

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
**«ФИНАНСОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**
(Финансовый университет)

**Кафедра «Международный туризм, гостиничный бизнес
и социальный менеджмент»**

М.А. Морозов, И.В. Васильева, Стыцюк Р.Ю.
**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ АУДИТОРНОЙ И
ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

(сборник заданий, сценарии семинаров, кейс, тесты)

по дисциплине
Индустрия общественного питания и ресторанного бизнеса
(сценарий, сборник заданий, кейс, тесты)

для студентов, обучающихся по направлению

43.03.02 «Туризм»

профиль «Гостиничный бизнес»

Москва- 2017

1. Сценарии и задания для проведения практических и семинарских занятий

ТЕМА 1. Классификация предприятий питания. Концепция и профиль ресторана

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите основные законодательные акты, регулирующие трудовые отношения.
2. Основные требования к предприятиям питания
3. Какие предприятия питания делятся на классы
4. Перечень основных документов, необходимых для открытия предприятия питания.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Классификация баров, их характеристика.
2. Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов.

Эссе:

1. Каковы основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)?

Рефераты:

1. Народные рестораны, перспективы развития.
2. Развитие сети социально-ориентированных предприятий общественного питания.

Доклады:

1. Организационные основы управления персоналом.
2. Опыт организации кофеен.
3. Организация работы диетических и вегетарианских столовых.
4. Классификация заготовочных предприятий, их характеристика.

ТЕМА 2. Организация технологического процесса на предприятиях индустрии питания. Формирование и оформление меню ресторана

Вопросы для самопроверки:

1. Структура производства (цеховая, бесцеховая), их характеристика.
2. Характеристика нормативно-технологической документации.
3. Показатели качества и безопасности продукции общественного питания.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Проектирование производственного процесса.
2. Организация производственного процесса в пространстве и во времени.
3. Составление технологических и технико-технологических карт.

Эссе:

1. Каково назначение оперативного плана производства (ОПП) предприятия питания?

2. Особенности составления ОПП для заготовочного предприятия питания.
3. Вопросы оптимизации при составлении производственной программы.

Рефераты:

1. Производственная мощность предприятия питания и интенсивное ее использование.
2. Резервы сокращения продолжительности производственного цикла.
3. Сущность и условия применения поточного метода организации производства.

Доклады:

1. Современные формы организации производства на фабрике-кухне.
2. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.

ТЕМА 3. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей

Вопросы для самопроверки:

1. Виды помещений для организации обслуживания потребителей.
2. Характеристика помещений для потребителей.
3. Виды меню и их характеристика.
4. Линия раздачи пищи и комплектации обедов при самообслуживании (нормативные требования).

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала.
2. Основные показатели безопасности услуг.
3. Какую информацию об услугах обязан довести до сведения потребителей исполнитель?
4. Карта вин: порядок составления.

Доклады и рефераты:

1. Структура бизнес-процесса: оценка персонала.
2. Рациональная организация работы обслуживающего персонала.
 1. Формирование меню на примере различных типов и классов предприятий общественного питания.
 2. Правила оказания услуг предприятий общественного питания.
 3. Гармонизация карты вин и меню.

ТЕМА 4. Основные формы и методы ресторанного обслуживания

Вопросы для самопроверки

1. Какие этапы обслуживания посетителей на предприятиях питания.
2. В чем заключается подготовка помещений для посетителей к обслуживанию.
3. Какие виды сервировки столов в зависимости от характера обслуживания Вы знаете.

4.Какова последовательность сервировки для завтрака, обеда, ужина, банкета.

Какие правила необходимо соблюдать при встрече и размещении гостей, приеме заказа.

5. Какие способы подачи блюд Вы знаете.

6. Каковы особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков.

7. Каковы правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, десерта, горячих и холодных напитков.

8. Какие виды расчета с посетителями применяются на предприятиях общественного питания.

Вопросы для обсуждения

1. Назовите основные виды тренингов, используемых для обслуживающего персонала.

2. Структура бизнес-процесса: оценка персонала.

