
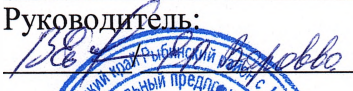


**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

Рекомендовано: Методическим объединением общепрофессионального, профессионального циклов  Т.А.Громыко/ «10» 06 2020 г.	Согласовано: Организация (предприятие) <u>ИИ. «Варавва СП»</u> Руководитель:  «10» 06 2020 г.	Утверждаю: Директор КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева» Для документов /Л.В. Данилович/ «25» 06 2020 г.
---	---	---



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для дифференцированного зачета

ОП.04 Организация обслуживания

Наименование дисциплины

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код, название профессии

Разработчик: Громыко Татьяна Анатольевна

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность.

Ирша 2020 г.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций ОП; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной

	<p>том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню,</p> <p>обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и оформления меню,</p> <p>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
--	---	---

Общие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Комплект заданий для проведения контроля в виде устного опроса.

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема.1 Услуги общественного питания и требования к ним

- Дайте определение предприятия общественного питания?
- Какие организационно - правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
- Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
- Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
- По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
- По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
- По каким признакам делятся предприятия на типы?
- Назовите основные типы предприятий общественного питания?
- Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
- Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?

Тема.2 Торговые помещения организаций питания

- Перечислите виды торговых помещений?
- Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
- Какие требования предъявляются к вестибюлю?
- Дайте характеристику гардероба?
- Назначение аванзал, его характеристика?
- Какие требования предъявляются к торговым залам?
- Дайте определение торговым залам?
- Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
- Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
- Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?

Тема.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

- В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
- Требования к расстановке мебели , варианты расстановки?
- Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
- Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
- Как готовят приборы со специями?
- Основные правила накрытия столов скатертями?
- Основные правила сервировки столов?
- Виды сервировки стола?
- Варианты сервировки стола?
- В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

- Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?

- Требования предъявляемые к обычным, банкетным, фуршетным столам?
- Назначение подсобных столов, сервантов и передвижных столиков для официантов?
- Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
- Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?
- Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
- Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
- Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды и ее ассортимент?
- Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
- Виды столового белья, их характеристика?

Тема 5.Этапы организации обслуживания

- Дайте определения процесса обслуживания?
- Дайте определение методов и форм обслуживания?
- Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
- Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
- Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
- Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане баре?
- Правила встречи и размещение гостей?
- Как принимается и оформляется заказ?
- Правила работы с подносом?
- Как подается продукция из сервис-бара?
- Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

- Дайте определение научной организации труда?
- Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
- Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
- Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
- Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
- Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
- Каким требованиям должен отвечать официант?
- Каким требованиям должен отвечать бармен?
- Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
- Перечислите права и обязанности метрдотеля.

Тема 7.Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

- Перечислите виды банкетов?
- Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
- Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
- Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?
- Правила расчета посуды и приборов для банкета.
- Виды дипломатических приемов.
- Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
- Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения.
- Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».
- Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

- Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
- От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
- Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
- Перечислите виды меню?
- Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
- Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
- Характеристика меню дневного рациона питания.
- Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
- Порядок расположения винно-водочных изделий в прейскуранте?
- Требования к оформлению меню?

Тема 9. Специальные формы обслуживания. Критерии и показатели качества обслуживания

- Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
- Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
- Какие элементы включает в себя «система качества»?
- Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
- Что такое сертификация продукции и услуг?
- Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
- Что означает «концентрация» производства?
- Что понимается под «специализацией» производства?
- Что такое «франчайзинг»?
- Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её?

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка - 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27

баллов-«5»

26-24

баллов-«4»

23-21

баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа обучающегося

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.

1. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается-2 балла.

2. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.

3. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

**Комплект тестовых заданий
по теме учебной дисциплины
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Тестовое задание 1

1. Услуги по организации досуга включают:

1. Услугу питания
2. Услугу изготовления кулинарной продукции
3. Организацию музыкального обслуживания
4. Организацию проведения концертов
5. Предоставление газет, журналов
6. Организацию танцевальной программы

2. Методы обслуживания:

1. Самообслуживание
2. Обслуживание официанта
3. Обслуживание барменами
4. Через автоматы
5. Кассиром
6. Столы саморасчета

3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания

1. Саморасчет
2. Предварительный расчет
3. Непосредственный расчет
4. Последующий расчет
5. Оплата после приема пищи
6. Через официанта

