**Test – Podstawy Hotelarstwa Klasa 2/3**

1. **Organizacja pracy to :**
2. *współpraca kilku osób w sprawie realizacji określonego zadania zawodowego*
3. takie zespolenie stanu wiedzy pracownika surowców i narzędzi pracy które pozwala na skuteczne wykonanie zadania zawodowego
4. ustalenie zadań pracowników jednego zespołu pracowniczego
5. brygadowy plan działań
6. **Misja hotelarstwa to :**
7. szereg zadańusługowych ustalonych do wykonania przez bazę hotelową zlokalizowaną na danym terenie.
8. plan działań hoteli w danym regionie
9. zadania agroturystyki na terenach wiejskich
10. projekt działalności hotelarskiej dla danego miasta

**3. Hotelarstwo to rodzaj usług :**

1. noclegowych i żywieniowych na obszarze danego państwa

c.

d. mechaniczny techniczny , administracyjny , kierowniczy

4.

5.

6.

**7. Pracownicy służby pięter ( hauspetingu) to :**

a. kierownik pionu,kierownik recepcji,recepcjonista, consierż(concierge),kierownik d/spr. Rezerwacji, dyrektor sprzedaży.koordynator do spraw pobytów grupowych, specjalista VIP ,kierownik słuby pięter, pokojówka ,portier, kamerdyner

b. bufetowy , kucharz, kieronik menager, ,boj hotelowy

c. kamerdyner, pokojówka , mechanik, dyrektor sprzedaży

d. kierownik do spraw bankietów , szef kuchni, inspektor piętra ,konsierż

**8. Harmonogram pracy to:**

a. plan pracy zespołu pracowniczego

b. projekt uroczystości jubileuszowej

c. plan spotkania dyplomatycznego

d. menu śniadania kontynentalnego

kilka budynków hotelowych zlokalizowanych przy głównej ulicy miasta

szereg usług noclegowych realizowany w obiektach dotego przeznaczonych

tytuł podręcznika do nauki hotelarstwa w branżowej szkole pierwszego stopnia

**4. Gościnność hotelowa to :**  a. szczególny rodzaj życzliwości , troski i opieki nad gościem hotelowym

b.rola opiekuńczo wychowawcza wobec gości hotelowych

c. usługa sprzątania pokoi hotelowych

d. powitanie gości hotelowych

**5. regulamin hotelu to rodzaj dokumentu zawierającego:**

a. podstawy organizacji pracy w obiekcie hotelarskim

b. harmonogram prac pracowników cukierni

c . listę prac pracowników garmażerii

d. zakres czynności pracownika typu boj hotelowy

6**. Najczęściej występujące piony w gospodarce hotelowej to :**

a. noclegowy, żywieniowy, techniczny , recepcja , rezerwacja, socjalny

b. kulturalno - rozrywkowy , restauracyjny , SPA

c. muzyczny , techniczny

, magazynowy, pokojowy

**9. Baza hotelowa to ;**

a. zbiór jednostek gospodarczych świadczących usługi noclegowe i żywieniowe na danym terenie

b. wszystkie hotele w danym województwie

c. wszystkie hotele zlokalizowane w mieście

d. wszystkie miejsca noclegowe w ośrodku turystycznym

**10. Sieć hoteli to :**

a. grupy hoteli lokalnych

b. grupy hoteli wiejskich

c. grupy hoteli o zasięgu globalnym

d. hotele regionalne

**11. Łańcuch hotelowy to :**

a. ciąg hoteli pracujących pod tym samym zarządem i polityką rozwoju

b. zrzeszenie kilku hoteli

c. zbiór hoteli regionalnych

d. hotele zlokalizowane w jednym mieś

**12. Passant to :**

a. gość hotelowy który korzysta z dowolnych usług i produktów hotelowych z wyjątkiem usług noclegowych

b. gość hotelowy który wykorzystuje miejsce noclegowe w hotelu bez konsumpcji

c. mieszkaniec pokoju hotelowego

d. osoba niepełnosprawna w hotelu

**13. SPA oznacza :**

a. usługi odnowy biologicznej organizmu

b. usługi krawieckie

c. usługi motoryzacyjne

d. usługi kulturalno - oświatowe

**14. Instrukcja przeciwpożarowa dotyczy :**

a. dostarczenia minimum wiedzy na temat zapobiegania pożarom na terenie hotelu

b. postępowania na okoliczność pożaru

c. udzielania pierwszej a. przemieszczania się ludzi do najbliższego wyjścia z budynku w sytuacji zagrożenia zdrowia i pomocy poszkodowanemu w wypadku przy pracy.