3. Методы и формы обслуживания в ресторане?

4. Какие существуют основные методы подачи блюд в ресторане?

5. Какие способы расчета с потребителями в ресторанах вам известны?

6. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола?

Темы выступлений

1. Аксессуарный сервис в процессе обслуживания потребителей.

2. Сервировка стола для завтрака.

3. Сервировка стола к ужину.

4. Современные тенденции в сервировке стола.

5. Сервисные технологии при подаче закусок, блюд и напитков.

6. Способы стимулирования обслуживающего персонала ресторана.

Тематика рефератов, докладов

1. Виды и последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характеристики обслуживания. Основные правила сервировки столов.

2. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков на предприятиях питания.

3. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания.

4. Правила подачи супов на предприятиях питания.

5. Правила подачи вторых блюд на предприятиях питания.

6. Правила подачи десертов, горячих и холодных напитков.

7. Этикет застолья и деловой протокол.

ТЕМА 5. Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана

Вопросы для самопроверки:

1. Что такое профессиональная этика?

2. Что понимаете под «общением»?

3. Что такое этическая культура работников ресторана?

4. В чем суть корпоративной культуры ресторана?

5. Что понимаете под психологией ресторанного сервиса?

Вопросы для обсуждения

1. Кратко охарактеризуйте основные категории этики.
2. Какими критериями (показателями) можно пользоваться для определения уровня нравственной культуры официанта?
3. С чего начинается культура общения в ресторанах? В чем проявляется культура общения официанта с гостями?
5. Психология процесса сервисной деятельности.

Тематика рефератов, докладов

1. Особенности профессионального поведения работника ресторана.
2. Корпоративная этика ресторана.
3. Жалобы и конфликты с гостями ресторана.
4. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана.
5. Проблемы качества и безопасности услуг в практике ресторанного сервиса.
6. Современные проблемы в развитии сервисной деятельности.
7. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей.

Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана

Вопросы для самопроверки:

1. Понятие фирменного стиля в индустрии питания.
2. Факторы фирменного стиля, влияющие на имидж ресторана.
3. Функции фирменного стиля индустрии питания.
4. Понятие корпоративной культуры.
5. Основные элементы имиджа индустрии питания.
6. Определение дизайна как системно образующей технологии.
7. Дизайн как система художественно-конструкторского проектирования предметно-пространственной среды.
8. Виды дизайна, используемые в создании фирменного стиля.
9. Понятие стилей ресторана.
10. Фитодизайн.
11. Светодизайн.
12. Экстерьер ресторана.

Индивидуальные задания:

3. Разработать дизайн фирменной одежды для поваров ресторана.
4. Разработать дизайн фирменной одежды для официантов и барменов ресторана.
5. Разработать музыкальную программу ресторана.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. История развития фирменного стиля в индустрии питания.
2. Корпоративная культура в индустрии гостеприимства.
3. Имидж – как основной элемент корпоративной культуры в индустрии питания.
4. Концепция предприятия – основа создания фирменного стиля в индустрии питания.
5. История развития товарного знака в индустрии питания.
6. Ведущие дизайнеры и компании по созданию товарных знаков.
7. Мировые брэнды ресторанов.
8. Меню – носитель имиджа ресторана.
9. Дизайн меню, информационная и художественная значимость.
10. Карта вин и особенности ее составления для ресторанов различных кухонь.
11. Эногастрономия и ее роль при составлении карты вин.
12. Кулинарный дизайн в индустрии питания.
13. Дизайн как важный элемент ресторанной концепции.
14. Художественные стили ресторанов в индустрии питания.
15. Современные средства организации интерьеров ресторана.
16. Фитодизайн и флористика в ресторане.
17. Современный дизайн декорирования фуршетных столов.
18. Светодизайн – новые возможности в моделировании интерьера.
19. Дизайн интерьера ресторанов Западной Европы, Америки, Австралии.
20. Современные технологии сервировки столов.
21. Брендинг как основа конкурентоспособности ресторана в индустрии питания.
22. Современные направления дизайна форменной одежды персонала ресторана в индустрии питания.
23. Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана в индустрии питания.
24. Высокое качество обслуживания – необходимый компонент фирменного стиля.
25. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана в индустрии питания.

