

КЉУЧ – УСЛУЖИВАЊЕ - РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ
УГОСТИТЕЉСКО – ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА - ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ
КОНОБАР, КРАГУЈЕВАЦ 2015. ГОДИНЕ

1. Енглески доручак састоји се од:

1. **ВОЊНОГ СОКА, ВОЋА ИЛИ КОМПОТА** ()
2. **КАШЕ ОД ЗОБЕНИХ ПАХУЉИЦА (ПОРИЦ)** ()
2. **ЈЕЛА ОД ЈАЈА ИЛИ ПЕЧЕНОГ МЕСА** ()
3. **МАСЛАЦА, ЦЕМА ИЛИ МЕДА** ()
4. **ТОПЛОГ НАПИТКА** ()
5. **ПЕЦИВА ИЛИ ТОСТА** ()

УКУПНО БОДОВА....(1,5)

2. Наведи начине услуживања:

1. **ЕНГЛЕСКИ НАЧИН УСЛУЖИВАЊА** ()
2. **ФРАНЦУСКИ НАЧИН УСЛУЖИВАЊА** ()
3. **БЕЧКИ НАЧИН УСЛУЖИВАЊА** ()
4. **РУСКИ НАЧИН УСЛУЖИВАЊА** ()

УКУПНО БОДОВА....(1)

3. Наведи основне уређаје који чине опрему - инвентар

точioniце пића:

1. **ПУЛТ И РЕТРОПУЛТ** ()
2. **АПАРАТ ЗА ЕСПРЕССО КАФУ** ()
3. **ЛЕДОМАТ** ()
4. **АПАРАТ ЗА ПРАЊЕ ЧАША** ()
5. **РАСХЛАДНИ УРЕЂАЈИ** ()

УКУПНО БОДОВА....(2,5)

4. Наброј врсте специјализованих ресторана:

1. **НАЦИОНАЛНИ РЕСТОРАНИ** ()
2. **ВЕГЕТАРИЈАНСКИ РЕСТОРАНИ** ()
3. **МЛЕЧНИ РЕСТОРАНИ** ()
4. **РИБЉИ РЕСТОРАНИ** ()
5. **ЛОВАЧКИ РЕСТОРАНИ** ()

УКУПНО БОДОВА....(2,5)

5. Наведи групе јела по редоследу у јеловнику:

1. ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА ()
2. СУПЕ, ЧОРБЕ И ПОТАЖИ ()
3. ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ()
4. РИБЕ И РАКОВИ ()
5. ГОТОВА ЈЕЛА ()
6. ПЕЧЕЊА ()
7. ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ ()
8. СПЕЦИЈАЛИТЕТИ СА РОШТИЉА ()
9. ВАРИВА ()
10. САЛАТЕ ()
11. СИРЕВИ ()
12. ПОСЛАСТИЦЕ ()
13. КОМПОТИ ()
14. ВОЋЕ ()

УКУПНО БОДОВА....(3,5)

6. Од наведених јела заокружи називе јела по поруџбини:

1. Говеђи гулаш (/)
2. Бечка шницла ()
3. Телећи медаљони ()
4. Печурке на жару (/)
5. Омлет на ловачки начин (/)
6. Кијевски котлет ()
7. Пуњене паприке (/)
8. Турнедо „Росини“ ()
9. Шиш – ђевап ()
10. Поховани плави патлиџан (/)

УКУПНО БОДОВА....(2,5)

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

1. На собној температури на крају јела (/)
2. Хладна, на почетку јела (/)
3. Уз печења и пржена меса, односно уз главна јела на температури од 14-18°Ц ()

УКУПНО БОДОВА....(0,5)

8. Фрапирање је: (заокружи тачан одговор)

1. Загрејавање (/)
2. Претакање (/)
3. **Расхлађивање** ()

УКУПНО БОДОВА....(**0.5**)

9. Коктели се могу припремити у: (наведи начине)

1. **ШЕЈКЕРУ** ()
2. **У ЧАШИ ЗА КОКТЕЛЕ** ()
3. **У ЧАШИ У КОЈОЈ СЕ СЛУЖЕ** ()

УКУПНО БОДОВА....(**1.5**)

10. Пријем Поруџбина на етажу обавља се: (наведи начине)

1. **ТЕЛЕФОНОМ ДИРЕКТНО СОБНОМ СЕРВИСУ** ()
2. **ТЕЛЕФОНОМ ПРЕКО РЕЦЕПЦИЈЕ** ()
3. **ПРЕКО „КРУШКЕ - КВАКЕ“** ()
4. **ДИРЕКТНО У СОБИ** ()

УКУПНО БОДОВА....(**1**)

11. Дижестив услужујемо

ПО ЗАВРШЕТКУ СЛУЖЕЊА ЈЕЛА(на крају обода)

ОДНОСНО УЗ КАФУ ()

УКУПНО БОДОВА....(**0,5**)

