

Przykładowe testy wiadomości

Test z zakresu obsługi konsumenta Zagadnienia 3.I.1-3.I.4

1. Którymi cechami powinien charakteryzować kelner?
 - A. uprzejmość, schludność, przebiegłość
 - B. poczucie odpowiedzialności, uprzejmość, wysoki wzrost
 - C. poczucie czasu, uprzejmość, umiejętność obserwacji
2. W skład części handlowej wchodzi pomieszczenia:
 - A. przedsionek, hall, sala konsumencka
 - B. zespół sanitarny dla konsumentów, hall, rozdzielnia
 - C. szatnia dla konsumentów, rozdzielnia, przedsionek
3. Do obowiązków kelnera **nie należy**:
 - A. porządkowanie pomieszczeń bufetu
 - B. przestrzeganie dyscypliny pracy
 - C. zgłaszanie kierownikowi uwag i życzeń gości
4. Zakłady gastronomiczne sieci otwartej to:
 - A. zakłady dostępne tylko dla wybranej grupy ludzi
 - B. zakłady ogólnodostępne
 - C. zakłady prowadzące w rozszerzonym zakresie usługi kulturalno-rozrywkowe
5. Na przedstawionym schemacie do części handlowej zaliczymy pomieszczenia oznaczone cyframi:
 - A. 15,9,14,12
 - B. 1, 7, 8, 3
 - C. 1, 6, 7, 15



6. Zakłady gastronomiczne zaliczane do sieci zakładów otwartych to:
 - A. restauracje, stołówki szkolne
 - B. bary mleczne, stołówki przedszkolne

- C. restauracje, bary przekąskowe
7. Do punktów gastronomicznych zaliczamy:
- A. restauracje
 - B. bufety
 - C. bary przekąskowe
8. Jadłodajnia jest zakładem zbiorowego żywienia, w którym nie podaje się:
- A. dań gorących
 - B. deserów
 - C. napojów alkoholowych
9. Bar szybkiej obsługi charakteryzuje się:
- A. obsługą kelnerską
 - B. szerokim wyborem wyszukanych potraw
 - C. samoobsługą
10. Którego ze wskazanych kryteriów nie spełniają stołówki:
- A. zakład sieci otwartej
 - B. oferta ograniczonego asortymentu potraw
 - C. zakład sieci zamkniętej
11. Układ funkcjonalny w zakładzie gastronomicznym jest ściśle związany z:
- A. efektywnym wyglądem zakładu gastronomicznego
 - B. wygodą konsumenta
 - C. procesem technologicznym, ruchem personelu i konsumentów
12. Drogi technologiczne brudne to:
- A. drogi półproduktów
 - B. drogi surowców
 - C. drogi czystych naczyń kuchennych
13. Które pomieszczenie należy do działu ekspedycyjnego:
- A. zmywalnia naczyń stołowych
 - B. zmywalnia naczyń kuchennych
 - C. magazyny
14. Które czynności mogą być wykonywane w rozdzielni kelnerskiej:
- A. odbiór czystych naczyń, gotowanie potraw
 - B. zwrot brudnych naczyń, wystawianie rachunków
 - C. wydawanie potraw i napojów, zmywanie naczyń kuchennych
15. Które urządzenia nie należą do wyposażenia zmywalni:
- A. stół do resztkowania
 - B. szafy przelotowe
 - C. piec konwekcyjno-parowy
16. W zakładzie gastronomicznym można wyodrębnić następujące działy:
- A. administracyjno-socjalny, produkcyjny, marketingowy
 - B. produkcyjny, usługowy, marketingowy
 - C. administracyjno-socjalny, produkcyjny, usługowy
17. Kierownik sali jest przełożonym:
- A. kelnera
 - B. barmana
 - C. obie odpowiedzi są poprawne