Тема 7. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса

Вопросы для самопроверки:

1. Расскажите об особенностях организации обслуживания на предприятиях быстрого питания.
2. Какие предъявляются требования к предприятиям общественного питания для обслуживания школьников и студентов.
3. Каковы особенности организации питания и обслуживания туристов.
4. Какие прогрессивные формы обслуживания на предприятиях питания Вы знаете.
5. Расскажите об организации питания и обслуживания на различных видах транспорта.

6. Дайте понятие «кейтеринг». Какие особенности организации работы персонала при проведении кейтеринга.

Вопросы для обсуждения

1. Современные технологии организации школьного питания.
2. Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
3. Организация корпоративного питания.
4. Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
5. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

Тематика рефератов, докладов

1. Перспективные направления совершенствования сферы сервиса в современных условиях.
2. Использование информационных технологий в сервисной деятельности.
3. Сервисная деятельность с учетом национальных и других особенностей обслуживания.
4. Современное состояние и основные направления развития ресторанного сервиса.
5. Особенности ресторанного сервиса в России и за рубежом.
6. Прогрессивные технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг.
7. Тенденции развития современного ресторанного сервиса г. Москвы.

2. Перечень вопросов к контрольной работе

1. Принципы современного сервиса.
2. Виды разновидности услуг и сервисной деятельности.
3. Особенности сервисных предприятий.
4. Персонал сервисной организации и их понятие.
5. Нормативно-правовые аспекты сервисной деятельности.
6. Лицензирование сервисной деятельности.
7. Сертификация работ и услуг, цель сертификации, основные требования при сертификации.
8. Понятие сертификата соответствия, ее виды и уровни.
9. Ресторанный сервис и основные тенденции ресторанного сервиса.
10. Ресторанный сервис и его характеристика.
11. Задачи ресторатора.
12. Рестораны как субъекты инфраструктуры рынка.
13. Особенности и история создания ресторанных цепей.
14. Особенности и характеристики независимых ресторанов.
15. Особенности и характеристики сетевых ресторанов.
16. Особенности и характеристики демократичных ресторанов.
17. Ресторан в глазах потребителя и различие.
18. Ассортиментная политика и основные особенности создания рентабельного предприятия.
19. Современный подход к созданию предприятия в сфере ресторанного сервиса.
20. Последовательность согласования при открытии и создании предприятий общественного питания.
21. Государственная регистрация юридического лица и кадровая политика ресторана.
22. Классификация ресторанов по ГОСТ.
23. Классификация ресторанов по количеству звезд.
24. Классификация ресторанов по ценовой политике.
25. Перечень документов обеспечивающих создание условий безопасности услуг.

Темы проблемных докладов:

1. Использование информационных технологий в сервисной деятельности.
2. Сервисная деятельность с учетом национальных и других особенностей обслуживания.

3. Современное состояние и основные направления развития ресторанного сервиса.

4. Особенности ресторанного сервиса в России и за рубежом.

5. Прогрессивные технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг.

6. Карта вин и особенности ее составления для ресторанов различных кухонь.

7. Виды и назначение столового белья

8. Виды и ассортимент столовой посуды из фарфора и фаянса для подачи блюд и сервировки столов

1. Особенности организации «Шведского стола».

2. Банкет – коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.

3. Банкет – чай, характеристика меню и правила подачи блюд, десерта.

4. Особенности организации форм ускоренного обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «бизнес-ланч», «воскресный бранч», «кофе-брейк», «ре-пинский стол» на предприятиях питания.

5. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Чай», «Коктейль», «Обед», «Обед-фуршет», «Ужин». Их характеристика.

6. Основные виды сервиса (французский, русский, американский, немецкий, английский) и последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания. Преимущества и недостатки.

3. Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Классификация предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ 30389—2013.

2. Классификация услуг общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ 31984-2012.

