

# Przykładowe sprawdzian wiadomości

Imię i nazwisko: ..... Klasa: .....

I

Zdefiniuj pojęcia:

Gastronomia - .....

.....

.....

.....

Gościnność - .....

.....

.....

.....

II

Działalność zakładów gastronomicznych obejmuje usługi:

1. podstawowe,
2. kulturalno-rozrywkowe,
3. uzupełniające

Do których z nich odnosi się poniższa definicja? Odpowiedź wpisz w miejsce kropek.

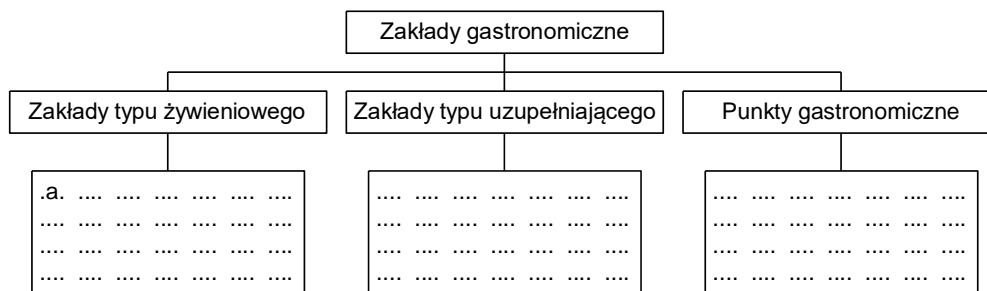
..... to usługi żywieniowe, polegające na przygotowaniu potraw i napojów oraz dostarczeniu ich konsumentom. Poziom i zakres usług zależy przede wszystkim od jakości produkcji i form obsługi.

III

Wśród zakładów gastronomicznych wyróżniamy:

- a. restauracje, b. jadalnie, c. kawiarnie, d. smażalnie, e. pijalnie, f. bary restauracyjne, g. bufety, h. lodziarnie, i. herbaciarnie, j. cukiernie, k. winiarnie, l. bistro, m. miodosytnie, n. piwiarnie, o. bary rozrywkowe

Dokonaj podziału na poszczególne grupy i uzupełnij schemat, wstawiając odpowiednie litery do poszczególnych grup. Przykład: a. restauracje należą do zakładów typu żywieniowego.



IV

Opisz krótko jeden ze wskazanych zakładów gastronomicznych.

Do wyboru: restauracja, bistro, cukiernia, jadalnia lub kawiarnia

..... - .....

.....

.....

.....

.....

.....

V

Zaproponuj rodzaje lokali, które należałoby otworzyć w centrum handlowym. Uzasadnij krótko odpowiedzi. Minimum trzy przykłady.

.....  
.....  
.....

.....  
.....  
.....

.....  
.....  
.....

VI

Wymień cechy fizyczne, jakimi powinien charakteryzować się pracownik zakładu gastronomicznego .

.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

VII

Wymień cechy psychiczne, jakimi powinien charakteryzować się pracownik zakładu gastronomicznego .

.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

VIII

Co rozumiesz przez określenie „higiena pracownika obsługi”?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

