

**ТЕСТ ЗНАЊА ИЗ УСЛУЖИВАЊА СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ ЗА
РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ УЧЕНИКА УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКИХ
ШКОЛА-ВЛАДИМИРЦИ, 2019.
ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КОНОБАР (III СТЕПЕН)**

ШИФРА КАНДИДАТА

НАПОМЕНА: ОДГОВОРИ КОЈИ СУ ПРЕЦРТАВАНИ ИЛИ ИСПРАВЉАНИ НЕЋЕ БИТИ
УВАЖАВАНИ КАО ТАЧНИ.
КРАЈЊА ВЕРЗИЈА ОДГОВОРА МОРА БИТИ НАПИСАНА ХЕМИЈСКОМ ОЛОВКОМ

**1. Наведи основне уређаје који чине опрему,
односно инвентар точионице пића:**

- | | |
|----------|---------|
| а) _____ | (.....) |
| б) _____ | (.....) |
| в) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |
| д) _____ | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

2. Наведи три вида забаве и разоноде у кафани:

- | | |
|----------|---------|
| а) _____ | (.....) |
| б) _____ | (.....) |
| в) _____ | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

3. Којим редом су наведене групе јела у јеловнику:

- | | |
|------------------|------------------|
| а) _____ (....) | ж) _____ (.....) |
| б) _____ (.....) | з) _____ (.....) |
| в) _____ (.....) | и) _____ (.....) |
| г) _____ (.....) | ј) _____ (.....) |
| д) _____ (.....) | к) _____ (.....) |
| ђ) _____ (.....) | л) _____ (.....) |
| е) _____ (.....) | љ) _____ (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

4. Наброј пет врста ракија:

- | | |
|----------|---------|
| а) _____ | (.....) |
| б) _____ | (.....) |
| в) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |
| д) _____ | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

5. Бела вина служе се: (заокружи тачан одговор)

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| а) уз послатице | (.....) |
| б) чим послужимо главно јело | (.....) |
| в) чим послужимо први ганг из менија | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

6. Наброј врсте барова који пружају услуге дочења пића и забаве:

- а) _____ (.....)
б) _____ (.....)
в) _____ (.....)
г) _____ (.....)
д) _____ (.....)
ђ) _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

7. Флип је: (заокружи тачан одговор)

- а) пиће које се припрема од воћа и лепо декорише (.....)
б) барско пиће које се припрема на бази алкохола и жуманцета (.....)
в) пиће које се фламбира и служи топло (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

8. Пријем поруџбина на етажу обавља се: (наведи начине)

- а) _____ (.....)
б) _____ (.....)
в) _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

9. Организациони системи су:

- а) _____ (.....)
б) _____ (.....)
в) _____ (.....)
г) _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

10. Одељења доручковаонице су:

- а) _____ (.....)
б) _____ (.....)
в) _____ (.....)
г) _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

11. На етикети бутелјних вина наводе се следећи подаци:

- а) _____ (.....)
б) _____ (.....)
в) _____ (.....)
г) _____ (.....)
д) _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

12. Састави мени од 6 ганга за заједнички ручак (упиши називе јела):

Хладно предјело _____	(.....)
Супа или чорба _____	(.....)
Топло предјело _____	(.....)
Главна јела, прилог, салата _____	(.....)
Десерт _____	(.....)
Воће _____	(.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

13. У ноћне барове убрајамо: (заокружи тачан одговор)

а) Аперитив бар	(.....)
б) Америкен бар	(.....)
в) Дансинг бар	(.....)
г) Варијете бар	(.....)
д) Снек бар	(.....)
ђ) Млечни бар	(.....)
е) Ресторански бар	(.....)
ж) Ноћни бар	(.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

14. За услуживање 100 (сто) гостију на коктел-партији потребно је:

(заокружи тачан одговор)

а) 8-10 конобара (услужног особља)	(.....)
б) 14-16 конобара (услужног особља)	(.....)
в) 6-8 конобара (услужног особља)	(.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

15. Од понуђених јела састави мени, а бројевима испред сваког јела обележи редослед служења

_____ МЕШАНА САЛАТА, _____ КОНСОМЕ "ЖИЛИЈЕН", _____ ПЕЧУРКЕ НА ЖАРУ,
_____ ПУДИНГ ОД ОРАХА, _____ ФИЛЕ "МИЊОН" НА ЛОВАЧКИ НАЧИН, _____ ЈАГОДЕ
СА ШЛАГОМ, _____ СРПСКА ЗАКУСКА.

УКУПНО БОДОВА (.....)

16. На колико делова се траншира пиле: (заокружи тачан одговор)

а) на два дела	(.....)
б) на пет делова	(.....)
в) на осам делова	(.....)
г) на шест делова	(.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

17. Писани уговор о организацији БАНКЕТА треба да садржи следеће елементе:

- а) _____ (.....)
- б) _____ (.....)
- в) _____ (.....)
- г) _____ (.....)
- д) _____ (.....)
- ђ) _____ (.....)
- е) _____ (.....)
- ж) _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА

(.....)

18. Шта је услуживање, дефиниција?

УКУПНО БОДОВА

(.....)

19. Дефиниција ресторана је:

УКУПНО БОДОВА

(.....)

20. Угоститељске услуге се могу пружати на којим превозним средствима?

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

УКУПНО БОДОВА

(.....)

21. Помоћни сто у ресторану или _____

УКУПНО БОДОВА

(.....)

22. Које врсте стакла се користе за производњу инвентара за услуживање?

- а) _____
- б) _____
- ц) _____

УКУПНО БОДОВА

(.....)

23. Дефиниција јеловника је :

УКУПНО БОДОВА

(.....)