4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

1. Меню дежурных блюд
2. Комплексное меню
3. Меню заказных блюд
4. Банкетное меню
5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
6. Меню дневного рациона питания

5. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

1. Французский
2. Русский
3. Немецкий
4. Американский
5. Английский
6. Все вышеперечисленные

6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

8. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

9. Банкеты, для которых не накрывают столы:

1. Дипломатический прием
2. Банкет-чай
3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов

10. Банкеты, которые проводят «стоя»:

1. Дипломатический прием
2. Банкет-чай
3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов

11. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах

1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
3. Наличие постоянного контингента посетителей
4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
6. Особый режим работы

12. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

1. Вид гостиничного предприятия
2. Класс гостиничного предприятия
3. Месторасположение
4. Возраст и пол проживающих
5. Национальные особенности
6. Все вышеперечисленное

13. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

1. Служба управления номерным фондом
2. Административно-хозяйственная служба
3. Коммерческая служба
4. Инженерно-техническая служба
5. Бизнес - центр
6. Служба вспомогательных услуг

Тестовое задание 2**1. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:**

1. Соответствие целевому назначению
2. Точность и своевременность предоставления
3. Безопасность
4. Культура обслуживания
5. Экологичность
6. Непрерывность

2. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:

1. Банкетная служба
2. Кейтеринговая служба
3. Служба посыльных
4. Обслуживанием питанием в номерах
5. Служба горничных
6. Административно-хозяйственная служба

3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

1. Шведский стол
2. Буфетное обслуживание

3. Американский сервис
4. Английский сервис
5. Немецкий сервис
6. Французский сервис

4. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ -Полупансион»:

- 1.Континентальный
- 2.Расширенный
- 3.Английский
- 4.Американский
- 5.Шведский стол
- 6.Завтрак с шампанским

5. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ - только завтрак»:

- 1.Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

6. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB - полный пансион»:

1. Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

7.Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

1. Чайные, кофейные и витаминные столы
2. Развозная торговля в зале
3. Обслуживание в номерах
4. Бизнес-ланчи
5. Залы-экспрессы
6. Воскресные бранчи

8.Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

1. A la carte
2. Табльдот
3. A la jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет

6. Цикличное меню

9. Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:

1. A la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет
6. Цикличное меню

10. Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:

1. Шведский стол
2. A la carte
3. Табльдот
4. Стол-буфет
5. Цикличное меню
6. Carte du jour

11. Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:

1. Закрытого типа
2. Полузакрытого типа
3. Коммерческие
4. Социально-ориентированные
5. Открытого типа
6. Все вышеперечисленное

12. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:

1. BB
2. B
3. HB+
4. FB
5. FB+
6. ALL

Ключ к правильным ответам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3,4,6	1,2,4	1,2,3,4,5	3,5,6	1	3	5	5	3,4,5	1,2,5

11	12	1	2	3	4	5	6	7	8
1,3	1,3,4,5	1,3,4,5	3,5,6	1,2	2	1	5	4,6	1

9	10	11	12
---	----	----	----

6	1	1	1
---	---	---	---

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка - 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Тестовое задание 3.

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг

а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;

б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;

в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая

а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

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

в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

а) заведующий производством (шеф-повар)

б) администратор (метростель).

в) бухгалтер калькулятор

г) директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это

а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.

б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня

а) не должна смешиваться

б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:

а) готовые пищевые продукты промышленного производства,

б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

6. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;

б) складирование тары;

в) размещение контейнеров с мусором;

г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидных колясок

д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

7. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук

а) ресторан

б) кафе

в) бар

г) столовая

д) закусочная

8. Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала

б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

9. Безопасность услуги общественного питания:

а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.

б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

10. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей.

а) Сервизная

б) Аванзал

в) Вестибюль

11. Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда-

а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)

б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием,

приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.

в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников

на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

12. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это

а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.

б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды

деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

13. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает

а) объединение предприятий внутри одной отрасли

б) межотраслевые альянсы.

14. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как

результат, сокращению физической нагрузки.

б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

15. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджипговая и т. д. Дисперсная система-

а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;

б) позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам

в) система контроля разлива напитков.

16. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была

а) ресторасьон

б) корчма в) кабак

Ответы к тестам

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	11	В
2	Б	12	Б
3	А	13	А
4	А	14	А
5	А	15	Б
6	А, Б	16	Б
7	Г	17	Б
8	Б, Г, Д		
9	Б		
10	Б		

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка - 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

Перевод в
отметку: 30-27
баллов-«5» 26-24
баллов-«4»
23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Тестовое задание 4

1. Чем объясняется выпуск ресторанных блюд небольшими партиями (по мере реализации)?

- а) Особыми санитарно- гигиеническими требованиями.
- б) Небольшими сроками реализации блюд.
- в) Высокой стоимостью блюд.

2. Режим работы ресторана зависит от....

а) Ассортимента блюд.

б) Форм и методов обслуживания.

в) Особенности обслуживаемого контингента.

3. Предприятие питания является доготовочным, если.

а) Работает на полуфабрикатах различной степени готовности.

б) Имеет цеховую структуру производства.

в) Выпускает кулинарную продукцию для розничной продажи.

4. Если ресторан выпускает широкий ассортимент разнообразных блюд смешанной кухни, то его можно отнести к

а) Специализированным предприятиям общественного питания.

б) Концептуальным предприятиям общественного питания.

в) Универсальным предприятиям общественного питания.

5. Как классифицирует ГОСТ Р 50762-95 рестораны по уровню и характеру услуг?.

а) На категории

в) На виды.

6. На изменении чего может сказаться смена названия ресторана?

а) Месторасположение.

б) Квалификация работников.

в) Ассортимент блюд.

7. Назовите признак сетевого ресторана:

а) Организационно-хозяйственная обособленность.

б) Управление из единого центра.

в) Права и обязанности юридического лица

8. Определяющим признаком ресторана, как предприятия общественного питания является:

а) Экспресс-обслуживание клиентов.

б) Сочетание обслуживания с организацией отдыха.

в) Обслуживание официантами.

9. Как называется группа помещений ресторана, обеспечивающая его внутрихозяйственную деятельность?

а) Складская.

б) Бытовая.

в) Производственная.

10. Как называют доставку сырья на предприятие общественного питания силами и средствами поставщиков?

а) Прямая.

б) Централизованная.

в) Децентрализованная.

11. Величина товарных запасов сырья на предприятии общественного питания зависит от

а) Контингента питающихся.

б) Кулинарной специализации предприятия общественного питания.

в) «мощности» предприятия.

12. Где в составе предприятия общественного питания лучше располагать камеру пищевых отходов?

а) На 1 этаже с выходом наружу.

б) Рядом с моечной столовой посуды с выходом на раздаточную.

в) Рядом с туалетными комнатами персонала.

13. Какую информацию о предприятии общественного питания можно извлечь, используя СНиП?

а) Уровень оснащения оборудованием и инвентарем.

б) Санитарные требования к организации работы.

в) Состав и площади помещений.

14. Что вкладывают в понятие «мощность» предприятия общественного питания?

а) Габаритные размеры здания.

б) Объем и характер услуг.

в) Количество посадочных мест и выпускаемых блюд.

15. Как называют производственный участок, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса?

а) Рабочее место.

б) Технологическая линия.

в) Специализированная зона.

16. Что отличает цеховую структуру производства от бесцеховой?

- а) Административная самостоятельность.
- б) Наличие специализированных рабочих мест.
- в) Объем производства.

17. Основное требование к размещению технического оборудования в производственных помещениях – это. .

- а) Соблюдение гигиенических норм.
- б) Соблюдение хода технологического процесса.
- в) Соблюдение техники безопасности.

18. Где в составе ресторана находится цех доработки полуфабрикатов?

- а) В группе заготовочных цехов.
- б) В технической группе помещений.
- в) В группе доготовочных цехов.

20. Основной производственный цех ресторана называется «горячим» т.к. в нем.

- а) Осуществляют тепловую обработку продуктов.
- б) Высокая температура производственного помещения.
- в) Большая трудоемкость процесса.

21. «Раздаточная» в ресторане представляет собой.

- а) Производственную зону с выходом на нее основных производственных цехов.
- б) Отдельное изолированное помещение, где осуществляется отпуск продуктов.
- в) Прилавок для самообслуживания гостей.