3. Основные правила работы предприятий общественного питания.

4. Производственно-торговая структура предприятий питания. Состав и назначение помещений предприятий питания.

5. Нормативная документация, регламентирующая деятельность предприятий питания.

6. Нормативная и технологическая документация предприятий питания.

7. Организация работы в холодном цехе.

8. Организация работы в горячем цехе.

9. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятиях питания.

10. Требования к персоналу предприятий общественного питания.

11. Классификация и характеристика организационных методов и форм обслуживания на предприятиях общественного питания.

12. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.
13. Особенности организации диетического питания.
14. Организация обслуживания потребителей в ресторанах.
15. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
16. Особенности организации питания и обслуживания в местах массового отдыха.
17. Обслуживание на предприятиях общественного питания участников форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе проживающих в гостинице. Система Room Service
18. Особенности организации обслуживания туристов.
19. Критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий общественного питания.
20. Культура сервиса. Слагаемые культуры обслуживания и их характеристика
21. Жалобы и конфликты при обслуживании. Способы разрешения конфликтов.
22. Техническая эстетика и дизайн ресторана.
23. Особенности современного интерьера. Стили, используемые при оформлении интерьеров
24. Реклама ресторанов. Продвижение ресторанных услуг.
25. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.
26. Характеристика и оснащение помещений торговой группы предприятий питания.
27. Характеристика подсобных торговых помещений ресторана (моечных, буфета, раздаточной, сервизной)
28. Оборудование торговых залов предприятий питания.
29. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.
30. Характеристика меню напитков и винных карт. Последовательность напитков в меню.
31. Характеристика и ассортимент столовой посуды из фарфора, фаянса и керамики, используемой на предприятиях питания.
32. Виды и последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характеристики обслуживания. Основные правила сервировок столов.
33. Правила и особенности блюд и напитков на предприятиях питания.
34. Встреча, размещение и порядок обслуживания гостей на предприятиях питания. Правила расчета с гостями.
35. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания.
36. Назначение и виды банкетов и приемов.
37. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях питания.

38. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
39. Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков.
40. Особенности организации «Шведского стола».
41. Особенности организации форм ускоренного обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «бизнес-ланч», «воскресный бранч», «кофе-брейк», «репинский стол» на предприятиях питания.
42. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Чай», «Коктейль», «Обед», «Обед-фуршет», «Ужин». Их характеристика.
43. Основные виды сервиса (французский, русский, американский, немецкий, английский) и последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания. Преимущества и недостатки.
44. Методы обслуживания туристов при организации завтраков, обедов и ужинов («а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание»).
45. Организация и проведение выездных банкетов (кейтеринг).
46. Обслуживание участников съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе проживающих в гостинице.
47. Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц иностранных туристов.
48. Обслуживание групп туристов в ресторане. Правила составления меню для иностранных туристов.
49. Условия питания и системы обслуживания в ресторанах гостиничных комплексов.
50. Виды завтраков, предоставляемых в ресторанах гостиниц. Их характеристика.
51. Виды, характеристика и меню национальных завтраков.

4. Тестовые задания

1. Сервировка стола означает следующее:

- а) правильное размещение на столе предметов сервировки;
- б) правильное пользование предметами сервировки во время еды;
- в) произвольное размещение предметов сервировки стола.

2. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола – это соответствие _____, виду обслуживания (повседневные или праздничные завтрак, обед, ужин)

- а) настроению метрдотеля;
- б) ассортименту подаваемых закусок, блюд, напитков
- в) имеющимся в наличии сервизам;
- г) нарядам гостей.

3. Верная последовательность сервировки стола представлена в ответе?

- а) накрытие стола скатертью, сервировка тарелками, приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами;

- б) накрытие стола скатертью, расстановка приборов со специями, ваз с цветами, сервировка тарелками, столовыми приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток;
- в) накрытие стола скатертью, сервировка стеклянной посудой, тарелками, приборами, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами

4. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку включает в себя следующее:

- а) закусочный прибор, чайная ложка, фужер;
- б) пирожковая тарелка, закусочный прибор, чайная ложка, фужер, салфетка;
- в) пирожковая тарелка, закусочный прибор, чайная ложка, фужер.

