



Н.Б. Лыгарева

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ

Екатеринбург
2013

Электронный архив УГЛТУ

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВПО «УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЛЕСОТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра социально-культурных технологий

Н.Б. Лыгарева

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ

Контрольные задания для студентов
очной и заочной форм обучения
по специальности 100103 «Социально-культурный сервис и туризм»,
направления 100200 и 100400 «Туризм»,
101100 «Гостиничное дело» 100100 «Сервис»

Екатеринбург
2013

Печатается по рекомендации методической комиссии ГФ.
Протокол № 1 от 28 сентября 2012 г.

Рецензент - кандидат педагогических наук доцент кафедры философии
УГЛТУ О.Н. Новикова

Редактор Е.А. Назаренко
Оператор компьютерной верстки Е.В. Карпова

Подписано в печать 26.08.13		Поз. 85
Плоская печать	Формат 60×84 ¹ / ₁₆	Тираж 10 экз.
Заказ	Печ. л. 1,86	Цена руб. коп.

Редакционно – издательский отдел УГЛТУ
Отдел оперативной полиграфии УГЛТУ

ВВЕДЕНИЕ

Предприятия питания на сегодняшний занимают одну из значительных ниш в сфере социально-культурного обслуживания потребителей. В данной отрасли задействованы миллионы человек, в том числе выпускники специальности 100103 «Социально-культурный сервис и туризм», направления 100200 и 100400 «Туризм». Знание основ технологии обслуживания в питании необходимо и для специалистов занятых в индустрии туризма, так как организация питания является неотъемлемой частью туристического путешествия.

Успешность профессиональной подготовки специалистов в сфере туризма во многом зависит от знаний и практических навыков по технологии организации обслуживания в питании. Эти знания необходимы для работы в сфере туризма, так как современные способы питания многочисленны и сложны по технологии.

Контрольные задания по курсу «Технология и организация ресторанных услуг» предназначены для студентов специальности 100103 «Социально-культурный сервис и туризм», направления 100200 и 100400 «Туризм». Содержание контрольных заданий составлено в соответствии с учебной программой, содержанием лекционного материала и с Федеральным государственным образовательным стандартом третьего поколения, а также государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки студентов по данным направлениям.

Для проверки эффективности преподавания дисциплины проводится контроль знаний студентов. При этом используются следующие виды контроля:

- текущий, включающий выполнение студентами контрольных заданий с последующей оценкой проделанной работы;
- рубежный, состоящий из сдачи экзамена по дисциплине.

Промежуточный рейтинг-контроль предназначен для практической комплексной оценки освоения разделов курса, и осуществляется путем подготовки студентами ответов на заданные педагогом вопросы. Этот контроль проводится в виде выполнения разного рода тестовых заданий, решения ситуативных задач, а также в виде написания контрольных работ.

Полученные знания в ходе изучения предмета «Технология и организация ресторанных услуг» помогут студентам упростить процесс прохождения преддипломной практики и написания отчёта, а также станут необходимым материалом при написании дипломного проекта.

ПРИМЕРЫ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

Тест № 1. Схемы обслуживания на предприятиях питания

1. Определением какого вида обслуживания является - традиционная организация работы ресторанов и кафе, когда обслуживание носит исключительно индивидуальный характер:

- а) шведский стол;
- б) линия раздачи;
- в) фр. table d'hote;
- г) a la carte.

2. Определением какого вида обслуживания является - клиент сам может выбрать понравившееся закуски и блюда из числа представленных на специально устроенном буфете (столе, линии раздачи), положить их на тарелку в нужном количестве и принести на свой столик:

- а) шведский стол;
- б) линия раздачи;
- в) table d'hote;
- г) a la carte.

3. Определением какого вида обслуживания является - гости обслуживаются в одно время по одному меню:

- а) шведский стол;
- б) линия раздачи;
- в) table d'hote;
- г) a la carte.

4. Определением какого вида обслуживания является - по одну сторону находится стоит клиент с тарелкой, а по другую - повар, готовый положить ему то, что он выберет. Наиболее часто такая форма обслуживания применяется в столовых различных организаций, в домах отдыха:

- а) шведский стол;
- б) линия раздачи;
- в) table d'hote;
- г) a la carte.

5. Мармит используется для:

- а) выкладки холодных закусок;
- б) выкладки горячих блюд;
- в) выкладки выпечки;
- г) выкладки столовых приборов.

6. Какой тип сервиса является наиболее дорогостоящим и затратным по времени:

- а) английский;
- б) русский;
- в) французский;
- г) американский.

7. Назовите самый дешевый способ организации обслуживания на предприятиях питания.

- а) шведский стол;
- б) линия раздачи;
- в) table d'hote;
- г) a la carte.

8. К какому виду сервиса относится данное определение: «Еда раскладывается на большом блюде и становится на доступном от гостя расстоянии, что бы он мог обслужить себя сам»:

- а) английский;
- б) немецкий;
- в) французский;
- г) американский.

9. Какие блюда располагаются в самом начале меню:

- а) закуски;
- б) напитки;
- в) основные блюда;
- г) фирменные.

10. Назовите наиболее популярный тип обслуживания туристических групп в России:

- а) шведский стол;
- б) линия раздачи;
- в) table d'hote;
- г) a la carte.

Тест № 2. Дополнительные виды обслуживания, буквенные обозначения систем питания

1. К какому виду банкета относится торжество, где участники сидят за красиво сервированным столом, а блюда и напитки подают официанты:

- а) банкет за столом с полным обслуживанием;
- б) банкет-коктейль;
- в) банкет-чай;
- г) банкет за столом с частичным обслуживанием.

2. Меню какого вида банкета состоит исключительно из мелкопорционных закусок:

- а) банкет за столом с полным обслуживанием;
- б) банкет-коктейль;
- в) банкет-чай;
- г) банкет за столом с частичным обслуживанием.

