**Co vše víte o banketu a inventáři?**

Příjmení: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Při banketním – francouzském servisu

 dodržujeme pořadí překládání:

 a/ maso, příloha, sos

 b/ maso, sos, příloha

 c/ příloha, maso, sos

2. Pivo při banketu podáváme:

 a/ pouze čepované

 b/ pouze lahvové

 c/ oboje je možné

3. Pečivo při banketu doplňujeme:

 a/ nedoplňujeme, hosté ho mají na pečivovém talířku

b/ před každým chodem kromě

 moučníku

 c/ po polévce

4. Veslavnostním menu nedoporučujeme

 použít jako digestiv:

 a/ kořeněné víno

 b/ likér

 c/ koňak

5. Čestná místa u banketní tabule jsou:

 a/ čelem ke vchodu

 b/ u vchodu

 c/ nejblíž u kuchyně, protože musí být obsluhováni jako první

6. Klubové talíře při banketu debarasujeme:

 a/ před moučníkem

 b/ po ukončení banketu

 c/ před kávou

7. Při banketním založení couvertu pro

 jednoho hosta použijeme maximálně:

 a/ 4 skleničky

 b/ 3 skleničky

 c/ 2 skleničky

8. Při založení couvertu pro 1 hosta u

 banketu použijeme:

 a/ klubový a masový talíř, ubrousek

 b/ klubový a masový talíř, dečka, ubrousek

 c/ klubový a dezertní talíř, dečka, ubrousek

9. Při banketu potřebujeme stolního

 inventáře:

 a/ tolik, kolik je hostů + 5% rezerva

 b/ tolik, kolik je hostů

 c/ tolik, kolik je hostů + 10% rezerva

10. Dopiš odborné výrazy:



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. Molton je:

a/ plstěná, molitanová, gumová, bavlněná podložka, která se prostírá pod ubrus

b/ menší ubrus, který se prostírá na bílý ubrus

c/ menší ubrus, který se prostírá na slavnostní stůl

12. Koktejlový příbor se skládá z:

a/ kávové lžičky a dezertní vidličky

b/ dezertní vidličky a dezertní lžíce

c/ kávové lžičky a moučníkové vidličky

13. Menážky jsou:

a/přenosné příbory

b/přenosné soubory dochucovacích

prostředků

c/přenosné barové stoličky

14. Ubrusy mají přesahovat přes okraj stolu:

a/40 cm

b/30 cm

c/50 cm

15. Vyjmenuj talíře vhodné pro podávání pokrmů -10 druhů:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

16. **Vypiš příbory dle použití:**

a/Základní jídelní příbory:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

b/ Speciální příbory+ charakteristiky = složení:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

c/ Překládací příbory:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

17. **Rozděl inventář podle použitého**

 **materiálu:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18. **Popiš základní pravidla sestavení**

 **banketní tabule:**