12. Инвентар за услуживање се дели на:

1. **РУБЉЕ** ()
2. **СТАКЛО** ()
3. **МАЛИ СТОНИ ИНВЕНТАР** ()
4. **ПОМОЋНИ ИНВЕНТАР** ()
5. **ПОРЦУЛАН** ()
6. **ПРИБОР ЗА ЈЕЛО** ()
7. **МЕТАЛНО ПОСУЂЕ** ()

УКУПНО БОДОВА....(**3.5**)

13. Анкетирање гостију врши се у: (заокружи тачан одговор)

1. Кафани (/)
2. Ресторану (/)
3. **Пансиону** ()

УКУПНО БОДОВА....(**0.5**)

14. Организациони системи рада су:

1. РЕЈОНСКИ СИСТЕМ ()
2. РЕВИРНИ СИСТЕМ ()
3. ОБЕР СИСТЕМ ()
4. БРИГАДНИ СИСТЕМ ()

УКУПНО БОДОВА....(1)

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

1. Са леве стране госта или са најпогоднијег места ()
2. Са десне стране госта (/)
3. Испред госта (/)

УКУПНО БОДОВА....(0.5)

16. Под Менијем се подразумева: (допиши одговор)

УНАПРЕД УТВРЂЕН САСТАВ ЈЕДНОГ ОБРОКА ()

УКУПНО БОДОВА....(0.5)

17. Фингербола се поставља: (заокружи тачан одговор)

1. Са леве стране госта ()
2. Са десне стране госта (/)
3. На средини стола (/)

УКУПНО БОДОВА....(0.5)

18. У мали стони инвентар спада:

1. СЛАНИК (ПОСИПАЧ) ()
2. ПОСИПАЧ ЗА ШЕЋЕР - ШЕЋЕРЊАЧА ()
3. СТАЛАК ЗА СИРЋЕ И УЉЕ ()
4. ПОСУДА ЗА СЕНФ И ДРУГЕ СОСОВЕ ()
5. СТАЛАК ЗА ЧАЧКАЛИЦЕ ()
6. ПЕПЕЉАРА ()
7. ВАЗА ЗА ЦВЕЋЕ ()
8. СВЕЋЊАК ()

УКУПНО БОДОВА....(2)

19. Карта кафане садржи:

1. **ТОПЛИ И ХЛАДНИ НАПИЦИ** ()
2. **ПРИЛОЗИ УЗ НАПИТКЕ** ()
3. **ХЛАДНЕ ЗАКУСКЕ** ()
4. **ТОПЛЕ ЗАКУСКЕ** ()
5. **СИРЕВИ** ()
6. **СЕНДВИЧИ** ()
7. **КОМПОТИ** ()
8. **ПОСЛАСТИЦЕ** ()
9. **ВОЋЕ** ()

УКУПНО БОДОВА... (4.5)

20. На етикети бутелњих вина наводе се следећи подаци:

1. **НАЗИВ ВИНА** ()
2. **ВИНОГОРЈЕ** ()
3. **ПОДРУМ У КОМ ЈЕ ФЛАША ПУЊЕНА** ()
4. **ГОДИНА ПРОИЗВОДЊЕ** ()
5. **САДРЖАЈ АЛКОХОЛА** ()

УКУПНО БОДОВА... (2.5)

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

ФЛАМБИРАЊЕ ()

УКУПНО БОДОВА... (0.5)

22. Наброј свечане пријеме:

1. **КОКТЕЛ - ПАРТИЈА** ()
2. **ХЛАДАН БИФЕ** ()
3. **ТОПЛИ БИФЕ** ()
4. **БАНКЕТ** ()
5. **ЧАЈАНКА** ()

УКУПНО БОДОВА... (2.5)

23. За услуживање 100 (сто) гостију на коктел – партији потребно је:

(заокружи тачан одговор)

1. **8 – 10 конобара (услужног особља)** ()
2. **14 – 16 конобара (услужног особља)** (/)
3. **6 – 8 конобара (услужног особља)** (/)

УКУПНО БОДОВА... (0.5)

24. На БАНКЕТУ аперитив се служи у: (заокружи тачан одговор)

1. Хотелском холу (/)

2. У свечаном аперитив салону ()

3. За банкетским столом (/)

УКУПНО БОДОВА... (0.5)

25. Одреди бројевима редослед служења понуђених јела у датом менију:

Мешана салата 5 ()

Пилећа чорба 2 ()

Печурке на жару 3 ()

Гратиниране палачинке 6 ()

Филе „Мињон“ на ловачки начин 4 ()

Малине са шлагом 7 ()

Српска закуска 1 ()

УКУПНО БОДОВА... (3)

Литература:

- Услуживање са практичном наставом за I и II разред угоститељско – туристичке школе Саид Дивановић и Светозар Нићетин
- Услуживање са практичном наставом за III и IV разред угоститељско – туристичке школе Миленко Красавчић и Светозар Нићетин