3. Чему равна ширина фуршетного стола:

- а) 2 м;
- б) 1 м;
- в) 2,5 м;
- г) 1,5 м.

4. Как называется перерыв на кофе или просто краткий отдых посреди насыщенного событиями и переговорами дня:

- а) перекус;
- б) обеденный перерыв;
- в) кофе-брейк;
- г) тайм-пауза.

5. В какие годы в России появились услуги кейтеринга:

- а) 1970-е;
- б) 1980-е;
- в) 1960-е;
- г) 1990-е.

6. Какие из буквенных обозначений систем питания обозначают только завтрак:

- в) ВВ;
- б) АL;
- в) НВ;
- г) FВ.

7. Какие из буквенных обозначений систем питания обозначают завтрак, обед, ужин:

- а) ВВ;
- б) АL;
- в) НВ;
- г) FВ.

8. Какие из буквенных обозначений систем питания обозначают завтрак и ужин:

- а) ВВ;
- б) АL;
- в) НВ;
- г) FВ.

9. Какой вид завтрака включает в себя сахар, булочные изделия, тосты, масло, джем, мед, варенье. Может дополняться блюдами из яиц, рыбными блюдами, блюдами из злаковых:

- а) английский;
- б) американский;
- в) расширенный;
- г) континентальный.

10. Какой вид завтрака включает в себя кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки, лимон, два вида повидла, джем или мед, выбор хлебо-булочных изделий, масло:

- а) английский;
- б) американский;
- в) расширенный;
- г) континентальный.

Тест № 3. Классификация предприятий питания

1. Какое предприятие питания характеризуется широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха:

- а) кафе;
- б) ресторан;
- в) бар;
- г) столовая.

2. Назовите предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки:

- а) кафе;
- б) ресторан;
- в) бар;
- г) столовая.

3. Назовите общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню:

- а) кафе;
- б) ресторан;
- в) бар;
- г) столовая.

4. Назовите предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары:

- а) кафе;
- б) ресторан;
- в) бар;
- г) столовая.

5. Какое предприятие питания характеризует данный вид обслуживания: технологические процессы на кухне разбиты на отдельные простые операции и строго регламентированы, технология приготовления блюд адаптирована под массовое производство и ориентирована на частое воспроизведение операций:

- а) ресторан высшего класса;
- б) ресторан класса «люкс»;
- в) рестораны быстрого обслуживания;
- г) сетевые рестораны.

6. Назовите структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления:

- а) закусочная;
- б) буфет;
- в) раздаточная столовая;
- г) диетическая столовая.

7. Какому типу заведения может быть присвоен класс обслуживания:

- а) кафе;
- б) бару;
- в) столовой;
- г) закусочной.

8. Какой вместимостью должно обладать кафе:

- а) 10-50 чел;
- б) 50-100 чел;
- в) 100-150 чел;
- г) 100-200 чел.

9. Основное качество обслуживания в системе фастфуд:

- а) дешево;
- б) качественно;
- в) быстро;
- г) ограниченно по ассортименту.

10. Какого класса ресторана не существует:

- а) класс «люкс»;
- б) высший класс;
- в) первый класс;
- г) эконом-класс.

11. Назовите предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей:

- а) предприятие быстрого обслуживания;
- б) буфет;
- в) кафетерий;
- г) магазин кулинарии;
- д) кофейня.

12. Назовите предприятие общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия и покупные товары:

- а) предприятие быстрого обслуживания;
- б) буфет;
- в) кафетерий;
- г) магазин кулинарии;
- д) кофейня.

13. Назовите предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный

ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары:

- а) предприятие быстрого обслуживания;
- б) буфет;
- в) кафетерий;
- г) магазин кулинарии;
- д) кофейня.

14. Назовите предприятие общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров:

- а) предприятие быстрого обслуживания;
- б) буфет;
- в) кафетерий;
- г) магазин кулинарии;
- д) кофейня.

15. Назовите предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары:

- а) предприятие быстрого обслуживания;
- б) буфет;
- в) кафетерий;
- г) магазин кулинарии;
- д) кофейня.

Тест № 4.

1. Предприятие общественного питания выполняет только производство кулинарной продукции и ее реализацию?

- а) да;
- б) нет.

2. Продукция предприятий общественного питания имеет ограниченные сроки реализации?

- а) да;
- б) нет.

3. Разнообразие выпускаемой продукции усложняет организацию производства?

- а) да;
- б) нет.

4. Разнообразие выпускаемой продукции зависит от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента?

- а) да;
- б) нет.

5. Режим работы предприятий общественного питания зависит от режима работы промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений?

- а) да;
- б) нет.

6. Спрос на продукцию предприятий общественного питания зависит от времени года?

- а) да;
- б) нет.

7. Спрос на продукцию предприятий общественного питания не изменяется по дням недели в течение суток?

- а) да;
- б) нет.

8. Предприятия общественного питания предоставляют только услугу питания?

- а) да;
- б) нет.

9. Каковы сроки реализации горячих блюд при массовом изготовлении?

- а) 2-3 часа;
- б) 3-4 часа;
- в) 4-5 часов.

10. Каковы сроки реализации холодных блюд при массовом изготовлении?

- а) 1 ч;
- б) 2 ч;
- в) 3 ч.

11. Подразделяются ли предприятия общественного питания в зависимости от характера производства на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства?

- а) да;
- б) нет.

12. Заготовочные предприятия изготавливают полуфабрикаты для других предприятий?

- а) да;
- б) нет.

13. Универсальные предприятия выпускают блюда из разных видов сырья?

- а) да;
- б) нет.

14. Специализированные предприятия выпускают продукцию из определенного вида сырья?

- а) да;
- б) нет.

15. Предприятия общественного питания делятся на классы в зависимости от качества и объема предоставляемых услуг?

- а) да;
- б) нет.

