

# КЉУЧ ЗА ТЕСТ ЗНАЊА ИЗ УСЛУЖИВАЊА СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ

## Образовни профил : ХОТЕЛИЈЕРСКО-РЕСТОРАТЕРСКИ ТЕХНИЧАР

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, крема или меда	0,25	
д) топлог напитка	0,25	
ђ) пецива или тоста	0,25	
	<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1,5</b>
2 а) шеф собног сервиса	0,25	
б) заменик шефа собног сервиса	0,25	
в) конобари ( КВ,ВК)	0,25	
г) собни информатор	0,25	
	<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
3. а) рејонски систем	0,25	
б) реверни систем	0,25	
в) обсерсистем	0,25	
г) бригадни систем	0,25	
	<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
4. а) чајанка за разоноду	0,5	
б) интимна чајанка	0,5	
	<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
5 а) назив вина	0,25	
б) виногорје	0,25	
в) подрум у ком је флаша пуњ	0,25	
г) година производње	0,25	
д) садржај алкохола	0,25	
	<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1,25</b>
6. в)		<b>УКУПНО БОДОВА</b>
		<b>1</b>
7. в)		<b>УКУПНО БОДОВА</b>
		<b>1</b>
8. а)		<b>УКУПНО БОДОВА</b>
		<b>1</b>
9. а) трешењем у мешачу	0,5	
б) мешајући у барској чаши	0,5	
в) мешајући у чаши у којој се служи	0,5	
	<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1,5</b>
10. б)		<b>УКУПНО БОДОВА</b>
		<b>1</b>

11.	б)		
		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
12.	а) рубље	0,25	
	б) стакло	0,25	
	в) мали стони инвентар	0,25	
	г) помоћни инвентар	0,25	
	д) порцелан	0,25	
	ђ) прибор за јело	0,25	
	е) метално посуђе	0,25	
		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1,75</b>
13.	у ресторанском пословању, варијанте:		
	а) а ла карт		
	б) принцип нуђења		
	в) форлеговање		
		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1,5</b>
14.	а) директно	0,5	
	б) на француски начин	0,5	
	в) путем вирмана	0,5	
		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1,5</b>
15.	а)		
		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
16.	а) једноставан	0,5	
	б) сложени	0,5	
		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>2</b>
17.	з)		
		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
18.	г)		
		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
19.	а) топли и хладни наници	0,25	
	б) прилози уз напите	0,25	
	в) хладне закуске	0,25	
	г) топле закуске	0,25	
	д) сиреви	0,25	
	ђ) сендвичи	0,25	
	е) компоти	0,25	
	ж) послатице	0,25	
	з) воће	0,25	
		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>2,25</b>
20 а)	аперитив бар	0,25	
	б) хотелски бар	0,25	
	в) америкиан бар	0,25	
	г) дансинг бар	0,25	
	д) варијете бар (кабаре бар)	0,25	
	ђ) диско клуб	0,25	
		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1,5</b>

21. фламбирање

УКУПНО БОДОВА

1

22. а) коктел-партија

0,5

б) хладни бифе

0,5

в) топли бифе

0,5

г) банкет

0,5

д) чајанка

0,5

УКУПНО БОДОВА

2,5

23 а) ; б) ; в) ; д) ; е).

УКУПНО БОДОВА

1,25

24. а) лична хигијена

б) радна хигијена

УКУПНО БОДОВА

1

25. Супе, чорбе, потажи и консомеи.

УКУПНО БОДОВА

2

26 а) директним контактом

0,5

б) пословним писмом

0,5

в) телефоном

0,5

г) телефаксом

0,5

УКУПНО БОДОВА

2

б) кристално стакло

в) ватростално стакло

УКУПНО БОДОВА

1,5

28. а)

УКУПНО БОДОВА

1

29. в) на осам делова

УКУПНО БОДОВА

1

30. б)

УКУПНО БОДОВА

1