

**ПИТАЊА ЗА ТЕСТ ЗНАЊА НА 22. РЕПУБЛИЧКОМ ТАКМИЧЕЊУ ЗА УЧЕНИКЕ
ОБРАЗОВНОГ ПРОФИЛА ХОТЕЛИЈЕРСКО-РЕСТОРАТЕРСКИ ТЕХНИЧАР,
ОДРЖАНОГ У БЕОГРАДУ 24-26.04.2026.**

Шифра ученика: _____
(Уписује дежурни наставник)

1. Енглески доручак састоји се од

- | | |
|----------|---------|
| a) _____ | (.....) |
| b) _____ | (.....) |
| v) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |
| д) _____ | (.....) |
| ђ) _____ | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

2. Наброј особље собниг сервиса:

- | | |
|----------|---------|
| a) _____ | (.....) |
| b) _____ | (.....) |
| v) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

3. Организациони системи су:

- | | |
|----------|---------|
| a) _____ | (.....) |
| b) _____ | (.....) |
| v) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

4. Наброј врсте чајанки:

- | | |
|----------|---------|
| a) _____ | (.....) |
| b) _____ | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

5. На етикети бутелњих вина наводе се следећи подаци:

- | | |
|----------|---------|
| a) _____ | (.....) |
| b) _____ | (.....) |
| v) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |
| д) _____ | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

6. Фрапирање је: (заокружи тачан одговор)

- | | |
|-----------------|---------|
| a) загрејавање | (.....) |
| b) претакање | (.....) |
| v) расхлађивање | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

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

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

8. "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 (.....)

9. Кратка пића Short Drinks припремају се на три начина: (наведи начине)

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

10. Етажно услуживање је: (заокружи тачан одговор)

- а) услуживање у бродским кабинама (.....)
б) услуживање у хотелским собама, апартманима
и по спратовима (.....)
в) услуживање у пансионима (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

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

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

12. Инвентар за услуживање се дели на:

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

13. Француски начин услуживања ;

Примењује се у _____ пословању и има три варијанте:

- а) _____
б) _____
в) _____

УКУПНО БОДОВА (.....)

14. Рачун може да се наплати: (наброј начине)

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

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

- а) са леве стране госта (.....)
б) са десне стране госта (.....)
в) испред госта (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

16. Мени по саставу може бити:

- а) _____ (.....)
б) _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

17. Кувер за шпагете састоји се од: (заокружи тачан одговор)

- а) ножа и виљушке (.....)
б) ножа, виљушке и капике (.....)
в) капике и виљушке (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

18. Коњак се сервира: (заокружи тачан одговор)

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

19. Напиши редослед кафанске карте јела:

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

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

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

22. Наброј свечане пријеме:

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

23. У топла предјела спадају (заокружи тачан одговор) :

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| а) кајгана | д) псчурке на жару |
| б) омлет | ђ) пуњене тиквице |
| в) поховани качкаваљ | с) шпагети болоњез |
| г) бечка шницла | ж) мусака од кромпира |

УКУПНО БОДОВА (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

24. Подела хигијене на: (наброј)

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

25. Група јела у стандардном јеловнику после хладних предјела је

УКУПНО БОДОВА (.....)

26. Наведи начине помоћу којих приређивач пословног ручка може да тражи понуду:

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

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

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

28. Фингербола се поставља: (заокружи тачан одговор)

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

УКУПНО БОДОВА (.....)

29. 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 (.....)

30. Чаша за фис има запремну : (заокружи тачан одговор)

- а) од 1 до 2дл
б) од 2 до 3дл
в) од 3 до 4дл

УКУПНО БОДОВА (.....)

Дана :	24-26.04.2026.
У Београду	УПИСАТИ УКУПАН БРОЈ ОСВОЈЕНИХ БОДОВА ()
Тест саставио:	Тест прегледао/ла: _____
Проф. Др Борђе Стојановић	(потпис наставника који је прегледао/ла тест)