16. В зависимости от времени функционирования предприятия делятся на постоянно действующие и сезонные?

- а) да;
- б) нет.

17. В зависимости от места функционирования предприятия питания могут быть стационарными и передвижными?

- а) да;
- б) нет.

18. Предприятия по ассортименту выпускаемой продукции подразделяются на:

- а) заготовочные;
- б) универсальные;
- в) специализированные;
- г) доготовочные.

19. Какие предприятия делятся на классы?

- а) столовая;
- б) бар;
- в) кафе;
- г) закусочная;
- д) ресторан.

20. По ассортименту реализуемой продукции столовые различают общего типа и диетические?

- а) да;
- б) нет.

21. Столовые различают по месторасположению?

- а) да;
- б) нет.

22. Ресторан отличается от столовой по:

- а) ассортименту;
- б) месторасположению;
- в) часам работы;
- г) типу сервиса.

23. Назовите основные системы классификации ресторанов.

24. Каковы основные черты, отличающие ресторан от кафе?

25. Рестораны по качеству предоставляемых услуг подразделяются на классы?

- а) да;
- б) нет.

26. Рестораны организуют тематические вечера и банкеты всех видов?

- а) да;
- б) нет.

27. Каковы требования к мебели и оснащению ресторанов?

28. Бары различаются по ассортименту выпускаемой продукции?

- а) да;
- б) нет.

29. Бары различаются по специфике обслуживания?

- а) да;
- б) нет.

30. Высота барной стойки должна быть:

- а) 1 м;
- б) 1,05 м;
- в) 1,2 м;
- г) 1,5 м.

31. Кафе реализует расширенный ассортимент горячих напитков?

- а) да;
- б) нет.

32. Кафе различаются по ассортименту подаваемой продукции?

- а) да;
- б) нет.

33. Меню в кафе начинается с горячих и холодных напитков?

- а) да;
- б) нет.

34. Какова площадь кафе на 50 посадочных мест?

- а) 80 м²;
- б) 90 м²;
- в) 100 м².

35. Площадь зала закусочной должна рассчитываться из норматива 1,6 м² на одно посадочное место?

- а) да;
- б) нет.

36. Экономическая эффективность закусочных не зависит от пропускной способности ее торгового зала?

- а) да;
- б) нет.

37. Какой тип предприятия соответствует следующему описанию: с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные блюда, алкогольную продукцию, с повышенным уровнем обслуживания?

- а) бар;
- б) ресторан;
- в) кафе;
- г) столовая.

Тест № 5. Технология фламбирования блюд

1. Фламбирование – это

- 1) подача блюда, политого спиртом, коньяком или ромом (или другим спиртосодержащим напитком) и подожженное в момент подачи на стол;
- 2) процесс приготовления пищи, когда горячее блюдо обливается высокоградусным алкоголем и поджигается;
- 3) припускание продукта в соусе или в собственном соку.

2. Необходимый инвентарь для фламбирования:

- 1) чугунная или стальная сковорода с длинной, металлической ручкой;
- 2) каминные спички;
- 3) спиртовка с подставкой;
- 4) средний пластмассовый поднос;
- 5) половник с длинной, лучше всего изогнутой ручкой;
- 6) большой металлический поднос;
- 7) спиртовка без подставки;
- 8) алюминиевая сковорода с короткой ручкой.

3. Продукты для фламбирования:

- 1) овощи;
- 2) фрукты;
- 3) крупа;
- 4) хлеб;
- 5) молоко;
- 6) мясо.

4. Расставьте этапы в нужной последовательности:

- 1) полить мясо 1-2 раза для образования сильного пламени;
- 2) зажечь огонь в спиртовке;
- 3) жарить не прокалывая продукт;
- 4) в конце в разливательной ложке или турке разогреть спиртовой напиток;
- 5) растопить масло;
- 6) разогреть гарнир, мясо переложить на тарелки и добавить приправы.

5. Процесс приготовления блюда осуществляется:

- 1) на кухне;
- 2) на определённом расстоянии от посетителя;
- 3) на столе, где сидит клиент;
- 4) в специальном помещении.

6. Обязательно ли наличие алкогольных напитков:

- 1) да, так как это один из основных компонентов данной технологии;
- 2) нет;
- 3) в зависимости от продукта приготовления.

7. Расставьте этапы фламбирования в нужной последовательности:

- 1) в горячий продукт добавить алкогольный напиток;
- 2) поджечь, выпаривая содержание алкоголя;
- 3) запечь до появления признаков карамелизации;
- 4) в холодный продукт добавить алкогольный напиток.

Тест № 6. Определение этапа обслуживания на предприятиях питания по виду работы

1. Приветствовать гостей с упоминанием имен, фамилий и чинов; помогать в гардеробе при раздевании; проводить столу; представить посетителям официанта, который будет их обслуживать:

- 1) резервирование стола;
- 2) встреча посетителей;
- 3) подача карт-меню;
- 4) прием заказа по карте блюд;
- 5) прием заказа по карте вин.

2. Проверить соответствие приборов подаваемому блюду (мясные или рыбные), затем подать основное блюдо и, если нужно, отдельно соус:

- 1) прием заказа по карте блюд;
- 2) прием заказа по карте вин;
- 3) завершение приема заказа;
- 4) передача заказа на производство;
- 5) подача основного горячего блюда.

3. Приветствовать гостей, занявших свои места за столом, подать гостям карты блюд и карты вин; предложить заказать аперитив; предоставить гостям время для ознакомления с перечнем продукции и услуг ресторана:

- 1) прием заказа по карте блюд;
- 2) прием заказа по карте вин;
- 3) завершение приема заказа;
- 4) передача заказа на производство;
- 5) подготовка к качественному обслуживанию;
- 6) подача карт-меню.

