

**Тест знања из Услуживања за XIX Републичко такмичење  
ученика трећег степена угоститељско-туристичких школа  
Србије, смер УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР**

**1. Наброј врсте доручака које познајеш:**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)  
б) \_\_\_\_\_ (.....)  
в) \_\_\_\_\_ (.....)  
г) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**2. Од наведених јела заокружи називе јела по поруџбини:**

- а) мусака од кромпира (.....)  
б) натур шницла (.....)  
в) крофне од сира (.....)  
г) телећи медаљони (.....)  
д) телећи котлет "Империјал" (.....)  
ђ) омлет на ловачки нацин (.....)  
е) кијевски котлет (.....)  
ж) говеђи гулаш (.....)  
з) турнедо "Росини" (.....)  
и) фаширани ролат (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**3. Набројте групе у карти пића.**

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

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**4. Шамбрирање је: (заокружи тачан одговор)**

- а) постизање собне температуре (.....)  
б) претакање да се одвоји талог (.....)  
в) расхлађивање недовољно расхлађеног вина (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**5. На етикети бутељних вина наводе се следећи подаци:**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)
- б) \_\_\_\_\_ (.....)
- в) \_\_\_\_\_ (.....)
- г) \_\_\_\_\_ (.....)
- д) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**6. "TABLE D HOTE" је услуживање које се примењује: (заокружи тачан одговор)**

- а) кад сви гости имају исти мени и пиће (.....)
- б) кад сви гости седе за истим столом (.....)
- в) кад гости седе за више столова (.....)
- г) када су сви сервиси по осам порција (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

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

- а) на собној температуре на крају јела (.....)
- б) хладна, на почетку јела (.....)
- в) уз печење и пржена меса, односно уз главно јело на собној температури (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**8. Коњак се сервира: (заокружи тачан одговор)**

- а) са 1-3 коцке леда (.....)
- б) са кором лимуна (.....)
- в) са маслином (.....)
- г) без ичега (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**9. У мали стони инвентар убрајамо:**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)
- б) \_\_\_\_\_ (.....)
- в) \_\_\_\_\_ (.....)
- г) \_\_\_\_\_ (.....)
- д) \_\_\_\_\_ (.....)
- ђ) \_\_\_\_\_ (.....)
- е) \_\_\_\_\_ (.....)
- з) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**10. Наброј пет врста ракија:**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)
- б) \_\_\_\_\_ (.....)
- в) \_\_\_\_\_ (.....)
- г) \_\_\_\_\_ (.....)
- д) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**11. Организациони системи су:**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)
- б) \_\_\_\_\_ (.....)
- в) \_\_\_\_\_ (.....)
- г) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**12. Рачун може да се наплати: (наброј начине)**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)
- б) \_\_\_\_\_ (.....)
- в) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**13. Столњак (или абажур) код бифе стола пада: (заокружи тачан одговор)**

- а) 30 цм од висине пода (.....)
- б) 5 цм од висине пода (.....)
- в) 20 цм од висине пода (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**14. Фингербола се поставља: ( заокружи тачан одговор )**

- а) са леве стране госта (.....)
- б) са десне стране госта (.....)
- в) на средини стола (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**15. Атрактивна припрема јела пред гостом, уз помоћ запаљеног алкохола, назива се: \_\_\_\_\_ (.....)**

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**16.Филирање је: (заокружи тачан одговор)**

- а) припремање ( доготовљавање) јела пред гостом (.....)
- б) расецање бифтека (.....)
- в) одвајање меса од костију код риба (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**17.Наброј свечане пријеме:**

- а) \_\_\_\_\_ ( .....)  
б) \_\_\_\_\_ ( .....)  
в) \_\_\_\_\_ ( .....)  
г) \_\_\_\_\_ ( .....)  
д) \_\_\_\_\_ ( .....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**18. 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 (.....)**

**19.На банкету аперитив се служи у: (заокружи тачан одговор)**

- а) хотелском холу ( .....)  
б) у свечаном аперитив-салону ( .....)  
в) за банкетским столом ( .....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**20. Од понуђених јела састави мени по редоследу служења (упиши бројеве по реду у заграде испред јела):**

( ) МЕШАНА САЛАТА, ( ) КОНСОМЕ “ ЖИЛИЈЕН ”, ( ) ПЕЧУРКЕ НА ЖАРУ, ( ) ПУДИНГ ОД ОРАХА, ( ) ФИЛЕ “ МИЊОН ” НА ЛОВАЧКИ НАЧИН, ( ) ЈАГОДЕ СА ШЛАГОМ, ( ) СРПСКА ЗАКУСКА.