IX

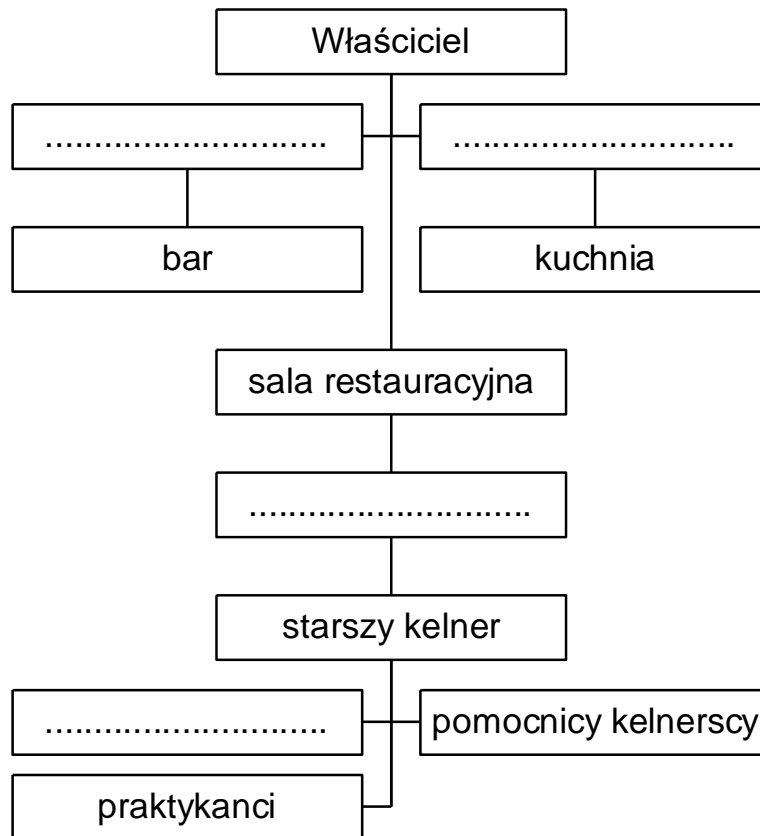
Co to jest „kelnerka”? Jakie ma zastosowanie?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

X

Określ miejsce każdego z wymienionych pracowników w ustalonej strukturze organizacyjnej zakładu gastronomicznego.

*kelnerzy i kelnerki, kierownik restauracji, kierownik sali, zastępca kierownika restauracji*



XI

Analizując poszczególne cechy i sposób zachowania wyróżniamy pięć typów gości:

*gość pewny siebie, gość niepewny siebie, gość zdenerwowany, gość nieufny i podejrzliwy, gość zarozumiały*

Określ charakterystyczne cechy jednego z typów gości i napisz jak należy go obsługiwać:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

XII

Do czego służą „moltony”, a do czego „nakładki”?

.....

.....

.....

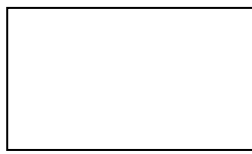
.....

.....

.....

XIII

Scharakteryzuj i określ zastosowanie różnych ustawień stołów zaprezentowanych poniżej. Określ granicę ilościową osób zasiadających. Narysuj prawidłowy kształt.



Forma litery T .....  
.....  
.....



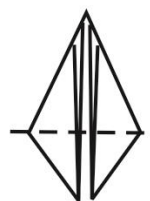
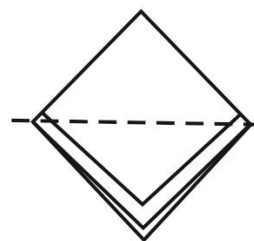
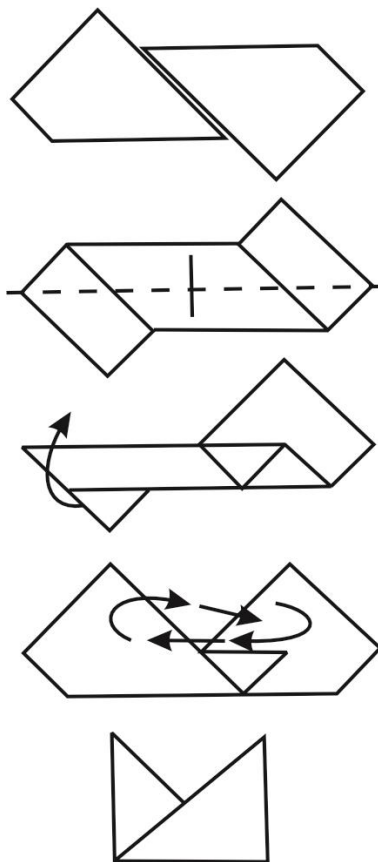
Forma litery U .....  
.....  
.....



Kształt okrągły .....  
.....  
.....

