

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

1. Які види банкетів проводять без розміщення за столом?
 - A. Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай
 - B. Бенкет-фуршет, прийом -коктейль
 - C. Бенкет-фуршет, банкет-чай

2. Всі страви на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами подаються:
 - A. «В стіл»
 - B. «Французьким способом»
 - C. «Англійським способом»

3. Кувертну картку ставлять на стіл під час бенкету:
 - A. з комбінованим обслуговуванням офіціантами
 - B. з частковим обслуговуванням офіціантами
 - C. з повним обслуговуванням офіціантами

4. Яка тривалість бенкет-прийому з повним обслуговуванням офіціантами?
 - A. 70-100 хв.
 - B. 50-60 хв.
 - C. 120-60 хв.

5. Вкажіть правильний варіант норми обслуговування гостей офіціантами на бенкет-прийомі із повним обслуговуванням офіціантами:
 - A. На 20-30 гостей потрібно три офіціанти.
 - B. На 4-5 гостей потрібно три офіціанти.
 - C. На 12-16 гостей потрібно три офіціанти.

6. Де кладеться індивідуальне меню при сервіруванні стола для бенкет-прийому із повним обслуговуванням офіціантами?

- A. На підставній тарілці
- B. Поряд із закусочною тарілкою
- C. За пиріжковою тарілкою

7. Укажіть вид бенкету, на якому застосовується основний спосіб подачі страв «в стіл»:

- A. Бенкет-коктейль
- B. Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами
- C. Бенкет-прийом із повним обслуговуванням офіціантами

8. Вкажіть вид бенкету, на якому використовуються мілкі столові тарілки як підставні під закусочні та іменні картки:

- A. Бенкет коктейль-фуршет
- B. Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами
- C. Бенкет-прийом із повним обслуговуванням офіціантами

9. Назвіть правильний варіант послідовності сервірування стола для бенкет-фуршету.

- A. Тарілки → прибори → серветки → скляний посуд.
- B. Скляний посуд → тарілки → прибори → серветки
- C. Тарілки → прибори → скляний посуд → серветки

10. Для якого бенкету ставляться такі вимоги до порціонування і виробів: вони повинні бути приготовлені дрібними порціями, що полегшує їх споживання. Замість приборів гостям можна запропонувати пластмасові шпажки, що ставляться на столі у відповідному посуді:

А. Бенкет «Жур-фікс»

В. Бенкет-чаю

С. Бенкет-коктейль

11. Якою може бути кількість учасників бенкет-прийому з повним обслуговуванням офіціантами?

А. Від 8 до 50 осіб

В. Від 30 до 150 осіб

С. Від 10 до 100 осіб

12. Вкажіть правильний варіант норми обслуговування гостей офіціантами на бенкет-прийомі із частковим обслуговуванням офіціантами:

А. На 20-30 гостей потрібно три офіціанти

В. На 40-50 гостей потрібно три офіціанти

С. На 60-90 гостей потрібно три офіціанти

13. Де кладеться індивідуальне меню при сервіруванні стола для бенкет-прийому із частковим обслуговуванням офіціантами?

А. На закусочний тарілці

В. На підставній тарілці

С. Не кладеться

14. Вкажіть вид бенкету, на якому використовуються мілкі столові тарілки як підставні під закусочні та іменні картки:

А. Бенкет коктейль-фуршет

В. Бенкет-прийом із повним обслуговуванням офіціантами

С. Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами

15. Залежно від події, з приводу якої організують бенкет їх поділяють на:

- A. Офіційні, неофіційні
- B. Офіційні, товариські
- C. Дипломатичні, неофіційні

16. Назвіть правильний варіант послідовності сервірування стола для бенкету з повним обслуговуванням офіціантами:

- A. Тарілки → прибори → скляний посуд → серветки
- B. Скляний посуд → тарілки → прибори → серветки.
- C. Прибори → серветки → тарілки → скляний посуд.

17. Який бенкет є спеціалізованим:

- A. Бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами
- B. 2. Бенкет-прийому із повним обслуговуванням офіціантами
- C. Бенкет-чай

18. Залежно від участі персоналу в обслуговуванні гостей:

- A. Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет комбінованим обслуговуванням офіціантами
- B. бенкет з дипломатичним обслуговуванням офіціантами, бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами
- C. Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет з повним обслуговуванням офіціантами

19. Залежно від асортименту страв і напоїв, які подаватимуться:

- A. універсальні, спеціалізовані
- B. дипломатичні, спеціалізовані
- C. спеціалізовані, часткові

20. Ширина бенкетних столів повинна бути:

- A. 60-90 см
- B. 1,2-1,5 м
- C. 2- 2,5 м

21. У меню якого бенкету включають: невелику холодних страв і закусок, одну гарячу закуску, одну першу страву, одну-дві другі страви, солодкі страви, фрукти, напої.

- A. Бенкет коктейль-фуршет
- B. Бенкет-прийом із повним обслуговуванням офіціантами
- C. Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами

22. Кількість посуду визначають із розрахунку кількості офіціантів, які подають страви і закуски. Кількість наборів для розкладання відповідає кількості багатопорційного посуду на бенкеті

- A. Бенкет-прийом із повним обслуговуванням офіціантами
- B. Жур-фікс
- C. Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами

23. Аперитив не подають під час бенкету:

- A. Бенкету-прийому обіду
- B. Бенкету-прийому вечері
- C. Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами

24. Обслуговування гостей офіціанти розпочинається:

- A. з моменту переступання порогу ресторану
- B. з моменту входу їх до бенкетного залу
- C. з моменту коли гості сіли за стіл

25. Кейтерингові послуги поділяються на:

- A. Основні та допоміжні
- B. Основні та доповнюючі
- C. Основні та додаткові

26. До меню кейтерингу включають холодні закуски 12-16 найменувань з розрахунку 1/3—1/4 порції на людину:

- A. Бенкету-коктейлю
- B. Бенкету фуршету-коктейлю
- C. Бенкету-фуршету

27. Кава і фрукти можуть бути подані в окремому чайному або кавовому залі. Цей зал повинен бути розташований у безпосередній близькості від основного бенкетного. Іноді для цього використовують приміщення, в якому проходила зустріч гостей.

- A. Бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами
- B. Бенкет-прийому із повним обслуговуванням офіціантами
- C. Бенкет-чай

28. Гостям можуть бути запропоновані гарячі закуски 1/2 порції і другі страви (1-2 найменування) повними порціями. У меню цього бенкету включають різноманітний асортимент холодних страв і закусок, які замовляють по 1/2 порції на кожного учасника, а іноді й менше, але асортимент досить широкий.

- A. Бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами
- B. Бенкет-прийому із повним обслуговуванням офіціантами
- C. Бенкет прийом обід за столом

29. Всі закуски і напої офіціанти подають гостям з блюда або з таці у бенкетному залі:

- А. Бенкету-коктейлю
- В. Бенкету фуршету-коктейлю
- С. Бенкету-фуршету

30. До меню включають холодні закуски 8-10 найменувань з розрахунку 1/3-1/4 порції на людину:

- А. Бенкету-фуршету
- В. Бенкету-коктейлю
- С. Бенкету фуршету-коктейлю