5. Предметы предварительной сервировки стола к повседневному ужину состоят из следующего: пирожковая тарелка; _____, закусочные приборы; столовые приборы; фужер; салфетка.

- а) мелкая столовая тарелка (в качестве подстановочной) и закусочная тарелка;
- б) закусочная тарелка;
- в) рыбные приборы.

6. Какие приборы необходимы для еды бифштекса натурального?

- а) закусочные нож и вилка;
- б) столовые нож и вилка;
- в) рыбные нож и вилка.

7. Официант производит хорошее впечатление, если он

- а) в свободное от обслуживания время стоит, держа руки в карманах или скрестив их на груди;
- б) стоит, облокотившись о сервант или подсобный стол;
- в) умеет быстро бегать по залу, размахивая ручником;
- г) имеет красивую осанку, двигается легко и изящно.

8. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводится

- а) по официальному поводу;
- б) по любому поводу.

9. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами отличается от банкета за столом с полным обслуживанием официантами:

- а) сервировкой стола;
- б) методом подачи блюд;
- в) большим количеством официантов, участвующих в обслуживании;
- г) меньшим количеством блюд в меню;
- д) все ответы верны.

10. К обслуживающему персоналу предприятий ОП относят следующих работников:

- а) метрдотель (администратор), официант, хостесс, бармен, буфетчик, кассир, повар на раздаче, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии;
- б) заведующий производством, повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь;
- в) мойщик кухонной посуды, мойщик столовой посуды, повар на производстве и раздаче.

11. Основные индивидуальные столовые приборы – это закусочный, _____, столовый, десертный приборы

- а) рыбный прибор;
- б) нож для масла;
- в) кокильная вилка;
- г) нож для сыра.

12. Назначение индивидуальных полотняных салфеток следующее:

- а) Сувенир на память о посещении предприятия ОП;
- б) Обеспечение сохранности одежды во время трапезы;
- в) Протираание лица.
- г) Удаление пыли с обуви

13. Полный «столовый» прибор состоит из следующего набора предметов:

а) нож, вилка;

б) нож, вилка, ложка;

в) ложка, вилка;

г) нож, ложка.

14. *Фужеры используют для подачи:*

а) шампанского и других игристых вин;

б) столовых белых вин;

в) безалкогольных напитков;

г) ароматизированных вин.

15. *Какой вид завтрака чаще всего входит в стоимость размещения в гостиницах?*

а) Поздний;

б) Континентальный;

в) Национальный;

д) Нет верного ответа.

16. *Какой вид завтрака включает в себя, кроме всего прочего, свежесвыжатый сок?*

А) Континентальный;

Б) Французский;

В) Американский;

Г) Поздний.

17. *Какая форма обслуживания чаще всего применяется во время завтрака туристов в гостиницах?*

А) самообслуживание через «шведский стол»;

Б) обслуживание официантами за столом;

В) экспресс-стол;

Г) репинский стол.

18. *Какие факторы учитывают при составлении меню предприятия?*

А) Вкусы и желания потенциальных посетителей;

Б) Вкусы и желания зав.производством;

В) Вкусы и желания метрдотеля;

В) Вкусы и желания руководителя предприятия ОП.

19. *«Точность меню» означает список блюд с наименованиями и описанием блюд по _____ и способам обработки, с выходом порций и ценами*

а) ингредиентам;

б) количеству микроэлементов;

в) количеству витаминов;

г) наличию незаменимых аминокислот.

20. *Последовательность записи в меню закусок следующая: 1.Мясные холодные закуски, 2.рыбные холодные закуски, 3.закуски из птицы и дичи, 4.овощные и грибные закуски;*

а) да;

б) нет.