4. Предоставить посетителям информацию о фирменных и дежурных блюдах, а также о продукции, которая заинтересовала гостей:

- 1) прием заказа по карте блюд;
- 2) завершение приема заказа;
- 3) передача заказа на производство;
- 4) подготовка к качественному обслуживанию;
- 5) подача карт-меню.

5. Обеспечить подачу аперитива, прочесть записанный заказ, четко называя блюда, напитки и их количество, получить подтверждение заказа:

- 1) прием заказа по карте вин;
- 2) завершение приема заказа;
- 3) передача заказа на производство;
- 4) подготовка к качественному обслуживанию;
- 5) подача карт-меню.

6. Составить план подачи и расстановки блюд, сообщить повару об особых пожеланиях гостей, сообщить гостям время ожидания некоторых блюд; фиксировать заказ на кассовом терминале:

- 1) передача заказа на производство;
- 2) подготовка к качественному обслуживанию;
- 3) прием заказа по карте блюд;
- 4) прием заказа по карте вин;
- 5) завершение приема заказа.

7. Заполнить бокалы и рюмки гостей водой и напитками, которые сопровождают закуски, подать закуски:

- 1) подача супов;
- 2) подача напитков перед горячим блюдом;
- 3) подача основного горячего блюда;
- 4) обслуживание после подачи горячего блюда;
- 5) подача закусок и напитков к ним;

8. Убрать использованную посуду; презентовать вино; наполнить винном соответствующие бокалы; подготовить стол к подаче основного горячего блюда:

- 1) подача супов;
- 2) подача основного горячего блюда;
- 3) подача напитков перед горячим блюдом;
- 4) подача десертов и напитков к десертам;
- 5) подача кофе, чая.

9. Уточнить заказ десертов и предложить дополнительно заказать десерты, произвести необходимую сервировку стола для подачи десертов и напитков, подать десерты ты и напитки:

- 1) подача счёта;
- 2) проводы посетителей;
- 3) подача кофе, чая;
- 4) подача десертов и напитков к десертам;
- 5) подача супов.

10. Подать бланк счёта, произвести операции по расчёту и выдать сдачу:

- 1) подготовка к качественному обслуживанию;
- 2) прием заказа по карте блюд;
- 3) прием заказа по карте вин;
- 4) завершение приема заказа;
- 5) подача счёта.

Тест для итогового контроля студентов

Тест № 7

1. Перечислите виды баров:

- а) вестибюльный, ресторанный, вспомогательный, банкетный, ночной, бар при бассейне, спортивный, мини-бар;
- б) вестибюльный, ресторанный;
- в) вспомогательный, банкетный, ночной.

2. Порядок расположения горячих блюд в меню должен соответствовать следующим требованиям:

- а) от отварных к жареным, тушеным, запеченным;
- б) от жареных к отварным, тушеным и запеченным;
- в) от запеченных к жареным, отварным и тушеным.

3. Тип предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха:

- а) бар;
- б) ресторан;
- в) столовая.

4. Порядок расположения закусок в меню должен соответствовать следующим требованиям:

- а) от менее острых к более острым, пряным;
- б) от острых к менее острым;

в) от пряных к блюдам со средней и слабой концентрацией экстрактивных веществ.

5. Порядок расположения супов в меню должен соответствовать следующим требованиям:

а) от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, холодным, сладким;

б) от заправочных к супам-пюре, прозрачным, молочным, холодным;

в) от холодных к заправочным, прозрачным, супам-пюре, молочным.

6. Сущность меню a la carte:

а) указываются порционные блюда с индивидуальной ценой;

б) предлагаются комплексные обеды;

в) указываются блюда, которые имеются в любое время суток.

7. Сущность меню table d'hote:

а) порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое;

б) выбор одного или нескольких вариантов блюд по фиксированным ценам;

в) блюда, которые можно заказать в любое время суток.

8. Перечислите последовательность блюд в меню:

а) фирменные, закуски, основные блюда;

б) закуски, основные блюда, фирменные;

в) основные блюда, фирменные, закуски.

9. Виды меню:

а) меню дневного рациона;

б) меню a la carte.

10. Меню дневного рациона применяют при обслуживании:

а) учащихся;

б) участников съездов;

в) участников банкета.

11. Ужин должен включать:

а) сок, холодную закуску, горячее блюдо;

б) закуску, горячее блюдо, напиток, хлеб;

в) закуску, первое и второе горячие блюда, сладкое блюдо.

12. Типы меню:

а) a la carte, table d'hote;

б) туристское и калифорнийское;

в) циклическое.

13. Русское обслуживание предполагает, что:
а) пища готовится и раскладывается на кухне;
б) пища готовится на кухне и раскладывается на блюдо, с которого кладут еду гостям;
в) пища накладывается на приставном столике.

14. Немецкий сервис предполагает, что:
а) пища готовится и раскладывается на кухне;
б) пища выкладывается на блюдо и ставится на стол в доступном месте;
в) пища готовится на кухне, выкладывается на блюдо, с которого кладут еду гостям.

15. Сомелье - это:
а) старший официант;
б) официант по винам;
в) официант, подающий воду.

16. Назовите правильную последовательность холодных закусок в меню:
а) икра зернистая, рыба, овощи, салаты, мясо, птица;
б) икра зернистая, мясо, овощи, рыба, салаты;
в) салаты, птица отварная, мясо отварное, икра зернистая.

17. Назовите правильную последовательность горячих закусок в меню:
а) мясные, рыбные, из птицы, овощей, яичные, мучные;
б) рыбные, мясные, из птицы, овощей, яичные, мучные;
в) из рыбы, мяса, овощей, яичные, мучные.

18. Назовите правильную последовательность подачи блюд и напитков:
а) горячие закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, фрукты;
б) холодные блюда, горячие закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда;
в) супы, холодные блюда, горячие закуски, вторые и сладкие блюда.

19. Банкеты квалифицируются по:
а) способу организации приема пищи за столом;
б) способу организации подачи пищи;
в) по ассортименту блюд и напитков.

