Кључ теоријског дела такмичења

Образовни профил : УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР И КОНОБАР

1. а) воћног сока, воћа и компота 0,25

б) каше од зобених пахуљица 0,25

в) јела од јаја или печеног меса 0,25

г) маслаца, џема или меда 0,25

д) топлога напитка 0,25

ђ) пецива или тоста 0,25

**УКУПНО БОДОВА 1,5**

2. а) једноставан доручак 0,25

б) комплетан (француски) доручак 0,25

в) бечки доручак 0,25

г) енглески доручак 0,25

**УКУПНО БОДОВА 1**

3. а) енглески начин услуживања 0,25

б) француски начин услуживања 0,25

в) бечки начин услуживања 0,25

г) руски начин услуживања 0,25

**УКУПНО БОДОВА 1**

4. а) пулт и ретропулт 0,2

б) апарат за еспрессо кафу 0,2

в) ледомат 0,2

г) апарат за прање чаша 0,2

д) расхладни уређај 0,2

**УКУПНО БОДОВА 1**

5. 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**

6. а) натур шницла 0,2

б) телећи медаљони 0,2

в) телећи котлет “Империјал” 0.2

г) кијевски котлет 0,2

д) турнедо Росини 0,2

**УКУПНО БОДОВА 1**

7. а) аперитив бар 0,5

б) хотелски бар 0,5

в) америкен бар 0,5

г) дансинг бар 0,5

д) варијете бар (кабаре бар) 0,5

ђ) диско клуб 0,5

**УКУПНО БОДОВА 3**

8. а) рубље 0,5

б) стакло 0,5

в) мали стони инвентар 0,5

г) помоћни инвентар 0,5

д) порцелан 0,5

ђ) прибор за јело 0,5

е) метално посудје 0,5

**УКУПНО БОДОВА 3,5**

9. в)

**УКУПНО БОДОВА 1**

10. б)

**УКУПНО БОДОВА 1**

11. а) реонски систем 0,25

б) ревирни систем 0,25

в) оберсистем 0,25

г) бригадни систем 0,25

**УКУПНО БОДОВА 1**

12 а)

**УКУПНО БОДОВА 1**

13. Унапред утврђен састав једног оброка

**УКУПНО БОДОВА 1**

14. а)

**УКУПНО БОДОВА 1**

15. а) сланик (посипач) 0,25

б) посипачи за шећер 0,25

в) сталак за сирће и уље ( карафиндла) 0,25

г) посуде за сенф и друге сосове 0,25

д) сталак за чачкалице 0,25

ђ) пепељаре 0,25

е) вазе са цвећем 0,25

з) свећњаци 0,25

**УКУПНО БОДОВА 2**

16. а) пријемно одељење 0,5

б) производна одељења 0,5

в) услужна одељења 0,5

г) складишна одељења 0,5

д) техничка одељења 0,5

ђ) санитарна одељења 0,5

е) одељења за запослено особље 0,5

**УКУПНО БОДОВА 3,5**

17. 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**

18. МЕНИ

српска закуска,

консоме “жилијен”

печурке на жару

филе”мињон” на ловачки начин

мешана салата

пудинг од ораха

јагоде са шлагом

**УКУПНО БОДОВА 2**

19. а) лична хигијена

б) радна хигијена

**УКУПНО БОДОВА 1**

20. а) главни дневни оброци ( доручак,ручак,вечера )

б) међуоброци ( преподневна ужина,поподневна ужина,касна вечера, пикник и

ланч пакет )

**УКУПНО БОДОВА 1**

21. а) обично стакло

б) кристално стакло

в) ватростално стакло

**УКУПНО БОДОВА 1,5**

22. а) стандардни

б) сезонски

в) недељни

г) дневни

**УКУПНО БОДОВА 1**

23. а);б);в);д);е).

**УКУПНО БОДОВА 2,5**

24. Мешавина најмање две врсте пића називамо коктел.

**УКУПНО БОДОВА 1**

25. У групу мали стони инвентар.

**УКУПНО БОДОВА 1**