22. Сущность меню tabled'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;

23. Банкеты квалифицируются по:

- а) способу организации приема пищи за столом;
- б) способу организации подачи пищи;
- в) по ассортименту блюд и напитков;

24. Промежуток времени проведения банкета -чая:

- а) 12-14часов;
- б) 14-16часов; в) 16-18часов;

25. Аперитив — это:

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

26. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения?

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

27. Какой метод обслуживания применяется для свадеб, юбилеев, домашних торжеств и праздничных вечеров?

- а) с полным обслуживанием официантами;
- б) по типу «шведский стол»;
- в) с частичным обслуживанием официантами;

28. Организации службы Рум-сервис - это:

- а) доставка еды и напитков в номера проживающих в гостиницах, отелях;
- б) организация питания на борту самолёта;
- в) организация питания в железнодорожном транспорте;

29. Воскресный бранч - это:

- а) семейный поздний завтрак, плавно переходящий в обед;
- б) званый ужин;
- в) ранний завтрак;

30. Кофе-брейк - это:

- а) короткий перерыв во время научной конференции, семинаров и т.п. ;
- б) завтрак;
- в) полдник;

31. Социально-ориентированные предприятия питания:

- а) кафе, бары, кофейни, бистро;

б) столовые на предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях;

в) магазины кулинарии

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 -н 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка - 3балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Контрольно – оценочные средства для проведения текущего контроля по ОП.04 Организация обслуживания

1.Контрольные работы (по вариантам)

Вариант 1

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.

2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 160 человек,
- юбилей на 40 человек,
- свадьба на 90 человек,
- банкет-фуршет на 300 человек.

Вариант 2

1 Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.

- 2 Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?
- 3 Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
 - дипломатический прием на 80 человек,
 - юбилей на 36 человек,
 - банкет-чай на 18 человек,
 - банкет-фуршет на 100 человек.

Вариант 3

- 1 Банкет- фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.
- 2 При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.
- 3 Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
 - дипломатический прием на 40 человек,
 - свадьба на 60 человек,
 - банкет-кофе на 20 человек,
 - банкет-фуршет на 45 человек.

Вариант 4

- 1 Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.
- 2 Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – ваше направление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.
- 3 Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
 - дипломатический прием на 120 человек,
 - свадьба на 80 человек,
 - банкет-коктейль на 25 человек,
 - банкет-фуршет на 60 человек.

Вариант 5

- 1 Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.
- 2 Укажите характерные особенности приёма в «обнос», особенности сервировки стола.
- 3 Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
 - прием на 60 человек,
 - юбилей на 40 человек,
 - банкет-чай на 19 человек,
 - банкет-фуршет на 55 человек.

Вариант 6

- 1 В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете, входит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингу и в чём заключается работа менеджера этой службы?
- 2 В чём заключается подача блюд «русским способом» и в каких случаях она применяется?

- 21 Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

Вариант 7

- 1 Банкет-чай: определение, назначение, краткая характеристика.
- 2 Какова роль менеджера при проведении приёма или банкета. Особенности приёма заказа.
- 3 Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета - «юбилей» на 30 человек и количество официантов для его обслуживания.

Вариант 8

1. Особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций.
- 2 В чём заключается подача блюд «английским способом»?
- 3 Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- прием на 40 человек,
- банкет «Новый год» на 70 человек,
- банкет-кофе на 12 человек,
- банкет-фуршет на 80 человек.

Вариант 9

- 1 Особенности обслуживания проживающих в гостиницах, в номерах гостиниц.
- 2 Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол.
- 3 Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приёма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

Устный опрос по всем темам рабочей программы

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа обучающегося

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается-2балла.
3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1балл.
4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 баллов.

Комплект тестовых заданий для проведения дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная работа представлена в виде заданий, состоящих из 2 вариантов по 20 вопросов в каждом варианте. Задания составлены в тестовой форме и имеют 3 уровня усвоения.

Задания № 1-5 – 1 уровень: узнавание, опознание, различение, соотнесение.

Задания № 6-18 – 2 уровень: тест-подстановка, тесты конструктивные, тесты-задачи.

Задания № 19-20 – 3 уровень: тесты на выполнение комплексных заданий.

Для выполнения работы отводится 45 минут.

Критерии оценки:

40-36 баллов «5»

35-30 балла «4»

29-25 балла «3»

Менее 25 баллов «2»

ВАРИАНТ 1

Задания № 1 - № 5. Выберите правильный ответ.

