**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:**