**Test** Śniadania część 2 / hotelarze/ kelnerzy

24. W organizacji bufetu śniadaniowego obowiązuje obsługa

a. samoobsługa

b. obsługa kelnerska brygadowa

c. obsługa mieszana

d. obsługa indywidualna

25. Bufet śniadaniowy jest rodzajem śniadania:

a. myśliwskiego

b. kontynentalnego

c. wiedeńskiego

d. turystycznego

26. Garden Party to rodzaj posiłku ;

a. podawanego wieczorem

b. serwowanego w godzinach popłudniowych

c w ogrodzie

d. w domu.

27. Taryfa hotelowa to oferta :

a. o obniżonej cenie w stosunku do pojedynczych dań.

b. śniadaniowa w godzinach 9 - 11

c. dla dzieci

d. produkty w promocji.

28. Warunkiem otrzymania najlepszego naparu kawowego jest :

a. dobrej jakości expres kawowy

b. . dobra woda

c. umiejętności personelu

d. wszystkie te czynniki razem

29. Ala Carte to rodzaj usługi kelnerskiej

a. samoobsługa

b. obsługa kelnerska indywidualnego gościa

c. obsługa kelnerska brygadowa

d. obsługa mieszana

30. Składniki odżywcze żywności przeznaczonej na śniadania to :

a. węglowodany,, białka , tłuszcze, witaminy, sole mineralne , błonnik i woda

b. węglowodany wielocukry , gluten , witaminy , mikroelementy, białka.

c. białka , tłuszcze , błonnik, skrobia, wielocukry, aminokwasy

d. tłuszcze , cukry, białka roślinne , makroelementy , sacharoza, maltoza

31. Karta menu śniadaniowego pełni funkcje

a. informacyjne dla konsumenta

b. jest literaturą rozrywkową

c. zbiorem potraw oferowanych na wynos

d. bilansem sprzedażowym

32. Do obsługi osób niepełnosprawnych w hotelach służy :

a. taca kelnerska

b. specjalny stolik do łóżka

c. barek coctajlowy

d. wózek kelnerski do flambirowania

33. Wywieszka klamkowa służy do :

a. dekoracji drzwi pokoju hotelowego

b. informowania gości hotelowych o terminie obiadu

c. zawiera ofertę usług dodatkowych dla gości hotelowych

d. składania zamówień na obsługę typu servis room

34. Zasadniczym elementem etapu obsługi hotelowej jest :

a. sprzątanie pokoju

b. zapoznanie się obsługi hotelowej z preferencjami gościa hotelowego

c. zapoznanie się kelnera hotelowego z ilością miejsc noclegowych

d. zapoznanie się z grupą gości hotelowych

35. w skład pakietów śniadaniowych turystycznych wchodzą takie produkty jak :

a. owoce i warzywa na surowo

b. produkty w opakowaniach jednostkowych

c. galaretki mięsne

d. mięsa gotowane

36. Procedura serwisu śniadaniowego zawiera :

a. przygotowanie oferty śniadaniowej

b. przygotowanie bielizny hotelowej

c. uzupełnienie barku hotelowego

d. mycie okien w pokojach hotelowych

37. Ergonomia to dziedzina wiedzy skupiająca się na problemach dotyczących :

a. produkcji kulinarnej

b. obsługi konsumentów zbiorowych

c. dostosowania warunków pracy do możliwości człowieka

38. Warnik to urządzenie przeznaczone do :

a. sporządzania potraw w obecności konsumenta

b. tranżerowania mięsa

c. gotowania wody

d. przygotowania czekolady na gorąco

39. Goblet to rodzaj naczynia szklanego które przeznaczone jest do :

a. sporządzania naparu kawowego expreso

b. jaj po wiedeńsku

c. podawania wody

d. serwowania soków owocowych

40. Kuler to element zastawy stołowej przeznaczony :

a. podgrzewania potraw

b. zapiekania potraw

c. chłodzenia szampana

d. szronienia szkła barowego

41. Kokilka to element zastawy stołowej przeznaczony do

a. serwowania wędlin

b. podawania serów

c. zapiekania potraw

d. chłodzenia potraw

42. Do podawania ślimaków służą sztućce :

a. serwisowe

b. stołowe

c. specjalne

d. jednorazowego użytku

43. Próżniowe pakowanie żywności stosuje się podczas :

a. gotowania potraw na parze

b. gotowania potraw w środowisku wodnym

c. podczas gotowania typu sous vide

d. gotowania galarety rybnej

44. Naleśniki flambirowane to naleśniki :

a. w czekoladzie

b. z twarogiem

c. płonące

d. podawane z owocami

45. Kawior to rodzaj zakąski :

a. z mięsa

b. z ryb

c. z ciasta

d. z warzyw

46. Obłożenie hotelu to :

a. liczba gości hotelowych

b. liczba uczestników wycieczki turystycznej

c. liczba wykorzystanych miejsc noclegowych

d. liczba planowanych śniadań

47. Laufra to rodzaj serwety stołowej przeznaczonej do :

a. dekoracji stołu bankietowego

b. dekoracji śniadaniowego bufetu

c. dekoracji lady barowej

d. dekoracji stolika pomocniczego

48. Jajka garnirowane to jajka :

a. smażone

b. zapiekane

c. obficie dekorowane

d. jajka w majonezie

49. Smażenie potraw polega na poddawaniu produktu :

a. działaniu wysokiej temperatury pomieszczenia produkcyjnego

b. działaniu promieniowania jonizującego

c. wysokiej temperatury tłuszczu

d. wysokiej temperatury wody

50. Oblicz obłożenie hotelu przy wykorzystaniu miejsc noclegowych w + 60 konsumentów gdzie liczba maksymalna proponowana jest na 120 gości hotelowych