1. К приемам с рассадкой за столом относят:

- 1) Обед
- 2) Коктейль
- 3) Фуршет

4) Бокал вина

2. Перекладывание заказанного блюда с сервировочной тарелки на тарелку гостя является разновидностью метода подачи:

- 1) «в обнос»
- 2) «в стол»
- 3) европейский метод
- 4) русский метод

3. По правилам этикета, холодные закуски из рыбы сервируют:

- 1) Столовые нож и вилка
- 2) Рыбные нож и вилка
- 3) Закусочные нож и вилка
- 4) Закусочный нож и рыбная вилка

4. Лафитная рюмка предназначена для подачи:

- 1) Белого столового вина
- 2) Красного столового вина
- 3) Водки
- 4) Минеральной воды

5. Нормы площади на одно место в ресторане составляет:

- 1) 1,5 м²
- 2) 4 м²
- 3) 2 м²
- 4) 3 м²

Задания № 6 - № 15. Допишите пропущенные слова или дополните предложения

6. Торжественный званый завтрак, обед или ужин в честь официального лица или события, называется _____

7. Сервировку стола, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода посетителей, называют _____

8. Помещение для встречи, ожидания гостей, расположенное перед входом в торговый или банкетный зал, называется _____

9. Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте продукции и количественных характеристиках, называется _____

10. Наиболее почетными местами на банкете считаются _____

11. Укажите посуду для подачи первых блюд.

Супы Посуда

- 1) Заправочные супы -
- 2) Супы-пюре -
- 3) Прозрачные бульоны -
- 4) Национальные супы -

12. Укажите, в каких рюмках подают напитки:

- 1) Горькая настойка - _____
- 2) Белое вино - _____
- 3) Крепленое вино - _____
- 4) Коньяк - _____

13. Укажите особенности обслуживания посетителей следующими способами.

Способы

- 1) Европейский - _____
- 2) Русский - _____
- 3) Английский - _____
- 4) Французский - _____
14. Перечислите дневные и вечерние приемы
- 1) Дневные: _____
- 2) Вечерние: _____
15. Определите последовательность подачи при заказе первого блюда, холодной закуски, мясного и рыбного горячих блюд, десерта.

Задания № 16 - № 20. Дайте обоснованный ответ.

16. Проведите сравнительную характеристику приемов «Обед» и «Обед-буфет».
17. Перечислите основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания.
18. Укажите последовательность предварительной сервировки стола.
19. Перечислите преимущества приема «Фуршет».
20. Опишите сервировку стола на банкете с полным обслуживанием официантами.

ВАРИАНТ 2

Задания № 1 - № 5. Выберите правильный ответ.

1. Для подачи портвейна, хереса, муската используют рюмки:
 - 1) Рейнвейные
 - 2) Мадерные
 - 3) Лафитные
 - 4) Фужеры
2. Функции сомелье:
 - 1) Бронирование столиков
 - 2) Встреча гостей
 - 3) Прием заказа на банкет
 - 4) Консультирование по выбору вин
3. Можно рекомендовать к любому блюду:
 - 1) Мартини
 - 2) Сухое шампанское
 - 3) Белое сухое вино
 - 4) Виски
4. Наиболее почетным видом приема считается:
 - 1) Обед
 - 2) Обед-буфет
 - 3) Ужин
 - 4) Коктейль
5. Нормы оснащенности предполагают наличие комплектов посуды на одно место в ресторане:
 - 1) 1,5 - 2

- 2) 2,5 - 3
- 3) 3 – 3,5
- 4) 4 – 5

Задания № 6 - № 16. Допишите пропущенные слова или дополните предложения

6. Прием в честь или с участием иностранных представителей называется _____

7. Рестораны и _____ по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на классы: _____

8. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и приборов, называется _____

9. Расстановка посуды в определенном порядке при подготовке к обслуживанию, называется _____

10. Кувертная карточка – это _____, предназначена для _____

11. Укажите, для каких групп супов используется данная посуда.

Посуда Супы

- 1) Глубокие тарелки -
- 2) Суповые миски -
- 3) Керамические горшочки -
- 4) Бульонные чашки –

12. Укажите назначение рюмок.