21. *Правильная последовательность записи в меню супов представлена в ответе*

а) 1.Прозрачные, 2.заправочные, 3.пюреобразные, 4.молочные, 5.холодные, 6.сладкие;

б) 1.Холодные, 2.прозрачные, 3.заправочные, 4.пюреобразные, 5.молочные, 6.сладкие;

в) 1.Пюреобразные, 2.прозрачные, 3.заправочные, 4. молочные, 5.холодные, 6.сладкие.

22. *Последовательность записи в меню горячих рыбных блюд верно представлена в ответе _____?*

а) Рыба жареная, отварная, запеченная, припущенная;

б) Рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная;

в) Рыба запеченная, отварная, жареная, припущенная

23. *Какая последовательность записи в меню мясных горячих блюд из приведенных вариантов правильная?*

- а) мясо жареное, тушеное, запеченное, отварное, блюда из рубленого мяса и котлетной массы.
- б) мясо отварное, жареное, тушеное, запеченное, блюда из рубленого мяса и котлетной массы.
- в) блюда из рубленого мяса и котлетной массы, мясо отварное, жареное, тушеное, запеченное.

24. *Верный вариант ответа о последовательности записи в меню сладких блюд?*

- А) Фрукты и ягоды натуральные и в сиропе, горячие сладкие блюда, холодные.
- Б) Фрукты и ягоды натуральные и в сиропе, холодные сладкие блюда, горячие.
- В) Холодные сладкие блюда, горячие, фрукты и ягоды натуральные и в сиропе.
- Г) Горячие сладкие блюда, холодные, фрукты и ягоды натуральные и в сиропе.

25. *Последовательность записи в меню горячих напитков верная в варианте _____?*

- А) Горячий шоколад какао, кофе, чай;
- Б) Какао, горячий шоколад, чай, кофе;
- В) Кофе, какао, горячий шоколад, чай;
- Г) Чай, кофе, какао, горячий шоколад.

26. *Порядок записи алкогольных напитков и других сопутствующих товаров в карте вин и напитков зависит от типа ПОП, _____, наличия напитков и товаров в кладовой ПОП.*

- А) специализации предприятия ОП;
- Б) месторасположения предприятия ОП;
- В) вкуса руководителя предприятия ОП;
- Г) пристрастия сомелье.

27. *Правильный порядок записи напитков и сопутствующих товаров в карте вина напитков ресторана с русской кухней приведен в варианте _____*

- а) Шампанское, крепко-алкогольные напитки, настойки, наливки, вина виноградные, игристые вина, коньяки, ликеры, пиво, прохладительные напитки, соки, минеральная вода, сигареты
- б) Крепко-алкогольные напитки, настойки, наливки, вина виноградные, шампанское, игристые вина, коньяки, ликеры, пиво, прохладительные напитки, соки, минеральная вода, сигареты
- в) Сигареты, крепко-алкогольные напитки, настойки, наливки, вина виноградные, шампанское, игристые вина, коньяки, ликеры, пиво, прохладительные напитки, соки, минеральная вода,

28. *Кому официант наливает пробный глоток вина в предприятии ОП?*

- а) даме заказчика;
- б) заказчику;
- в) себе;
- г) никому.

29. *Сомелье – это работник ресторана, ответственный за подачу напитков, а также*

- а) обслуживающий гостей за барной стойкой;
- б) дающий советы гостям по выбору вин и напитков в зале;
- в) наблюдающий за работой официантов в зале.

30. *Верно ли утверждение, что «не алкоголь подбирают к блюдам и закускам, а наоборот, блюда и закуски подбирают к напиткам»?*

- А) да;
- Б) нет.

31. *В сервировке фуршетного стола закусочные приборы обязательны?*

- А) да;
- Б) нет.

