

1. Функції ресторанного господарства:

- а. організація виробництва, організація дозвілля, відпочинку, реалізація;
- б. виробництво кулінарної продукції і послуг, реалізація кулінарної продукції і послуг, організація споживання на місці;
- в. організація споживання кулінарної продукції і послуг.

2. На класи підрозділяються:

- а. бари, кафе, ресторани;
- б. бари, ресторани;
- в. бари, ресторани, кафе.

3. Їдальня – це заклад ресторанного господарства:

- а. в якому організація харчування поєднується з улаштуванням дозвілля робітників, учнів, студентів;
- б. який виробляє обідню продукцію, реалізує, організовує споживання на місці;
- в. не має свого виробництва і реалізує продукцію, яка надходить з інших підприємств.

4. Кафе – це заклад ресторанного господарства:

- а. характерними ознаками якого є наявність широкого асортименту алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв, десертів, кондитерських і хлібобулочних виробів, закупних товарів;
- б. із широким асортиментом страв складного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами;
- в. призначений для приготування та реалізації холодних і гарячих закусок нескладного приготування, бульйонів або супів, невеликого асортименту других страв, гарячих напоїв і кондитерських виробів.

5. Буфет – це заклад ресторанного господарства:

- а. який виробляє, реалізує кулінарні та кондитерські вироби, напівфабрикати, напої для студентів, робітників;
- б. із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос;
- в. ознаками якого є наявність барної стійки та широкий асортимент алкогольних, безалкогольних змішаних напоїв.

6. Ресторан – це заклад ресторанного господарства:

- а. призначений для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування;
- б. в якому реалізують різноманітний асортимент продукції складного приготування, в якому застосовують обслуговування офіціантами;
- в. в якому реалізують різноманітний асортимент продукції складного приготування і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

7. До закладів, що здійснюють виробництво кулінарної продукції індустріальними методами відносять:

- а. фабрика-кухня, ресторан-кейтеринг, фабрика-заготівельня;
- б. фабрика-кухня, фабрика-заготівельня, їдальня;
- в. фабрика-кухня, фабрика-заготівельня.

8. Заготівельне підприємство (фабрика-заготівельня) – це заклад:

- а. призначений для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів з метою забезпечення ними інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі;
- б. який не має свого виробництва і реалізує продукцію, яка надходить з інших підприємств;
- в. де здійснюються всі технологічні операції з оброблення сировини до реалізації продукції та організації споживання на місці.

9. Фабрика-кухня – це заклад який:

- а. призначений для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів з метою забезпечення ними інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі;
- б. призначений централізованого механізованого приготування і постачання готової продукції для споживання їжі в різні місця;
- в. здійснює всі технологічні операції з оброблення сировини до реалізації продукції та організації дозвілля.

10. За сукупністю загальних характерних ознак: асортимент продукції, рівень обслуговування, номенклатура надаваних послуг, рівень матеріально-технічної бази визначають:

- а. спеціалізацію закладу ресторанного господарства;
- б. тип закладу ресторанного господарства;
- в. градацію закладів харчування.

11. Основними типами підприємств ресторанного господарства є:

- а. ресторан, бар, буфет, паб, зимова кухня, кафетерій, фабрика-кухня, фабрика-заготівельня, закусочна, їдальня, кафе;
- б. ресторан, їдальня, бар, зимова кухня, фабрика-кухня, буфет, фабрика-заготівельня, закусочна, кафе;
- в. зимова кухня, ресторан швидкого харчування, бар, фабрика-кухня, буфет, фабрика-заготівельня, закусочна, їдальня, кафе.

12. Спеціалізовані заклади ресторанного господарства:

- а. ресторани французької кухні, пивний ресторан, ресторан-вагон, рибний ресторан, ресторан-нічний клуб;
- б. ресторани кейтеринг, ресторан італійської кухні, пивний ресторан, ресторан-вагон, рибний ресторан, ресторан класу люкс;
- в. ресторани української кухні, рибний ресторан, ресторан японської кухні.

13. Спеціалізоване підприємство з барною стійкою, призначене для приготування та реалізації змішаних напоїв в широкому асортименті та з організацією відпочинку це:

- а. бар;
- б. кафе;
- в. закусочна.

14. Загального типу, дієтичні, загальнодоступні, студентські це:

- а. буфети;
- б. їдальні;
- в. закусочні.

15. Заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібною торгівлі це:

- а. зимова кухня;
- б. фабрика-кухня;
- в. фабрика-заготівельня.