XIV

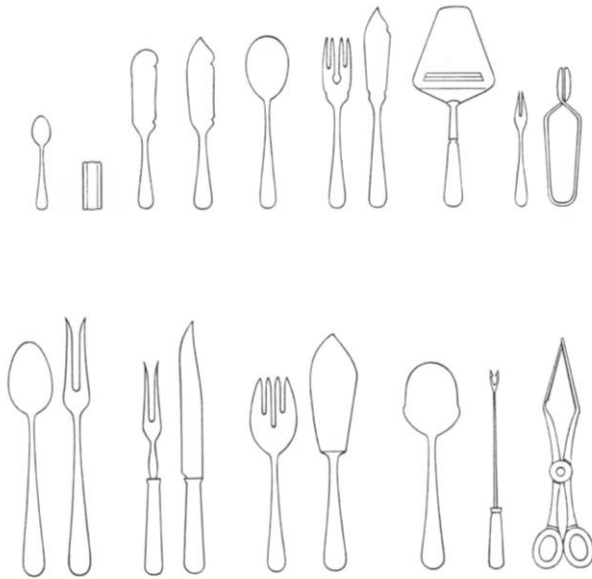
Dołączoną serwetkę ułóż w wybrany estetyczny sposób i zaprezentuj ją właściwie na talerzu do dania zasadniczego. Możesz posłużyć się przykładem, jednak wyżej oceniana jest inwencja własna.



XV

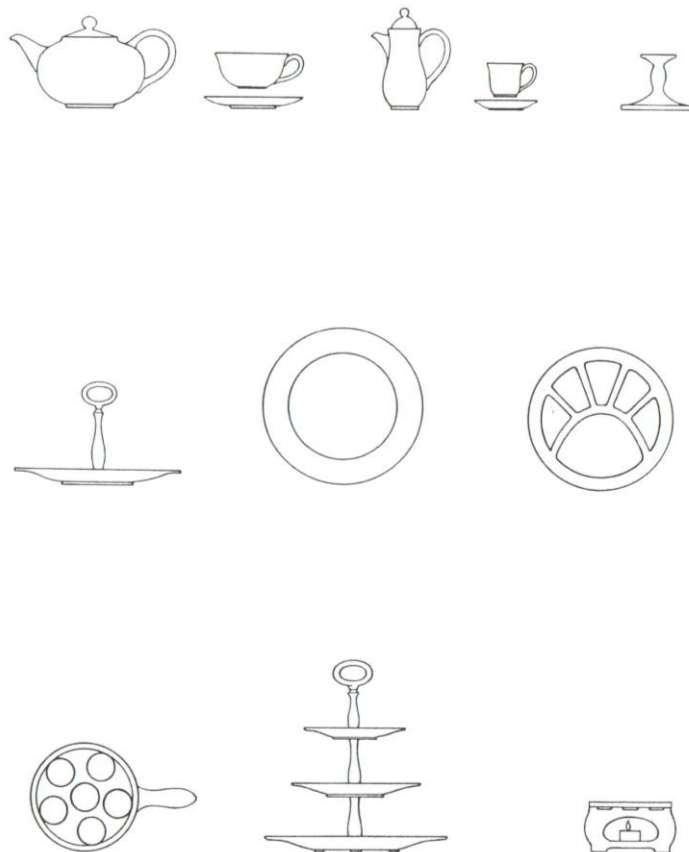
Na poniższym rysunku przedstawiono sztucze i sprzęt metalowy - zestaw uzupełniający.  
Wskaż, przypisując właściwy numer, następujące elementy:

1. Sztucze do ryb
2. Widelec i szczypcy do ślimaków
3. Nóż do sera
4. Widelec do fondue



XVI

Korzystając z własnej wiedzy podpisz wszystkie elementy zastawy porcelanowej (zestawu uzupełniającego) przedstawione na rysunku poniżej.



XVII

Na rysunku przedstawiono różne kształty kieliszków. Wskaż kieliszki, w których należy podać czerwone wytrawne wino oraz kieliszek do koniaku.



Wyjaśnij dlaczego stosuje się wybrany przez Ciebie kształt kieliszków dla:

wina czerwonego - .....

koniaku - .....

XVIII

Poniżej przedstawiono zakres obowiązków jednego z pracowników gastronomii. Czyje to obowiązki?