20. Промежуток времени проведения банкета-чая:
а) 12-14 часов;
б) 14-16 часов;
в) 16-18 часов.

21. Промежуток времени проведения приема типа «фуршет»:

- а) 16-17 часов;
- б) 17-20 часов;
- в) 16-21 часа.

22. Аперитив - это:

- а) алкогольный напиток, который подают до еды;
- б) алкогольный напиток, который подают во время еды;
- в) алкогольный напиток, который подают после еды.

23. Универсальный представитель имиджа конкретной ресторанной цепи или ресторана, лист с перечнем предлагаемых кушаний называется:

- а) меню;
- б) ассортимент;
- в) концепция ресторана.

24. Совокупность обязательных правил приготовления блюд и напитков – это:

- а) меню;
- б) рецептура;
- в) технология приготовления блюд и напитков.

25. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения:

- а) аперитив;
- б) директив;
- в) диджестив.

Задание 1: Составьте меню для следующих видов банкета, написав в таблице название блюда

Банкет-коктейль	Банкет-чай	Банкет с полным обслуживанием

1. Люля-кебаб.
2. Канапе с семгой.
3. Салат «Эмиле» (маринованные шампиньоны, сыр, перец, авокадо).
4. Холодец из курицы и говядины.
5. Икра кетовая (2 тарталетки).
6. Фруктовая ваза (бананы, мандарины, виноград, груши, яблоки).
7. Стейк из свинины на косточке с итальянским соусом.
8. Бутерброд со шпротами.
9. Картофель фри.

10. Мясное ассорти (язык, куриный рулет, ростбиф, буженина).
11. Грибочки маринованные (шампиньоны, опята).
12. Кабачки, фаршированные овощами.
13. Жульен с курицей и грибами.
14. Рыба в кляре.
15. Гусь, запеченный с яблоками и черносливом.
16. Икорка на блинах «Старая Москва».
17. Легкое йогуртовое пирожное с соусом из спелой облепихи.
18. Морс из клюквы.
19. Канапе с куриным рулетом.
20. Шампиньон, фаршированный морским кокилем.
21. Мини-пирожное «Птичье молоко».
22. Ассорти сырокопченых испанских колбас.
23. Селедка с луком и картофелем.
24. Ассорти из сухофруктов.
25. Рулет из утки, фаршированный черносливом, перцем и орехами.
26. Рулетики из баклажанов, с орехами, чесноком и аджикой (6 шт.).
27. Оливки с лимоном.
28. Куриное филе, запеченное с сыром.
29. Пирожки печеные с грибами.
30. Микс из свежих жаренных овощей (сладкий перец, баклажаны, цукини, лук-порей, чеснок, пряности).
31. Свежие томаты с сыром «Мозарелла».
32. Кофе «Carte de Nuag».
33. Шардоне. Сартори (Италия, белое, сухое).
34. Тарталетки с паштетом.
35. Шампанское «Советское», «Корнет».

Задание 2: Расположите блюда в меню в правильной последовательности

1. Охлажденная икра русского осетра.
2. Рагу из парной телятины и овощей, приготовленное по фирменному рецепту (подается на шипящей сковороде).
3. Тирамису (150): из сливочного сыра «Маскарпоне».
4. Салат «Японское море» (200): из морских деликатесов под фирменным соусом.
5. Фуа-гра (50 / 50): гусиная печень натуральная пропитанная изысканным ароматом коньяка «Хеннеси», гарнированная клубникой и малиновым соусом.
6. Сельдь по-русски (200): из малосольной сельди и пикантного маринада.
7. Уха по-суворовски (300): из трех видов благородной рыбы с чесноком и грибами.

8. Блины (150 / 20 / 20) с осетровой икрой.
9. Экзотическая роза (50 / 20): нежнейшее филе копченой семги, подается с кетовой икрой.
10. Баранина по-милански (100 / 50 / 100) с жареными помидорами.
11. Фруктовая тарелка (1000): ананас, виноград, киви.
12. Испанская Чоризо (30 / 30): тонко нарезанная испанская колбаска, приготовленная из черной свинины, гарнированная фруктами.
13. Традиционный «Русский салат» (200): по желанию приготавливается из мяса, курицы, осетра г/к.
14. Охотничий трофей (30 / 30): филе утиной грудки холодного копчения.
15. Клубника, глазированная шоколадом (150).
16. Царский обед (100): из отварной на пару стерлядки под охотничьим соусом.
17. Свиные эскалопы: подаются под соусом «Деми Глас».
18. Борщ украинский (300) со свинными копченостями.
19. Жульен (100) из шампиньонов со сметанным соусом и сыром.
20. Барабулька (2 шт. / 75), прожаренная до хрустящей корочки, гарнированная овощами-гриль и листьями салата.
21. Насыщенная мясная солянка (300) с лимоном, каперсами и сметаной.
22. Спагетти «Ал-неро» по-сицилийски с морепродуктами: черные италльянские макароны с чернилами каракатицы и морепродуктами.
23. Стейк из вырезки в кольце из поджаренного бекона (150 / 75) приготовлен из австралийского мяса «Ангус».
24. «А ля д'Нис» (150): фирменный десерт из мороженого, клубники, шоколада и слоеного теста.
25. Белые грибы (100), маринованные по оригинальному рецепту.
26. Отбивные из парной телятины, подаются под соусом из белых грибов.
27. Мачедония по-итальянски (150): свежие фрукты, политые лимонным соком.
28. Лобстер (400), запеченный с овощами и сливками.
29. Баклажаны по-гречески (130 / 40), фаршированные томатами и сыром.
30. Сливочный суп-пюре из шампиньонов (250), приготовлен с добавлением черных трюфелей.
31. Филе дорадо, приготовленное в вине, с сырным соусом и гарниром из овощей.
32. Пекинская закуска (200), копченая грудка утки с грушами.
33. Блины по-царски (200) с мороженым, сливочным соусом и кусочками фруктов.
34. Помидоры по-итальянски (200): из спелых помидоров и сыра «Моцарелла».

