



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

**Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník**

**Předmět:** Stolničení  
**Ročník:** 2.  
**Téma:** Ověřování gastronom.  
dovedností a  
vědomostí  
**Vypracovali:** Ing. Romana Niklová  
**Materiál:** VY\_32\_INOVACE\_410  
**Datum:** 27.12.2012  
**Anotace:** Multi choice  
(alternativní) testy

# STO 2A



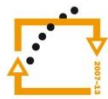
evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

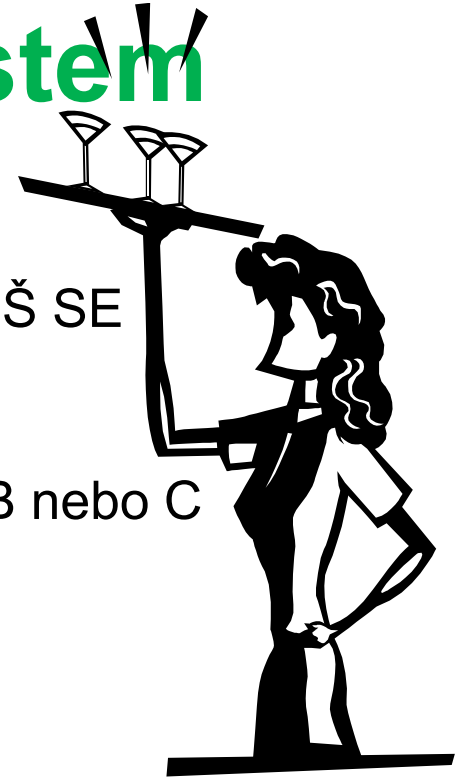


OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Pravidla pro práci s testem

- Nadepiš si na papír čísla 1-25 pod sebe a **PODEPIŠ SE**
- Piš odpověď tiskacím velkým písmem vždy jen A, B nebo C
- Správně je vždy jen **1** odpověď
- Odpověz vždy, je 33% šance, že se trefíš i když nevíš odpověď
- Hodnocení: co **3** chyby, to stupeň



**1. Jaký systém obsluhy se používá ve složitě obsluze:**

a/ vrchního číšníka

b/ francouzský

c/ rajónový

**2. Ve SO podáváme předkrmové koktejly:**

a/ překládáme z mísy hostu zleva

b/ naléváme z vozíku

c/ v sektové misce na dezertním talíři

**3. Ve SO kaviár podáváme:**

a/ na dezertním talířku, ozdobený citrónem; s toasty

b/ překládáme z mísy na talíř zleva

c/ na ledu s citrónem, máslem a toasty

**4. Ve SO podáváme vařené raky:**

a/ na masovém talíři

b/ v terině

c/ na klubovém talíři

## **5. Nachservis je:**

- a/ servis hlavního chodu
- b/ doprostírání příborů k dalšímu chodu
- c/ následný servis hlavního chodu (přidávání)

## **6. Ve SO podáváme překapávanou kávu:**

- a/ přímo v šálku
- b/ přímo ve skle
- c/ v konvici

## **7. Ve SO podáváme grapefruit:**

- a/ rozdělený na dílky s cukrem
- b/ rozkrojený na půlky s kávovou lžičkou a cukrem
- c/ vcelku na dezertním talířku s ovocným příborem

## **8. V nápojovém lístku je pořadí destilátů:**

- a/ obilné, ovocné, ostatní
- b/ ovocné, obilné, ostatní
- c/ obilné, ostatní, ovocné

## **9. Pořadí mas v jídelním lístku**

**u hotových pokrmů je:**

a/ hovězí, telecí, vepřové, mleté, skopové, droby

b/ telecí, vepřové, hovězí, skopové, mleté, droby

c/ hovězí, vepřové, telecí, skopové, mleté, droby

**10. Mezichod v menu je:**

a/ sladký pokrm

b/ dezert

c/ před hlavním pokrmem

**11. Můžeme v menu použít šlehačku na šunkovou rolku i vídeňskou kávu:**

a/ ne, suroviny se nesmí opakovat

b/ ano, jednou jde o pokrm a jednou o nápoj

c/ ano, šlehačka je výjimkou

**12. Ve slavnostním menu**

**nepoužijeme jako hlavní chod:**

a/ hotový pokrm

b/ minutkový pokrm

c/ pokrm z tmavého masa

**13. Ve slavnostním menu**

**nedoporučujeme použít jako aperitiv:**

a/ kořeněné víno

b/ bylinný likér

c/ koňak

**14. Ve SO máme na keridonu přílohu:**

a/ vpravo

b/ vlevo

c/ uprostřed

**15. Koktejl u flambování je:**

a/ alkohol, se kterým flambujeme

b/ směs, ve které koupeme

flambovanou surovinu

c/ tradiční nápoj, který se k

pokrmu vždy podává

**16. K flambování použiji:**

a/ likér nebo destilát

b/ likér

c/ destilát

**17. Kterým nápojem byste  
neflambovali:**

a/ ginem

b/ koňakem

c/ fernetem

**18. Kuře začínáme tranžírovat:**

a/ od stehen

b/ od prsní kosti

c/ od páteře

**19. Při flambování palačinek  
začínáme:**

a/ citrónem

b/ karamellem

c/ alkoholem

**20. Pstruha tranžírujeme:**

a/ tranžírovacím příborem

b/ rybím příborem

c/ překládacím příborem

## **21. Do sýrového fondu**

**namáčíme:**

a/ maso

b/ pečivo

c/ zeleninu

## **22. Hot pot se připravuje v:**

a/ oleji

b/ roztaveném sýru

c/ vývaru

## **23. Do čokoládového fondu**

**namáčíme:**

a/ sladké pečivo

b/ ovoce

c/ speciální cukrářské výrobky

## **24. Ve SO pracuje při servisu u stolu:**

a/ vrchní číšník

b/ úsekový číšník

c/ úsekový číšník s pomocníkem



YOU ARE THE CHAMPIONS!



**25. Temperování je:**

a/ úprava teploty nápojů

b/ zahřívání nápoje na požadovanou teplotu

c/ ochlazování nápoje na požadovanou teplotu

END

STO 2A