- 1) Рейнвейная -
- 2) Мадерная -
- 3) Лафитная -
- 4) Маргарита –

13. Укажите название способа подачи закусок и блюд.

- 1) В обнос - _____
- 2) В стол - _____
- 3) Порционная подача - _____
- 4) С переключиванием в тарелку на подсобном столе - _____

14. Укажите приемы с рассадкой за столом и без нее.

- 1) Приемы с рассадкой за столом: _____
- 2) Приемы без рассадки за столом: _____

15. Определите последовательность подачи при заказе холодной и горячей закусок, рыбного горячего блюда, супа, десерта

Задания № 16 - № 20. Дайте обоснованный ответ.

16. Проведите сравнительную характеристику приемов «Завтрак» и «Рабочий завтрак».

17. Укажите последовательность подготовительного этапа обслуживания.

18. Перечислите основные критерии выбора столового белья для предприятий общественного питания:

19. Перечислите особенности банкета с полным обслуживанием официантами.

20. Опишите сервировку стола на приеме фуршет.

Эталон ответов

Вариант № 1

№ задания

Эталон ответа

Инструкция: выберите правильный ответ

№1

1) Обед

№2

1) «в обнос»

№3

3) Закусочные нож и вилка

№4

2) Красного столового вина

№5

3) 2 м2

Инструкция: допишите пропущенные слова

№6

прием

№7

предварительная

№8

Аванзал

№ 9

Меню

№ 10

Справа от хозяйки и справа от хозяина

№ 11

1)глубокие тарелки

2)Бульонные чашки

3)бульонные чашки

4) керамические горшочки

№ 12

1) Водочная рюмка

2) Рейнвейная рюмка

3) Мадерная рюмка

4) Коньячная рюмка

№ 13

1) На раздаче повара оформляют каждую порцию отдельно в посуде индивидуального пользования

2)Блюда подаются в многопорционной посуде, расставляются на столе с приборами для раскладывания (исп. на банкетах)

3)Официант показывает принесенное с раздачи блюдо посетителю, а потом на подсобном столике перекладывает его в подогретые тарелки и подает гостю

4) Метод предусматривает подачу блюда «в обнос», т.е. перекладывание его в тарелку гостя

№ 14

1)Дневные: Завтрак, Рабочий Завтрак, Бокал вина, Бокал шампанского

2)Вечерние: Обед, Обед-буфет, Ужин, Коктейль, Фуршет, Жур фикс, Чай, Шашлык

№ 15

1)Холодная закуска 2)Суп 3)рыбное блюдо 4) мясное блюдо

5) Десерт

Инструкция: Дайте обоснованный ответ

№ 16

Обед наиболее почетный вид приема, начинается в 19.00, продолжается 2 часа, из них 1 час за столом, далее в гостиной. Все блюда и напитки официанты подают в обнос. Форма одежды – парадная.

Обед-буфет аналогичен шведскому столу. Проводится в те же часы, что и обед. Его организация проще, так как не связана с размещением за столом.

№ 17

- 1) Безопасность использования, прочность и долговечность
- 2) Возможность мытья в п/м машине, использования в СВЧ-печи
- 3) Соответствие общему стилю предприятия
- 4) Широта и стабильность ассортимента в рамках одного дизайна
- 5) Цена

№ 18

- 1) Накрытие скатертями
- 2) Сервировка тарелками
- 3) Сервировка приборами
- 4) Сервировка стеклянной посудой
- 5) Раскладывание салфеток
- 6) Расстановка приборов со специями и др. аксессуаров стола

№ 19

- 1) Возможность на небольшой площади обслужить значительное количество гостей
- 2) Свободный выбор мест в зале, возможность подойти к любому гостю, самостоятельно выбрать закуски и напитки
- 3) можно уходить с приема в любое время
- 4) меньшие затраты средств, чем на банкете за столом

№ 20

Начинают сервировку с расстановки сервировочных тарелок, которые также являются подстановочными. На каждую сервировочную тарелку кладут сервировочную салфетку, на нее - ставят закусочную тарелку. Затем раскладывают приборы: справа столовый и рыбный ножи, ложку столовую и нож закусочный. За сервировочной тарелкой кладут десертные приборы: ложку и нож ручками вправо, вилку - влево. Слева от сервировочной тарелки кладут вилки: столовую, рыбную, закусочную. Далее стол сервируют стеклом: За сервировочной тарелкой ставят фужер, правее – рюмку для вина лафитную, рядом – водочную. Во втором ряду, между фужером и лафитной рюмкой, ставят бокал для шампанского, правее него – рюмку лафитную. Коньячные и ликерные рюмки на стол не ставят, их подают к чаю или кофе.