Задание 3: составить карту вин или карту бара, расположив напитки в правильной последовательности

1. Гранд де Сегюр / Grand de Segur (белое сухое вино);
2. Nemiroff.
3. Виски Кола / Whiskey Cola.
4. L'Ermita Grand Vino De Guarda 1998.
5. L'Ermita Grand Vino De Guarda 1998 (кр., Исп).
6. Монтепульчано д'Абруццо (кр. сухое, Ит.).
7. Lanson Brut Rose (шм).
8. Ньюто Сенетинер Мерло (кр. полусладкое, Аргентина).
9. Baileys Irish Cream (ликёр).
10. Claushaler 330 мл (безалкогольное пиво).
11. Виски Тоник / Whisky Tonic.
12. Hennessy VS.
13. Mezcal Monte Alban (текила).
14. Киндзмараули (п. сладкое, Грузия).
15. Budweiser.
16. Bacardi White Rum.
17. Клубничная Маргарита (30 \ 20 \ 5 \ 20 \ 125).
18. Glen Clyde (виски).
19. Пуэрта Вьеха Крианса (кр. Италия).
20. «Русский бриллиант».
21. Asti Mondogo (игр. вино).
22. Torres San Valentin 1997 (бел. Исп).
23. Пети Шабли (белое полусл. фр.).
24. Sauza Tequila Gold.
25. Кофе – Бейлиз / Coffee Baileys(100 \ 50).
26. Absenta xenta.
27. Пина Колада б/алк / Pina Colada non–alc. (50 \ 150 \ 25 \ 40).
28. Glosser.

Задание 4. Определите форму организации обслуживания (банкета) по меню

Таблица 1

1\35	Канapé с красной лососевой икрой
1\35	Канapé с мясом камчатского краба в сочетании со свежей веточкой укропа
1\35	Канapé с сочным ростбифом
1\35	Рулет из ладожского судака в сочетании с белым пшеничным хлебом
1\35	Террин из лосося в сочетании с сырным соусом

Окончание табл. 1

1\35	Рулет из морского гребешка в сочетании с салатом из сельдерея
1\35	Ассорти из фруктов по сезону
1\250	Морс, сок, чай, кофе

Таблица 2

1\35	Канопе с лососем, засоленным по классическому норвежскому рецепту, в сочетании с веточкой свежего укропа
1\35	Канопе с копченой североморской макрелью в сочетании с ломтиком хрустящего тоста и украшенное «жемчугом» щучьей икры
1\35	Канопе с мясом утки, предварительно замаринованном в красном вине и бережно обжаренном на гриле
1\35	Канопе с сочным ростбифом в сочетании с маринованным корнишоном и поданное на подушке из белого пшеничного хлеба
1\35	Канопе с сочной мясистой оливкой в сочетании с засоленным анчоусом
1\35	Мусс из форели на постаменте из свежего огурца
1\35	Мусс из малосолевой сельди в сочетании с ароматным ржаным хлебом и сладким репчатым луком
1\45	Мидии «Киви» поданные в сочетании с томатным конкасе на подушке из свежесваренного риса
1\35	Куриный рулет, фаршированный черносливом и грецкими орехами, поданный с кисло-сладким соусом
1\35	Рулет из копченого лосося в сочетании с зеленым маслом и веточками свежего укропа
1\120	Салат средиземноморской кухни с хрустящей рукколой и бережно обжаренными морепродуктами
1\120	Салат из деревенской буженины, шпигованной чесноком и ароматными кореньями
1\120	Шашлычки из янтарного лосося в сочетании с хрустящим беконом
1\120	Якитори из индейки, промаринованной в соусе терияки, и бережно обжаренные с добавлением кунжута. Ассорти из фруктов
1\250	Морс, чай, кофе

Таблица 3

1\75	Фестиваль заливного и холодцов (лосось, судак, креветки, язык, индейка, кура, говядина)
1\75	Ассорти из рыбной гастрономии и морепродуктов
1\75	Ассорти из мясной гастрономии
1\75	Букет из маринованных овощей и солений
1\75	Рулет из печеных баклажанов и сладкого перца, приправленный чесноком и грецким орехом
1\150	Салат с ломтиками камчатского краба в сочетании со свежими овощами и поданный с конкасе из спелых томатов
1\150	Салат из морского гребешка на подушке из хрустящей рукколы и мякоти апельсина
1\150	Салат из утиного мяса в сочетании с молодыми овощами и заправленный брусничным соусом
1\120	Шляпки шампиньонов, фаршированные копченой птицей и запеченные под золотистой корочкой хрустящего сыра
1\120	Тальятта из говядины с соусом «Алла туна»
1\120	Гигантские мидии «Киви», запеченные под соусом из белого вина
1\120\150	Стейк из масляной рыбы по старинному каджунскому рецепту, поданный с креольской тройкой овощей
1\120\150	Куриное филе, фаршированное полутвердым сыром, в рубашке из сырокопченого бекона в сочетании с мякотью марокканских апельсинов, бережно припущенных в медовой глазури
1\120\150	Котлетки из корейки молодого ягненка на косточке в сочетании с гранатово-ореховым соусом
1\35	Ассорти из сыров. Ассорти из фруктов по сезону
1\250	Морс, сок, чай, кофе

Таблица 4

1\75	Классический салат с копченой рыбой
1\75	Классический салат Цезарь. Классический греческий салат
1\75	Классический Оливье. Сладкая морковь в сочетании с полутвердым сыром и орехами
1\250	Суп-крем из грибов