24. Рибу делимо на :

- а) _____
б) _____

УКУПНО БОДОВА (.....)

25. У барском пословању коктел је:

_____ УКУПНО БОДОВА (.....)

УКУПНО БОДОВА НА ТЕСТУ (.....)

Владимирци, март 2019.

КОМИСИЈА:

Председник _____
Члан _____
Члан _____

**КЉУЧ ЗА ТЕСТ ИЗ УСЛУЖИВАЊА НА РЕПУБЛИЧКОМ
ТАКМИЧЕЊУ УГОСТИТЕЉСКО – ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА ЗА
ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КОНОБАР (III СТЕПЕН), ВЛАДИМИРЦИ 2019.**

1./8.	а) пулт и ретропулт	0,5	
	б) апарат за еспресо кафу	0,5	
	в) ледомат	0,5	
	г) апарат за прање чаша	0,5	
	д) расхладни уређај	0,5	
	УКУПНО БОДОВА		2,5

2./9.	а) читање дневне штампе	0,5	
	б) играње карата, шаха и домина	0,5	
	в) играње билијара	0,5	
	УКУПНО БОДОВА		1,5

3./11.	а) хладна предјела	0,25	
	б) супе, чорбе и потажи	0,25	
	в) топла предјела	0,25	
	г) рибе и ракови	0,25	
	д) готова јела	0,25	
	ђ) печење	0,25	
	е) јела по поруџбини	0,25	
	ж) специјалитети са роштиља	0,25	
	з) варива	0,25	
	и) салате	0,25	
	ј) сиреви	0,25	
	к) посластице	0,25	
	л) компоти	0,25	
	љ) воће	0,25	
	УКУПНО БОДОВА		3,5

4./14.	а) стара препеченица	0,5	
	б) ужичка клековача	0,5	
	в) лозовача косовска	0,5	
	г) линџура	0,5	
	д) мастика	0,5	
	(признају се и други, тачни, одговори ученика)		
	УКУПНО БОДОВА		2,5

5./17.	в)	УКУПНО БОДОВА	0,5
--------	----	----------------------	------------

6./20.	а) аперитив бар	0,5	
	б) хотелски бар	0,5	
	в) америкин бар	0,5	
	г) дансинг бар	0,5	
	д) варијете бар (кабаре бар)	0,5	
	ђ) диско клуб	0,5	
	УКУПНО БОДОВА		3

7./23.	б)	УКУПНО БОДОВА	1
--------	----	----------------------	----------

8./25.	а) телефоном директно собном сервису	0,5	
	б) телефоном преко рецепције	0,5	
	в) преко "крушке", односно "кваке"	0,5	
	УКУПНО БОДОВА		1,5
9./32.	а) реонски систем	0,5	
	б) ревири систем	0,5	
	в) обсерсистем	0,5	
	г) бригадни систем	0,5	
	УКУПНО БОДОВА		2
10./42.	а) сала за доручак	0,5	
	б) кафе-кухиња	0,5	
	в) конобарски офис	0,5	
	г) точионица пића	0,5	
	УКУПНО БОДОВА		2
11./46.	а) назив вина	0,5	
	б) виногорје	0,5	
	в) подрум у ком је флаша пуњена	0,5	
	г) година производње	0,5	
	д) садржај алкохола	0,5	
	УКУПНО БОДОВА		2,5
12./47.	Признају се тачни одговори по избору ученика. За свако уписано тачно јело добија се пола бода, што значи да максимум освојених бодова износи 3.		
	УКУПНО БОДОВА		3
13./48.	в) дансинг бар	0,5	
	г) варијете бар	0,5	
	з) ноћни бар	0,5	
	УКУПНО БОДОВА		1,5
14./55.	а)	УКУПНО БОДОВА	0,5
15./60.	МЕНИ		
	1. српска закуска		
	2. консоме "жилијен"		
	3. печурке на жару		
	4. филе "мињон" на ловачки начин		
	5. мешана салата		
	6. пудинг од ораха		
	7. јагоде са шлагом		
	УКУПНО БОДОВА		1,5
16./61.	в) на осам делова	УКУПНО БОДОВА	0,5
17./65.	а) име и презиме (назив установе) приређивача		
	адресу и број телефона	0,25	
	б) врсту услуге (свечани ручак)	0,25	
	в) назив сале у којој треба организовати банкет	0,25	
	г) датум и време одржавања банкета	0,25	
	д) мени и пиће које ће се сервирати	0,25	

ђ) тачан број званица	0,25	
е) облик стола	0,25	
з) начин услуживања	0,25	
УКУПНО БОДОВА		2

18./ 66. Услуживање је вештина ношења хране и пића до госта, сервирање госту, а у неким случајевима припремање и довршавање јела и пића пред гостом

УКУПНО БОДОВА 1

19./71. Ресторан је угоститељска пословна јединица која пружа услуге исхране и точења пића.

УКУПНО БОДОВА 0,5

20./ 72. а) брод
б) воз
в) авион
г) аутобус

УКУПНО БОДОВА 2

21./74. гиридон

УКУПНО БОДОВА 0,5

22./79. а) обично стакло
б) кристално стакло
в) ватростално стакло

УКУПНО БОДОВА 1,5

23./82. Јеловник је писана понуда јела са унапред утврђеним ценама у ресторану

УКУПНО БОДОВА 1

24./87. а) речне б) морске

УКУПНО БОДОВА 1

25./88. Мешавина најмање две врсте пића називамо коктел.

УКУПНО БОДОВА 1

Максималан број бодова на тесту је 40

Владимирици, март 2019.

Тест саставио
Др Момчило Стојановић, проф. ВХШ, Београд