32. *Что общего в банкетах коктейль и фуршет?*

- А) наличие фуршетного стола;

- Б) отсутствие предметов сервировки;
 В) количество закусок и напитков в меню;
 Г) отсутствие столов для еды сидя.
33. *Присутствуют ли в сервировке фуршетного стола полотняные салфетки?*
 А) Да;
 Б) Нет.
34. *Десертный фуршетный стол предполагает наличие фруктовых ножей?*
 А) Да;
 Б) Нет.
35. *Сервировка стола означает следующее:*
 а) Правильное размещение на столе предметов сервировки;
 б) Правильное пользование предметами сервировки во время еды;
 в) Произвольное размещение предметов сервировки стола.
36. *Основные требования, предъявляемые к сервировке стола – это соответствие _____, виду обслуживания (повседневные или праздничные завтрак, обед, ужин)*
 а) настроению метрдотеля;
 б) ассортименту подаваемых закусок, блюд, напитков
 в) имеющимся в наличии сервизам;
 г) нарядам гостей.
37. *Верная последовательность сервировки стола представлена в ответе _____*
 а) Накрытие стола скатертью, сервировка тарелками, приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами;
 б) Накрытие стола скатертью, расстановка приборов со специями, ваз с цветами, сервировка тарелками, столовыми приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток;
 в) Накрытие стола скатертью, сервировка стеклянной посудой, тарелками, приборами, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами
38. *Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку включает в себя следующее:*
 а) Закусочный прибор, чайная ложка, фужер;
 б) Пирожковая тарелка, закусочный прибор, чайная ложка, фужер, салфетка;
 в) Пирожковая тарелка, закусочный прибор, чайная ложка, фужер.
39. *Предметы предварительной сервировки стола к повседневному ужину состоят из следующего: пирожковая тарелка; _____, закусочные приборы; столовые приборы; фужер; салфетка.*
 а) мелкая столовая тарелка (в качестве подстановочной) и закусочная тарелка;
 б) закусочная тарелка;
 в) рыбные приборы.
40. *Какие приборы необходимы для еды бифштекса натурального?*
 А) Закусочные нож и вилка;
 Б) Столовые нож и вилка;
 В) Рыбные нож и вилка.
41. *Официант производит хорошее впечатление, если он*
 а) в свободное от обслуживания время стоит, держа руки в карманах или скрестив их на груди;
 б) стоит, облокотившись о сервант или подсобный стол;
 в) Умеет быстро бегать по залу, размахивая ручником;
 г) Имеет красивую осанку, двигается легко и изящно.
42. *Банкет, во время проведения которого гости сидят, - это*
 а) Банкет-фуршет;
 б) Банкет за столом с полным или частичным обслуживанием официантами;
 в) Банкет-фуршет-коктейль;
 г) банкет-коктейль.

43. Банкет, во время проведения которого гости едят и пьют стоя, - это
- А) Банкет-фуршет;
 - Б) Банкет за столом с полным обслуживанием официантами;
 - В) Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
 - Г) банкет-коктейль.
44. К обслуживающему персоналу предприятий ОП относят следующих работников:
- а) Метрдотель (администратор), официант, хостесс, бармен, буфетчик, кассир, повар на раздаче, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии;
 - б) Заведующий производством, повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь;
 - в) Мойщик кухонной посуды, мойщик столовой посуды, повар на производстве и раздаче.
45. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводится
- а) по официальному поводу;
 - б) по любому поводу.
46. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами отличается от банкета за столом с полным обслуживанием официантами
- а) сервировкой стола;
 - б) методом подачи блюд;
 - в) большим количеством официантов, участвующих в обслуживании;
 - г) меньшим количеством блюд в меню;
 - д) все ответы верны.
47. При подаче блюда в индивидуальной посуде официант подходит к гостю _____ от него
- а) слева;
 - б) справа;
 - в) с любой стороны.
48. При подаче блюда в многопорционной посуде официант подходит к гостю _____ от него
- а) слева;
 - б) справа;
 - в) с любой стороны.
49. С какой стороны принято наливать напитки гостям за столом?
- А) слева;
 - Б) справа;
 - В) не имеет значения.
50. Официант производит хорошее впечатление, если он
- а) в свободное от обслуживания время стоит, держа руки в карманах или скрестив их на груди;
 - б) стоит, облокотившись о сервант или подсобный стол;
 - в) Умеет быстро бегать по залу, размахивая ручником;
 - г) Имеет красивую осанку, двигается легко и изящно.