Окончание табл. 4

1\250	Щи из свежих овощей
1\100	Судак под польским соусом. Котлеты из сома
1\100	Куриная голень под соусом из протертых томатов
1\100	Самаркандский праздничный плов с нутом
1\100	Говядина «Веллингтон»
1\100	Венгерский паприкаш из свинины
1\100	Рассыпчатый рис Картофель отварной
1\100	Тушеные овощи
1\100	Ассорти из фруктов по сезону
1\250	Морс, сок, чай, кофе

Задание 5. Сравнение характерных особенностей банкетов: отметьте звездочкой наличие столового инвентаря, используемого на определенном виде банкета

Таблица 5

Инвентарь	Признаки банкета					
	Полное обслуживание	Частичное	Фуршет	Коктейль	Шведский стол	Чай
Фуршетные столы						
Банкетные столы						
Обеденные столы						
Подсобные столы						
Банкетные скатерти						
Фуршетные «юбки»						
Скатерти обыкновенные						
Салфетки полотняные						
Салфетки бумажные						
Индивид. сервировки стола						
Столовые приборы						

Инвентарь	Признаки банкета					
	Полное обслуживание	Частичное	Фуршет	Коктейль	Шведский стол	Чай
Закусочные приборы						
Официанты: 3-го разряда 4-го разряда 5-го разряда						
Полное обслуживание						
Частичное обслуживание						
Частичное самообслуживание						
Количество гостей на одного официанта						
Средняя продолжительность						

Задание 6. Соотнесите термины и их определения

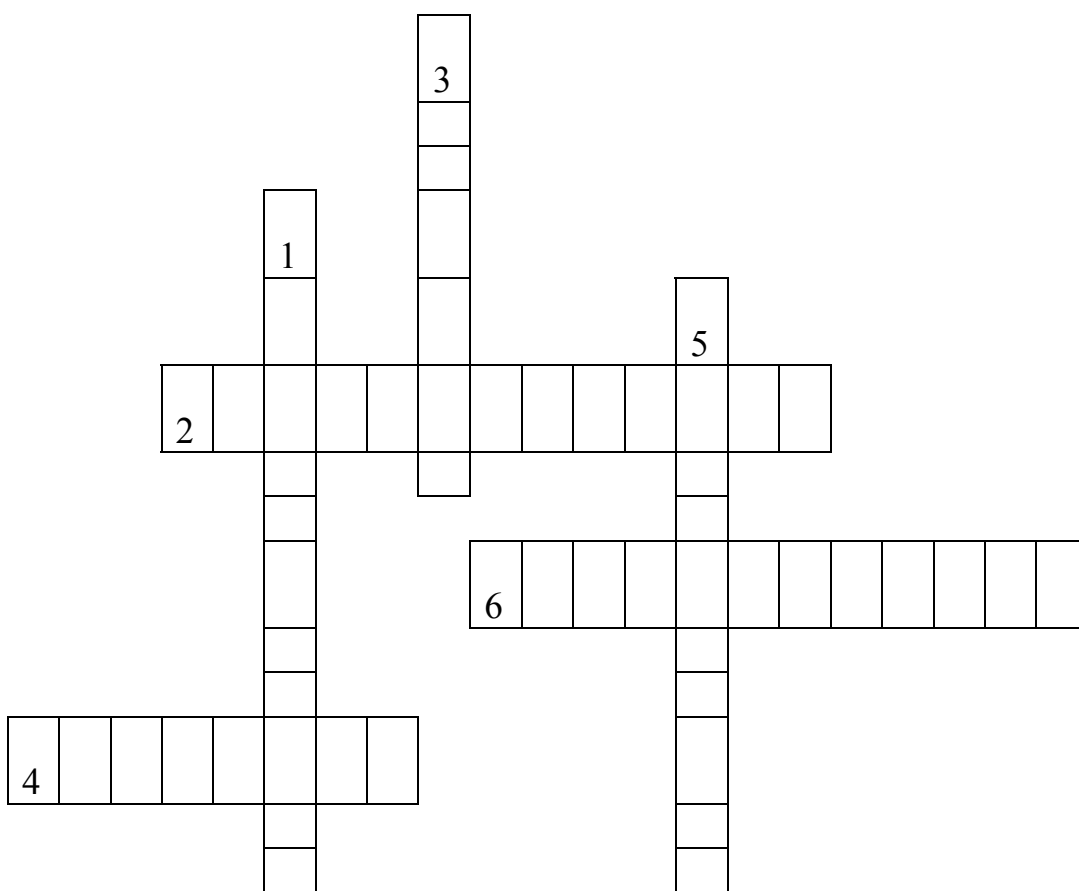
Таблица 6

Термин	Определение
1. Официант	1. Нести ответственность за подготовку зала к обслуживанию, соблюдение режима работы предприятия, за поддержание в зале надлежащего порядка. Знать и соблюдать правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета и сервировки столов. Знать основные товароведные, технологические, санитарные показатели качества продуктов питания, кулинарной продукции. Знать традиционные методы приготовления кулинарной продукции, напитков и правила их подачи
2. Бармен	2. Уметь составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов. Знать правила международного этикета, технику и специфику обслуживания иностранных потребителей (для работающих в ресторанах и барах высшего класса и класса «люкс»). Знать особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах высшего класса и класса «люкс»)

Термин	Определение
3. Метрдотель	3. Знать признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств и ценных бумаг. Знать устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов различных систем
4. Буфетчик	4. Знать правила приема и хранения личных вещей потребителей. Принимать от потребителей на хранение верхнюю одежду, головные уборы, обувь и др. личные вещи (зонты, сумки, портфели) и нести ответственность за их сохранность в установленном порядке
5. Кассир	5. Информировать потребителей о размещении залов и наличии свободных мест в них, местонахождении ближайших предприятий общественного питания. Следить за исправностью входных и внутренних дверей на предприятии, световой рекламой, а также за санитарным состоянием вестибюля и территории около входных дверей
6. Гардеробщик	6. Производить реализацию кулинарной продукции, покупных весовых товаров потребителю в строгом соответствии с нормами их выхода отпуска. Знать и выполнять правила эксплуатации торгово-холодильного оборудования для обеспечения безопасности потребителей в процессе обслуживания
7. Швейцар	7. Знать виды и назначение инвентаря, столовой посуды, приборов, оборудования, используемых при приготовлении и отпуске напитков и закусок. Знать и соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров, температурные режимы подачи напитков и закусок. Знать правила эксплуатации видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры

Разгадайте кроссворд

№ 1



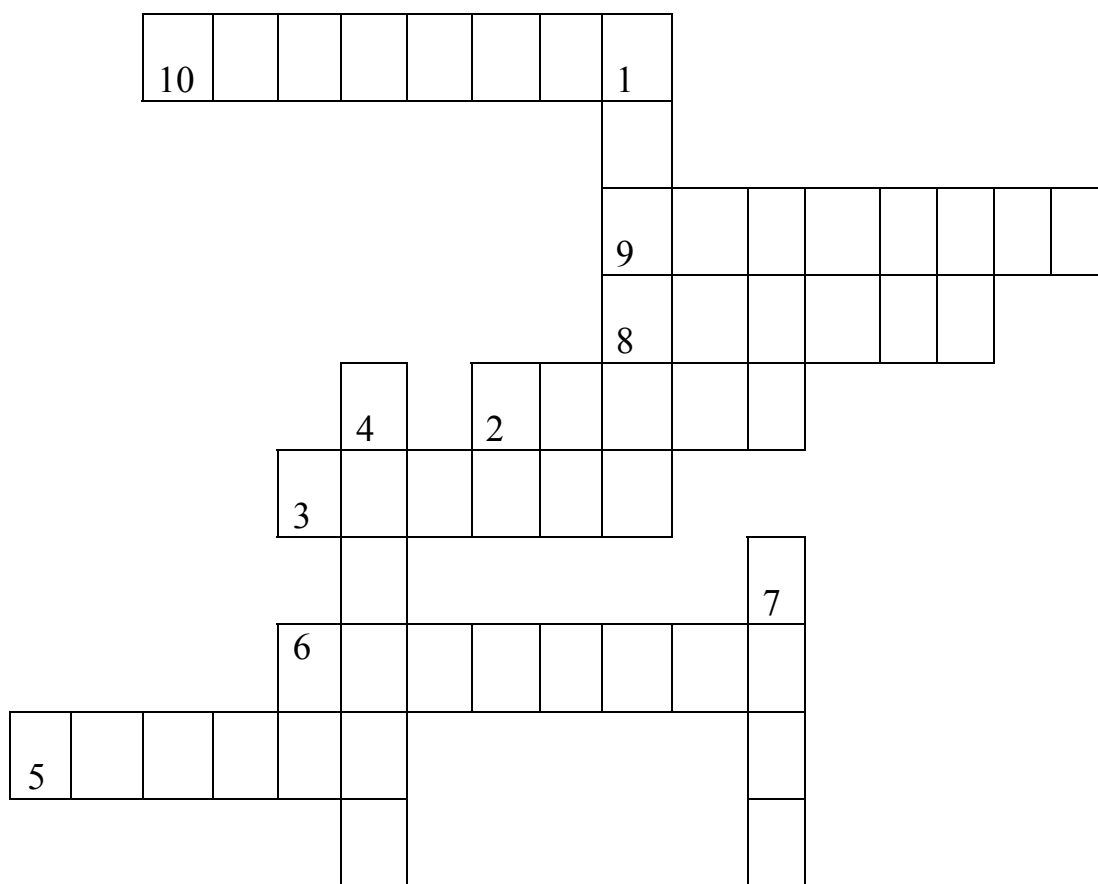
По вертикали

1. Вид сервиса с высокой трудоёмкостью.
3. Вид сервиса, когда гость самостоятельно определяет желаемый объём еды.
5. Вид сервиса с использованием приставного столика.

По горизонтали

2. Процесс приготовления блюда путём обливания спиртосодержащим напитком и поджиганием.
4. Сервис с использованием большого количества посуды с сервировкой отдельно каждого блюда.
6. Вид сервиса, когда пища раскладывается непосредственно на кухне для чего необходимо минимальное количество персонала.

№ 2



По вертикали

1. Один из классов баров, характеризующийся обслуживанием метродотеля, бармена, с оригинальным интерьером. удобной и прочной мебелью.

4. Бар, в ассортименте которого есть морсы, фруктовые салаты, сладкие кондитерские изделия.

7. Основа для создания коктейля.

По горизонтали

2. Бар, в ассортименте которого есть люля-кебаб, барбекю, курица.

3. Класс бара, оформленный декоративными элементами, создающий единство стиля, с разнообразным, но несложным ассортиментом напитков.

5. Инструмент для смешивания напитков.

6. Мерный инструмент.

8. «Прибор» для приготовления канапе.

9. Вид коктейля, который **не готовится** путём смешивания компонентов.

10. Спиртной напиток, употребляемый перед едой для возбуждения аппетита.

Литература

1. Аграновский, Б.Д. Организация производства в общественном питании [Текст] / В.Б. Аграновский Б.Д., М.М. Антонов и др. М: Экономика, 2008, 423 с.
2. Барановский, В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.А. Бараноский. М: Феникс, 2009, 368 с.
3. Могильный, М.П., Баласанян, А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (Рекомендации, перспективы, проектирование) [Текст] / М.П. Могильный, А.Ю. Баласанян. М.: ДеЛи, 2009, 347 с.
4. Оробейко, Е.С., Шредер, Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: учеб, пособие Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. М.: Альфа-М, 2009, 643 с.
5. Панова, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] / Л.А. Панова. М.: Дашков и К, 2008, 287 с.
6. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. М.: Фитон+, 2009, 268 с.