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**21. Подела хигијене на:**

- а) \_\_\_\_\_  
б) \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**22. Помоћни сто у ресторану или \_\_\_\_\_**

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**23. Које врсте стакла се користе за производњу инвентара за услуживање ?**

- а) \_\_\_\_\_ ( .....)  
б) \_\_\_\_\_ ( .....)  
ц) \_\_\_\_\_ ( .....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**24. Које врсте заједничких obroка имамо ?**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)  
б) \_\_\_\_\_ (.....)  
в) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**25. У барском пословању коктел је:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**26. ГАРДЕН партија се организује у:(заокружи тачан одговор)**

- а) ресторану (.....)  
б) радној организацији (.....)  
в) гостионици (.....)  
г) башти (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

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

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

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**28. Француски начин услуживања ;**

Примењује се у \_\_\_\_\_ пословању и има три варијанте :

- а) \_\_\_\_\_  
б) \_\_\_\_\_  
в) \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**29. Које врсте јеловника имамо :**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)  
б) \_\_\_\_\_ (.....)  
в) \_\_\_\_\_ (.....)  
г) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**30. Наведите винске регије Србије.**

- |    |       |         |
|----|-------|---------|
| а) | _____ | (.....) |
| б) | _____ | (.....) |
| в) | _____ | (.....) |
| г) | _____ | (.....) |
| д) | _____ | (.....) |
| ђ) | _____ | (.....) |
| е) | _____ | (.....) |
| з) | _____ | (.....) |
| и) | _____ | (.....) |

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**УКУПАН ЗБИР БОДОВА (.....)**

**Кључ теста знања из Услуживања за XIX Републичко  
такмичење ученика трећег степена угоститељско-  
туристичких школа Србије, образовни профил  
УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР**

- |    |                                  |      |
|----|----------------------------------|------|
| 1. | а) једноставан доручак           | 0,25 |
|    | б) комплетан (француски) доручак | 0,25 |
|    | в) бечки доручак                 | 0,25 |
|    | г) енглески доручак              | 0,25 |

**УКУПНО БОДОВА 1**

- |    |                              |     |
|----|------------------------------|-----|
| 2. | а) натур шницла              | 0,4 |
|    | б) телећи медаљони           | 0,4 |
|    | в) телећи котлет "Империјал" | 0,4 |
|    | г) кијевски котлет           | 0,4 |
|    | д) турнедо Росини            | 0,4 |

**УКУПНО БОДОВА 2**

- |    |                            |     |
|----|----------------------------|-----|
| 3. | а) Стона вина              | 0,3 |
|    | б) Бела вина у флаши       | 0,2 |
|    | в) Црвена вина у флаши     | 0,2 |
|    | г) Десертна вина           | 0,2 |
|    | д) Полупенушава вина       | 0,2 |
|    | ђ) Пенушава вина- Шампањац | 0,2 |
|    | е) Аперитиви               | 0,2 |
|    | ж) Џин                     | 0,2 |
|    | з) Виски                   | 0,2 |
|    | и) Вињак- коњак            | 0,2 |
|    | ј) Ракија                  | 0,2 |
|    | к) Пиво                    | 0,2 |
|    | л) Ликери                  | 0,2 |
|    | љ) Воћни сокови            | 0,2 |
|    | м) Минерална вода, сода    | 0,2 |
|    | н) Топла алкохолна пића    | 0,2 |
|    | њ) Топли и хладни напаци   | 0,2 |

**УКУПНО БОДОВА 3,5**

4. а)

