

Задание олимпиады «Линия знаний: Обслуживание на предприятиях общественного питания»

Инструкция по выполнению задания:

I. Внимательно прочтите инструкцию к разделу

II. Внимательно прочтите вопрос

III. Вариант правильного ответа (только цифры) запишите в универсальную заявку. Ответ запишите без пробелов, скобок и иных знаков.

IV. Комментарии, пояснения и прочий текст записываются после таблицы!!! (ПО ЖЕЛАНИЮ)

№ п/п	Задание (вопрос)
<i>Инструкция по выполнению заданий №№ 1-7: Определите правильность или ошибочность утверждений. Напишите в лист ответов, если вы согласны с утверждением 1, если не согласны 2.</i>	
1.	Мулетон – это особая скатерть, которую настилают под основную скатерть обеденного стола. 1) Верно; 2) Неверно.
2.	Производственному персоналу запрещается появляться в помещении для потребителей в санитарной одежде, если это не связано с выполнением им прямых обязанностей. 1) Верно; 2) Неверно.
3.	Магазин кулинарии может быть расположен самостоятельно вне предприятия питания. 1) Верно; 2) Неверно.
4.	На банкете-коктейле подают большее количество закусок и меньшее напитков, чем на банкете-фуршете. 1) Верно; 2) Неверно.
5.	При проведении банкетов перед подачей следующего блюда со стола не убирают посуду и приборы от предыдущего поданного блюда, если потребитель ими не пользовался. 1) Верно; 2) Неверно.
6.	По желанию потребителей официанты по окончании обслуживания могут осуществлять комплектование и упаковку оставшейся оплаченной продукции на вынос. 1) Верно; 2) Неверно.

7. Временные режимы обслуживания потребителей зависят от метода обслуживания.
- 1) Верно;
 - 2) Неверно.

Инструкция по выполнению заданий №№ 8-20: выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа.

8. Временные режимы обслуживания потребителей на предприятиях (объектах) питания различных типов (форматов)...
- 1) устанавливаются Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
 - 2) устанавливаются Министерством труда и занятости;
 - 3) должны быть установлены внутрифирменными стандартами работы персонала.

9. Какой документ применяют, в буфете для предоставления потребителям информации о стоимости кулинарных изделий, напитков, с указанием массы/объема и цены?
- 1) меню;
 - 2) прейскурант;
 - 3) справочник.

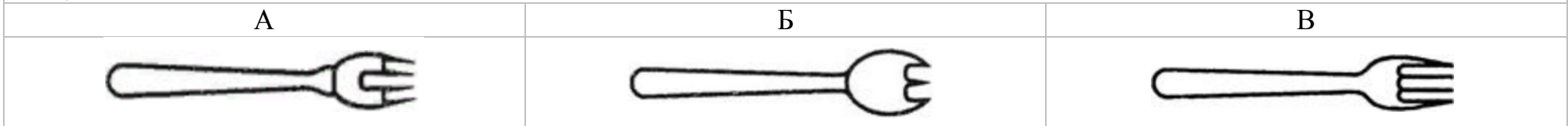
10. Соотнесите тип предприятия общественного питания и ассортиментный перечень продукции который он должен иметь.
- 1) 1-А, 2-Б, 3-В;
 - 2) 1-Б; 2-В; 3-А;
 - 3) 1-В; 2-А; 3-Б;
 - 4) 1-А; 2-В; 3-Б.

Наименование предприятия (объекта) общественного питания	Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров
1) Закусочная	А) Разнообразный ассортимент продукции (кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия) с учетом месторасположения и обслуживаемых контингентов.
2) Буфет	Б) Ограниченный ассортимент блюд, изделий, несложного изготовления, из сырья и полуфабрикатов и (или) из определенного вида сырья и полуфабрикатов, в т.ч. полуфабрикатов промышленного изготовления.
3) Магазин (отдел кулинарии)	В) Ограниченный ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов и готовых изделий промышленного изготовления.

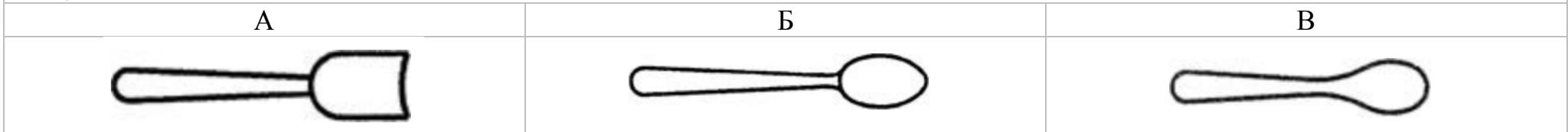
11.	<p>Как называется специализированное предприятие питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения ею, с мощностью более 15 тыс. порций в день?</p> <ol style="list-style-type: none">1) предприятие быстрого обслуживания;2) школьная базовая столовая;3) комбинат школьного питания.
12.	<p>Какие типы предприятий общественного питания должны иметь в ассортиментном перечне сопутствующих товаров фирменные сувениры и печатную продукцию?</p> <ol style="list-style-type: none">1) ресторан;2) кафетерий;3) столовая.
13.	<p>Фирменное блюдо – это блюдо...</p> <ol style="list-style-type: none">1) требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя;2) с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных случаев;3) приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии или из нового вида сырья и отражающее специфику предприятия питания.
14.	<p>Самообслуживание по форме "кофе-пауза (кофе-брейк)" - форма обслуживания...</p> <ol style="list-style-type: none">1) предусматривает использование автоматизированных систем по продаже различных блюд и напитков в узком ассортименте;2) во время короткого организованного перерыва в работе конференций, совещаний, деловых переговоров для его участников;3) предусматривающая реализацию блюд в широком ассортименте через буфетные и барные стойки, витрины, прилавки, в т.ч. охлаждаемые и с подогревом, при которой потребитель самостоятельно порционирует блюда и напитки, масса и объем которых не зависят от цены.
15.	<p>Как называется разновидность обслуживания потребителей по форме "шведского стола" с узким ассортиментом предлагаемой продукции на предприятиях питания в интервале между обедом и ужином?</p> <ol style="list-style-type: none">1) бранч;2) линер;3) кейтеринг.

16. При обслуживании потребителей по форме "шведского стола" основными требованиями являются...
- 1) оптимально приближенное расположение прилавков к производственным участкам;
 - 2) специальные передвижные тележки (в т.ч. мармитные), боксы, термосы, охлаждаемые кейсы для поддержания заданной температуры реализуемых блюд и напитков;
 - 3) своевременная доставка готовых блюд и напитков на буфетные стойки, оперативное пополнение накопителей столовой посуды, столовыми приборами, подносами и регулярная уборка в зале столов.

17. На каком рисунке снизу представлены визуальные признаки столового прибора «вилка для рыбы»?
- 1) А;
 - 2) Б;
 - 3) В.



18. На каком рисунке снизу представлены визуальные признаки столового прибора «ложка для варенья»?
- 1) А;
 - 2) Б;
 - 3) В.



19. При обслуживании официантами потребителей на предприятиях общественного питания минимальное расстояние между соседними стульями должно составлять...
- 1) 600 мм;
 - 2) 900 мм;
 - 3) 1200 мм.

20. При обслуживании на предприятиях общественного питания за стойками рекомендуется для каждого сидящего потребителя предусмотреть часть стойки шириной не менее...
- 1) 400 мм;
 - 2) 550 мм;
 - 3) 600 мм.