Эталон ответов

Вариант № 2

Инструкция: выберите правильный ответ

№1

- 2) Мадерные

№2

- 4) Консультирование по выбору вин

№3

- 2) Сухое шампанское

№4

- 1) Обед

№5

3) 3 – 3,5 комплекта на посадочное место

Инструкция: допишите пропущенные слова

№6

Дипломатический

№7

Рестораны и бары; классы – люкс, высший и первый

№8

Сервизная

№ 9

Сервировка

№ 10

Персональная карточка с указанием фамилии, инициалов, звания и должности гостя, предназначена для указания места за банкетным столом. Бюджетный, классы - люкс,

№ 11

- 1) Глубокие тарелки - заправочные и холодные супы
- 2) Суповые миски - заправочные супы (бизнес-ланч, комплексный обед)
- 3) Керамические горшочки - национальные супы
- 4) Бульонные чашки - супы-пюре и прозрачные бульоны

№ 12

- 1) Рейнвейная - белые столовые вина
- 2) Мадерная - крепленые и десертные вина
- 3) Лафитная - красные столовые вина
- 4) Маргарита - для коктейлей

№ 13

- 1) В обнос – французский способ
- 2) В стол – русский
- 3) Порционная подача - европейский
- 4) с переключением в тарелку на подсобном столе - английский

№ 14

- 1) Приемы с рассадкой за столом: Завтрак, Обед, Ужин
- 2) Без рассадки за столом: Фуршет, Коктейль, Жур Фикс, Барбекю

№ 15

- 1) холодная закуска
- 2) Суп
- 3) Горячая закуска
- 4) Рыбное горячее блюдо
- 5) Десерт

Инструкция: Дайте обоснованный ответ

№ 16

Завтрак: устраивается между 12 и 15 часами. длится 1,5 часа, из которых 1 час за столом, затем в гостиной. Подают холодную и горячую закуску, горячее блюдо и десерт. Возможна подача ликера и коньяка.

Рабочий завтрак: проводится в ходе визитов официальных лиц за рубежом. Устраивается в 8 – 8.30 и длится не более 1 часа. Приглашается ограниченное количество гостей. Тосты не произносятся.

№ 17

- 1) Уборка торговых помещений
- 2) расстановка мебели

- 3) протирка подсобных столов, сервантов, тележек, барной стойки
- 4) получение и подготовка посуды, приборов, столового белья
- 5) размещение посуды и инвентаря за барной стойкой
- 6) предварительная сервировка столов
- 7) подготовка персонала к обслуживанию

№ 18

К основным видам столового белья относят скатерти, полотенца, ручники, салфетки. Критерии выбора: 1) Состав ткани: предпочтение отдают натуральным, не мнущимся, хорошо отстирывающимся, стойким вкрашиванию. 2) Цветовая гамма: цвет белья должен гармонировать с цветом посуды, предметами сервировки и интерьером зала. Иногда скатерти и салфетки подбирают по принципу контрастности, используя сочетание нескольких цветов. В элитных ресторанах используют столовое белье с различными видами ручной отделки: вышивка, кружева.

№ 19

Такие банкеты являются официальными, проводятся в строгом соответствии с нормами протокола, могут быть завтраком, обедом или ужином, непродолжительны по времени (до 2 час). Особенность – подача всех блюд и напитков официантами в обнос.

№ 20

Сервировку начинают с расстановки стеклянной посуды в одну или две линии. Стеклянную посуду ставят группами, чередуя разные виды рюмок. Между рядами рюмок ставят вазы с цветами и фруктами. Бутылки со спиртными напитками расставляют по одной или группами с равными интервалами. Затем фуршетные столы сервируют стопками закусочных и десертных (или пирожковых) тарелок. Затем стол сервируют приборами: закусочными ножами и вилками, десертной ложкой, фруктовым ножом. Перед началом банкета на столе размещают закуски, соусы, хлеб.