**УКУПНО БОДОВА 1**

- |                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 5. а) назив вина                | 0,4 |
| б) виногорје                    | 0,4 |
| в) подрум у ком је флаша пуњена | 0,4 |
| г) година производње            | 0,4 |
| д) садржај алкохола             | 0,4 |

**УКУПНО БОДОВА 2**

6. а)

**УКУПНО БОДОВА 1**

7. в)

**УКУПНО БОДОВА 1**

8. г)

**УКУПНО БОДОВА 1**

- |  |      |
|--|------|
| 9. а) сланик (посипач)                 | 0,15 |
| б) посипачи за шећер                   | 0,15 |
| в) сталак за сирће и уље ( карафиндла) | 0,15 |
| г) посуде за сенф и друге сосове       | 0,15 |
| д) сталак за чачкалице                 | 0,15 |
| ђ) пепељаре                            | 0,15 |
| е) вазе са цвећем                      | 0,15 |
| з) свећњаци                            | 0,15 |

**УКУПНО БОДОВА 1,2**

- |                          |     |
|--------------------------|-----|
| 10. а) стара препеченица | 0,2 |
| б) ужичка клековача      | 0,2 |
| в) лозовача косовска     | 0,2 |
| г) линцура               | 0,2 |
| д) мастика               | 0,2 |

( признају се и други, тачни, одговори ученика)

**УКУПНО БОДОВА 1**

- |                        |      |
|------------------------|------|
| 11. а) рејонски систем | 0,25 |
| б) ревири систем       | 0,25 |
| в) оберсистем          | 0,25 |
| г) бригадни систем     | 0,25 |

**УКУПНО БОДОВА 1**

- |                       |     |
|-----------------------|-----|
| 12. а) директно       | 0,5 |
| б) на француски начин | 0,5 |
| в) путем вирмана      | 0,5 |

**УКУПНО БОДОВА 1,5**

13. б)



**УКУПНО БОДОВА 1**

14. а)

**УКУПНО БОДОВА 1**

15. фламбирање

**УКУПНО БОДОВА 1**

16. в)

**УКУПНО БОДОВА 1**

17. а) коктел-партија	0,4
б) хладни бифе	0,4
в) топли бифе	0,4
г) банкет	0,4
д) чајанка	0,4

**УКУПНО БОДОВА 2**

18. в)

**УКУПНО БОДОВА 1**

19. б)

**УКУПНО БОДОВА 1**

20. **МЕНИ**

српска закуска  
консоме "жилијен"  
печурке на жару  
филе "мињон" на ловачки нацин  
мешана салата  
пудинг од ораха  
јагоде са шлагом

**УКУПНО БОДОВА 2**

21. а) лична хигијена  
б) радна хигијена

**УКУПНО БОДОВА 1**

22. гиридон

**УКУПНО БОДОВА 1**

23. а) обично стакло  
б) кристално стакло  
в) ватростално стакло

**УКУПНО БОДОВА 1,5**

24. а) пословни ручак-вечера

- б) излетничко туристичке туре
- в) заједнички оброци са свечаним поводом

**УКУПНО БОДОВА 1,5**

25. Мешавина најмање две врсте пића називамо коктел.

**УКУПНО БОДОВА 1**

26. г)

**УКУПНО БОДОВА 1**

27. На осам делова

**УКУПНО БОДОВА 1**

28. Уресторанском пословању;  
варијанте: а) a'la card

б) принцип нуђења

**УКУПНО БОДОВА 1**

в) форлеговање

29. а) стандардни

б) сезонски

в) недељни

г) дневни

**УКУПНО БОДОВА 2**

30. а) Тимочки рејон

0,2

б) Нишавско-јужноморавски рејон

0,2

в) Западноморавски рејон

0,2

г) Шумадијско- великоморавски рејон

0,2

д) Поцерски рејон

0,2

ђ) Сремски рејон

0,2

е) Банатски рејон

0,2

з) Рејон Суботичко-Хоргошке пешчаре

0,2

и) Косовско – Метохијски рејон

0,2

**УКУПНО БОДОВА 1,8**

**УКУПНО БОДОВА: 40**