Obowiązki .....

- przestrzeganie dyscypliny pracy;
- przestrzeganie zasad higieny osobistej oraz utrzymanie czystości w sali i na stołach konsumenckich;
- umiejętne i ostrożne obchodzenie się z powierzonym sprzętem;
- wykonywanie prac zgodnie z zasadami techniki obsługi;
- rozliczanie się z pobranych w kuchni i bufecie potraw i napojów oraz z towarów handlowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- przestrzeganie ograniczeń i zakazów sprzedaży napojów alkoholowych zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- przestrzeganie obowiązujących cen przy sporządzaniu rachunków i inkasowanie należności według wystawionego rachunku;
- zgłaszanie kierownikowi uwag i życzeń gości.

XIX.

Jaką rolę spełnia „pomocnik kelnerski”?

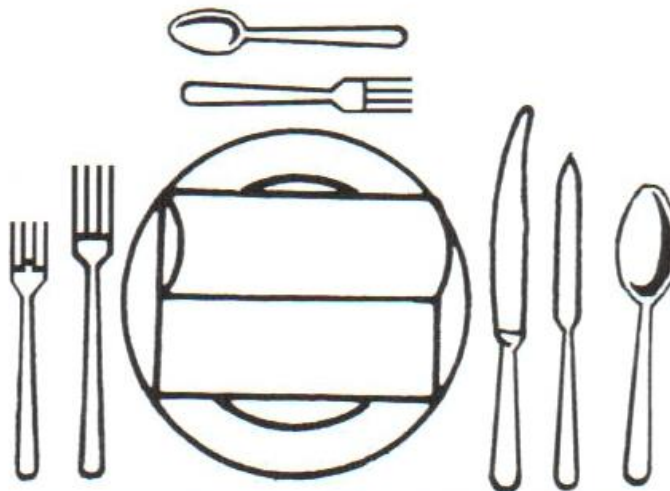
.....

.....

.....

XX

Na rysunku poniżej przedstawiono podstawowe nakrycie do dania zasadniczego – sztucce. Proszę określić, przypisując cyfry od 1- 7, w jakiej kolejności układa się sztucce w obecności konsumenta? Wpisz cyfry przy każdym sztucce.



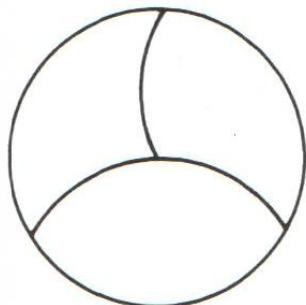
XXI

Podawanie potraw na talerzach, tzw. metoda niemiecka dotyczy między innymi potraw gorących układanych na talerzach i półmiskach w kuchni gorącej.

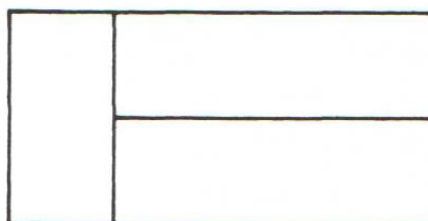
Wpisz na poniższym rysunku, gdzie należy umieścić ziemniaki, jarzyny i mięso odpowiednio:

a) na talerzu, b) na półmisku

a)



b)



XXII

Wyjaśnij na czym polega serwowanie potraw:

- metodą francuską:

.....  
.....  
.....  
.....

- metodą angielską:

.....  
.....  
.....  
.....

Wyjaśnij krótko znaczenie poniższych pojęć stosowanych w gastronomii, hotelarstwie, a zwłaszcza w obsłudze konsumenta:

*Entree*

.....  
.....

*Maître d' hôtel*

.....  
.....

*Sangwinik*

.....  
.....

*Napkins*

.....  
.....

*Pokal*

.....  
.....

*Bulionówka*

.....  
.....

*Menzaż*

.....  
.....

*Flambirowanie*

.....  
.....

*Tranżerowanie*

.....  
.....

*Molton*

.....  
.....

*Candels; Les bougies*

.....  
.....

*Obsługa à la carte*

.....  
.....

*Garni*

.....  
.....