16. Клас підприємств ресторанного господарства – це:

- а. сукупність відмінних ознак підприємств певного типу, які характеризуються якістю представлених послуг, рівнем і умовами послуг;
- б. сукупність спільних ознак підприємств певного типу, які характеризуються якістю представлених послуг, рівнем і умовами послуг;
- в. сукупність диференційованих ознак підприємств певного типу, які характеризуються якістю представлених послуг, рівнем і умовами послуг

17. Згідно діючих стандартів клас «люкс» присвоюють ресторанам і барам, які відрізняються від інших:

- а. оригінальним інтер'єром;
- б. гармонійним інтер'єром;
- в. унікальним інтер'єром.

18. Послуга кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів удома відноситься до:

- а. послуг з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;
- б. послуг з реалізації продукції;
- в. послуг з організації обслуговування.

19. Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів включають:

- а. консультації спеціаліста з виготовлення, оформлення кулінарної продукції;
- б. організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо;
- в. організацію навчання кулінарної майстерності.

20. Підприємство ресторанного господарства – це:

- а. вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього;
- б. організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка доготовляє та продає продукцію власного виробництва й закупних товарів;
- в. заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.

22. Функція виробництва:

- а. виступає як обов'язкова і має бути в торгівельно-виробничій діяльності закладу РГ;
- б. виступає як додаткова до основних функцій;
- в. переважно є основною торгівельно-виробничій діяльності закладу, але і може бути відсутня.

23. Функція реалізації:

- а. виступає як необхідна умова діяльності підприємства;
- б. виступає як додаткова;
- в. переважно є основною торгівельно-виробничій діяльності закладу, але і може бути відсутня.

24. Як називається заклад ресторанного господарства, що організовує харчування працівників в організаціях?

- а. кафетерій;
- б. ресторан;
- в. їдальня.

25. Які бари спеціалізуються на приготуванні й реалізації змішаних напоїв?

- а. салат-бари;
- в. гриль-бари;
- г. коктейль-бари.

26. Укажіть спеціалізоване кафе за контингентом споживачів:

- а. молодіжне, дитяче;
- б. кафе-кондитерська;
- в. загального типу, спеціалізоване.

27. Вкажіть види спеціалізованих закусточних:

- а. дієтична, загального типу;
- б. варенична, піцерія;
- в. закусточна-бар, закусточна-кафетерій.

28. Укажіть спеціалізоване кафе за видом організації дозвілля:

- а. кафе-морозиво;
- в. кафе-чай;
- г. Інтернет-кафе.

29. Укажіть, ресторан якого класу повинен мати унікальний дизайн інтер'єру:

- а. люкс;
- б. другого;
- в. першого.

30. Який заклад ресторанного господарства може мати обмежений та специфічний асортимент продукції?

- а. їдальня;
- в. бар;
- г. закуочна.

31. У ресторані та барі якого класу, меню обов'язково має бути на українській та іноземній мовах?

- а. люкс;
- б. преміум;
- в. вищого.

32. Укажіть, у яких закладах ресторанного господарства допускається повне самообслуговування:

- а. ресторан;
- б. кафе;
- в. бар.

33. Укажіть тип закладу ресторанного господарства, у якому можна споживати їжу та напої з організацією дозвілля:

- а. ресторан;
- б. кафетерій
- в. їдальня.

34. Який тип закладу ресторанного господарства може мати додаткову послугу ремонт одягу, взуття та камеру схову?

- а. кафе;
- б. ресторан;
- в. закуочна.

35. Що є характерним для концептуального ресторану?

- а. взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану, завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик;
- б. відтворення кулінарної культури певних народів;
- в. належність до доготівельних закладів ресторанного господарства.

36. Послуги з організації дозвілля включають:

- а. організація музичного обслуговування, організація проведення концертів програм, доставка їжі, послуги бармена;
- б. організація харчування та обслуговування учасників конференцій;
- в. організація музичного обслуговування, організація проведення концертів програм.

37. На які класи поділяють ресторани?

- а. перший, другий, преміум;
- б. люкс, перший, другий;
- в. люкс, вищий, перший.

38. Яке підприємство ресторанного господарства призначене для реалізації вино-горілчаних напоїв, змішаних напоїв, страв і закусок за барною стійкою?

- а. бар;
- б. їдальня;
- в. кафе.

39. Яке підприємство ресторанного господарства призначене для реалізації страв масового попиту, що різняться за днями тижня?

- а. ресторан
- б. їдальня
- в. кафе

40. Основні типи підприємств ресторанного господарства, це:

- а. універсальні, вузькоспеціалізовані;
- б. заготівельні, доготівельні;
- в. ресторани, бари, їдальні, кафе, закуочні.