0,25)
- c) biftek sa jajetom (0,25)
- d) čuretina sa mlincima (0,25)

Ukupno bodova (1)

PRIZNAJU SE I DRUGI ODGOVORI

14. Sastavite meni od šest (6) gangova upisivanjem naziva navedenih jela: **biftek Bizmark, potaž od karfiola, smuđ orly, sveže voće, srpska zakuska, doboš torta, pariska garnitura, mešana salata.**

- 1 srpska zakuska (0,25)

- 2 potaž od karfiola (0,25)

- 3 smuđ orly (0,25)

- 4 biftek Bizmark (0,25)
- 5 pariska garnitura (0,25)
- 6 mešana salata (0,25)

- 7 doboš torta (0,25)

- 8 sveže voće (0,25)

Ukupno bodova (2)

15. Navedite 4 hladna predjela:

- a) **pršuta** (0,25)
- b) **kulen** (0,25)
- c) **sir plata** (0,25)
- d) **pašteta od lososa** (0,25)

Ukupno bodova (1)

16. Na etiketama belih i crnih flaširanih vina treba da su navedeni sledeći podaci:

- a) naziv vina (0,25)
- b) vinogorje (0,25)
- c) podrum u kojem je vino punjeno (0,25)
- d) godina proizvodnje (0,25)
- e) sadržaj alkohola (0,25)

Ukupno bodova (1.25)

17. Za koji je tip poslovanja specifično primanje porudžbine od gosta putem anketiranja? Za pansionsko poslovanje.

Ukupno bodova (0.5)

18. Nabrojite osoblje sobnog servisa:

- a) šef sobnog servisa (0,25)
- b) zamenik šefa sobnog servisa (0,25)
- c) visokokvalifikovani konobar (0,25)
- d) kvalifikovani konobar (0,25)
- e) sobni informator (0,25)

Ukupno bodova (1.25)

19. Nabrojite načine usluživanja:

- a) **bečki** (0,25)
- b) **francuski** (0,25)
- c) **engleski** (0,25)
- d) **ruski** (0,25)

Ukupno bodova (1)

20. Navedite tehnike pripremanja barskih mešavina (koktela):

- a) pomoću šejkera (0,25)
- b) u miks čaši (0,25)
- c) pomoću električnog miksera (0,25)
- d) u čaši u kojoj se uslužuje (0,25)

Ukupno bodova (1)

21. Zaokružite specijalne vrste kuvera (3 tačna odgovora)

- a) Kuver za svečanu večeru
- b) Kuver za puževе (0,25)
- c) Kuver za ručak
- d) Kuver za špagete (0,25)
- e) Kuver za špagle (0,25)
- f) Kuver za pansionско poslovanje

Ukupno bodova (0,75)

22. Navedite instrumente prodaje jela.

- a) jelovnik (0,25)
- b) karta doručka (0,25)
- c) kafanska karta (0,25)
- d) meni karta (0,25)

Ukupno bodova (1)

23. Navedite instrumente prodaje pića.

- e) karta pića (ili cenovnik pića) (0,5)
- f) vinska karta (0,5)
- g) barska karta (0,5)

Ukupno bodova (1,5)

24. Zaokružite DA za tačnu ili NE za netačnu tvrdnju.

- a) Dekanter je stakleni bokal iz kojeg se služi vino. **DA** NE (0,25)
- b) Desertna vina se uslužuju na sobnoj temperaturi. DA **NE** (0,25)
- c) Vino se gostima sipa da desne strane. **DA** NE (0,25)
- d) Frapiranje vina je postupak brzog hlađenja vina. **DA** NE (0,25)

Ukupno bodova (1)

25. Zaokružite DA za tačnu ili NE za netačnu tvrdnju.

- a) Rezervni pribor postavlja se na izložbeni sto. DA **NE (0,25)**
b) Salata se postavlja levo od tanjira za glavno jelo. **DA** NE (0,25)
c) Tanjir za hleb se postavlja sa desne strane kuvera. DA **NE (0,25)**
d) Šambriranje je jedan od postupaka temperiranja vina. **DA** NE (0,25)

Ukupno bodova (1)

26. Karakteristike francuskog načina usluživanja su: (2 tačna odgovora)

- a) Jela se serviraju u kuhinji na tanjire u kojem se i uslužuju.
b) Jela se uslužuju prilazeći gostu s leve strane. (0,5)
c) Jela se dovoze do gosta u na kolicima i forleguju na tanjire.
d) Jela se uslužuju prilazeći gostu s desne strane.
e) Jela se odnose do stola gosta na ovalu i stavljaju na sto. (0,5)

Ukupno bodova (1)

27. Napišite tačan redosled gangova (grupa jela) za koje je postavljen kuver na slici ispod.



- a) supa ili čorba (0,25)
b) toplo predjelo od ribe (0,25)
c) glavno jelo (0,25)
d) desert (0,25)

Ukupno bodova (1)

28. Zaokružite DA za tačnu ili NE za netačnu tvrdnju.

- a) Pod banketom se podrazumeva ručak ili večera u prirodi. DA **NE (0,25)**
b) Vodka sa ledom i limunom se servira u čaši za viski **DA** NE (0,25)
c) Kuver za špagete sastoji se iz salvete, viljuške i noža. DA **NE (0,25)**
d) Mini bar je mali frižider sa pićem u hotelskoj sobi. **DA** NE (0,25)

Ukupno bodova (1)

29. Zaokružite DA za tačnu ili NE za netačnu tvrdnju.

- | | | | |
|--|----|----|-------------|
| a) Jastog „Newburg“ je jelo koje se flambira. | DA | NE | <u>0,25</u> |
| b) Za pripremanje palačinki Suzet koristi se konjak. | DA | NE | <u>0,25</u> |
| c) Pulard je francuski izraz za malo pile. | DA | NE | <u>0,25</u> |
| d) Nož za filiranje ribe treba da bude naoštren. | DA | NE | <u>0,25</u> |

Ukupno bodova (1)

30. Nabrojite najmanje 4 vrste ugostiteljskih objekata za smeštaj:

- a) hotel (0,25)
- b) pansion (0,25)
- c) motel (0,25)
- d) kamp (0,25)

Ukupno bodova (1)

Zaključno sa rednim brojem trideset (30).

Ukupno (Σ) bodova (40)