d. zakupu sprzętu przeciwpożarowego

**15. Droga ewakuacyjna przeznaczona jest do :**

życia człowieka

b. ścieżka rekreacyjna na terenie obiektu hotelarskiego

c. droga prowadząca do magazynu sprzętu gaśniczego

d. droga do przebycia dla samochodu ratowniczego w okolicznościach pożaru

**16. Wózek kelnerski widłowy służy do**

a. transportowania talerzy z potrawami do stołu bankietowego

b. tranżerowania potraw

c. flambirowania napojów gorących

d. obsługi gości hotelowych na tarasie

**17. Check in oznacza kartę :**

a. zameldowanie gościa hotelowego

b. wymeldowanie gościa hotelowego

c. odwiedzin osób bliskich gościa hotelowego w pokoju hotelowym

d. korzystanie gościa

**18. Check out oznacza :**

a. wymeldowanie gościa z hotelu

b. skreślenie gościa z listy nocujących

c. listę nagród przeznaczonych dla gości wyjeżdżających na letnią wycieczkę

d. listę na koncert fortepianowy

**19. Proces** **technologiczny produkcji potraw realizowany w pionie gastronomicznym obejmuje** :

a. szereg metod zabiegów technologicznych mających na celu przetwarzanie surowców spożywczych w wyroby gotowe typu potrawy przetwory i napoje

b. metody pracy twórczej szefa kuchni

c. czynności i zabiegi porządkowe na terenie pionu gastronomicznego

d. rozdrabnianie owoców i warzyw

**20. Cykl obsługi gościa hotelowego obejmuje etapy :**

a. obróbki wstępnej surowców

b. rozdrabniania mięsa

c. produkcji lodów

d. zameldowanie, pobyt w hotelu, wymeldowanie

**21. Stoliki coctailowe są :**

a. wyższe i szersze od stolików przeznaczonych na uroczystości zasiadane.

b. takie same

c. niższe od typowych stolików spotkania bankietowego

d. tylko wyższe od tych stolików

**22. Lunch** **konferencyjny oferuje następujące posiłki** :

a. przystawki zimne

b. obiady na gorąco

c. dania na wynos

d. wyroby cukiernicze

**23. Doba hotelowa to :**

a. jednostka rozliczeniowa pobytu gościa hotelowego

b. przeciętny czas snu gościa hotelowego

c. czas przeznaczony na sprzątanie pokoi

d. czas noclegu hotelowego

**24. Segmenty gości hotelowych są następujące :**

a. młodzież kształtująca się dzieci ,seniorzy , niemowlęta, obcokrajowcy,

b. młodzież , seniorzy

c. dzieci ze szkoły podstawowej

d. młodzież ośrodków speckjalnych

**25. Części składowe dres coode pracownika hotelu to :**

a. żakiet spódnica ,lub spodnie, bluzka krawat ,identyfikator stanowiskowy logo hotelu , rajstopy

b. marynarka ,bluza spodnie ,koszula płaskie obuwie

c. sukienka żakiet , korale , pantofle, rajstopy

**26. Zadania boja hotelowego to :**

a. meldowanie gości hotelowych

b. prowadzenie dokumentacji bagażu

c. budzenie gości

d. pomoc bagażowa i transfer komunikacyjny

**27. Konsierż to pracownik hotelu o wysokim standardzie usług zajmujący się :**

a. bezpośrednią opieką nad gośćmi w szerokim tego znaczeniu

b. obsługą baru alkoholowego

c. pomocą medyczną dla gości hotelowych

d. prowadzącą działalność rozrywkową na terenie hotelu.

**28. Do zadań recepcjonisty należy :**

a. powitanie i meldowanie gości w hotelu

b. prowadzenie administracji hotelu

c. sporządzanie harmonogramu pracy dla personelu hotelowego

d. kontrolowanie stanu przygotowania pokoi hotelowych do wynajęcia

**29. Dział rezerwacji zajmuje się :**

a. rezerwacją miejsc noclegowych dla klientów hotelu , wykorzystuje do tych celów programy komputerowe

b. zapisami gości hotelowych na wycieczkę turystyczno – krajoznawczą

c. wymeldowaniem gości hotelowych

d. przygotowaniem cateringu śniadaniowego

**30. Agroturystyka to rodzaj działalności gospodarczej zajmującej się** :

a. propagowaniem wiedzy na temat życia na wsi oraz jej walorów turystyczno – krajoznawczychi znaczeniem

b. prowadzeniem zagrody edukacyjnej związanej z życiem lasu

c. warsztatów o tematyce wiejskiej

d. ogrodnictwem i sadownictwem

**31. Pensjonat to rodzaj obiektu świadczącego usługi noclegowe charakteryzujący się:**

a. liczbą dostępnych pokoi

b. lokalizacją

c. kategorią

d. sprawną specjalną opieką nad niepełnosprawnymi

Zestaw zadań przygotowała

**mgr** **Maria Dębowska – Brózdowska**

nauczyciel przedmiotu :

Podstawy hotelarstwa , BHP i Obsługa konsumenta