

OSNOVE UGOSTITELJSTVA - pitanja

1. Ugostiteljska delatnost obuhvata dva osnovna sektora:

- a) ekonomski i gastronomski sektor;
- b) sektor hrane i sektor smeštaja;
- c) pravni i sektor za ljudske resurse.

2. Prema vrsti usluga i tehnoloških procesa ugostiteljstvo se deli na:

- a) hotelijerstvo i restoraterstvo;
- b) opšte i turističko;
- c) stalno i sezonsko.

3. Pansionske usluge obuhvataju:

- a) usluge smeštaja;
- b) usluge smeštaja i ishrane;
- c) usluge smeštaja, doručak i piće.

4. Jelovnik u restoranu sastavlja:

- a) šef kuhinje;
- b) šef restorana;
- c) zajedno.

5. Vegetarijanski restoran spada u:

- a) klasični;
- b) specijalizovani;
- c) ekspres.

6. Koktel prijem kao obrok spada u:

- a) redovan obrok;
- b) svečani obrok;
- c) vanredni obrok.

7. Redukovati znači:

- a) preliti salatu odgovarajućim dresingom;
- b) oblikovati meso;
- c) prokuvati tekućinu do željene gustine.

8. Filiranje je:

- a) rasecanje bifteka;
- b) odvajanje mesa od kože;
- c) odvajanje ribe od kostiju.

9. Sistem za prolazne goste (franc. à la carte system) podrazumeva ponudu:

- a) bilo kog jela iz sredstava ponude po tekućim cenama;
- b) unapred utvrđene vrste i količine hrane po dogovorenoj ceni;
- c) obroka od tri ganga (sleda).

10. Kuver za špagete se sastoji od:

- a) noža i viljuške;
- b) kašike i viljuške;
- c) noža, viljuške i kašike.

11. Pića koja se serviraju nakon obroka se zovu se:

- a) aperitivi;
- b) apetisan;
- c) dižestivi.

12. Al dente je termin koji se odnosi na adekvatnost:

- a) toplotne obrade testenine;
- b) ohlađenosti testenine;
- c) podgrejanosti testenine.

13. Poseban način dogotovljavanja slanih i slatkih jela pred stolom gosta uz pomoć raznih alkoholnih pića naziva se:

- a) flambiranje;
- b) frapiranje;
- c) šambriranje.

14. Dresirati salatu znači:

- a) oblikovati je pred usluživanje;
- b) začiniti je uljem, sirćetom i drugim dodacima po potrebi;
- c) podeliti je na jednake delove.

15. Musaka, sarma i punjena paprika su jela koja spadaju u:

- a) jela po porudžbini;
- b) jela za a la carte;
- c) gotova jela.

16. Popis ukupne gastronomske ponude sa naznačenim cenama se naziva:

- a) meni;
- b) jelovnik;
- c) uslužna karta.

17. Mlečni restoran spada u:

- a) klasični;
- b) specijalizovani;
- c) ekspres.

18. Svečana gozba priređena u nečiju čast ili povodom neke proslave na kojoj se za sve goste priprema isti meni i svaki gost sedi na određenom mestu:

- a) čajanka;
- b) toplo-hladni bife;
- c) banket.

19. Bife je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju i uslužuju

- a) pretežno hladna jela, pića i napici;
- b) različite vrste piva i vina;
- c) pretežno topli napici.

20. Motel je ugostiteljski objekat za pružanje usluga smeštaja, ishrane i pića lociran:

- a) u gradskim jezgrima;
- b) na primorskim i planinskim područjima;
- c) pored saobraćajnica.

21. Hobotnica je najveći jadranski glavonožac. Čitavo telo je snažan mišić obavijen kožom. Ima:

- a) 6 krakova;
- b) 8 krakova;
- c) 10 krakova.

22. Garni hotel je podvrsta hotela minimalnog kapaciteta sedam smeštajnih jedinica u kojem se pružaju usluge:

- a) noćenje i doručak;
- b) noćenje i sva tri obroka;
- c) samo noćenje.

23. Separe je:

- a) deo restorana smešten u blizini dela u kom se gosti zadržavaju gde se izdaju alkoholna i bezalkoholna pića i napici koje restoran prodaje i nudi gostima;
- b) foaje sa barom;
- c) manja prostorija u blizini sale za ručavanje namenjena licima koja žele da budu uslužena u odvojenom prostoru.

24. Jednostavan meni se sastoji od:

- a) jednog sleda;
- b) tri sleda;
- c) dva sleda.

25. Bešamel i velute su:

- a) osnovni sosovi tople kuhinje;
- b) osnovni fondovi tople kuhinje;
- c) osnovni fondovi izveden od svetle zaprške

26. Legirati znači vezati, povezati, zgusnuti neko jelo legir masom od sledećih namirnica:

- a) mleko, jaja, pavlaka;
- b) pavlaka, jaja, maslac;
- c) žumanca, pavlaka ili maslac.

27. Jednostavan doručak se sastoji od:

- a) peciva i toplog napitka;
- b) peciva, toplog napitka i namaza;
- c) peciva, toplog napitka i jaja.

28. U kafani se pružaju usluge:

- a) samo pića i napitaka,
- b) hrane i pića,
- c) samo hrane.

29. Viski se servira u:

- a) tumbler čaši,
- b) balon čaši,
- c) čaši od 2 dcl.

30. Koktel kao piće se može pripremiti od najmanje:

- a) tri vrste različitih pića,
- b) pet vrsta različitih pića,
- c) dve vrste različitih pića.

31. Blago kuvanje u vodi na temperaturi od 60-80°C, često se koristi za jaja i ribu, se zove:

- a) kuvanje na pari,
- b) poširanje,
- c) grilovanje.

32. Prošireni meni se sastoji od:

- a) pet sledova,
- b) tri sleda,
- c) šest sledova.

33. Potaž je:

- a) vrsta tartar sosa;
- b) vrsta krem čorbe;
- c) goveđa supa.

34. Tipovi ugostiteljstva prema vrsti usluga i tehnoloških procesa rada su:

- a) opšte i turističko;
- b) hotelijerstvo i restoratersvo;
- c) stalno i sezonsko.

35. Ekspres restoran spada u:

- a) specijalizovani restoran;
- b) klasični restoran;
- c) restoran sa samoposluživanjem.

36. Zabava-party označava:

- a) intimnu zabavu za zatvoreni krug ljudi;
- b) obrok zabavnog i društvenog karaktera;
- c) svečani obrok povodom određene svečanosti.

37. Prema sastavu razlikujemo sledeće vrste menija:

- a) kompletni meni i kontinentalni meni;
- b) jednostavni meni, prošireni meni, složeni i vrlo bogat meni;
- c) složeni meni i prošireni meni.

38. Glazirati znači:

- a) oblaganje kalupa ili forme masću;
- b) prijatan miris začina, biljaka i vina;
- c) dati sjaj namirnici; preliti namirnicu mesnim sokom, sokom od pečenja.

39. Somelijer je:

- a) vrhunski poznavalac vina;
- b) vrhunski poznavalac koktela;
- c) vrhunski poznavalac likera.

40. Osnovna odeljenja kuhinjskog bloka čine:

- a) glavna kuhinja (topla, hladna kuhinja), mesara, kafe kuhinja;
- b) topla kuhinja, hladna kuhinja, mesara, poslastičarnica sa pekarom;
- c) glavna kuhinja (topla, hladna kuhinja), poslastičarnica sa pekarom, kafe kuhinja.