



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_411
Datum: 27.12.2012
Anotace: Multi choice
(alternativní) testy

STO 2B



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

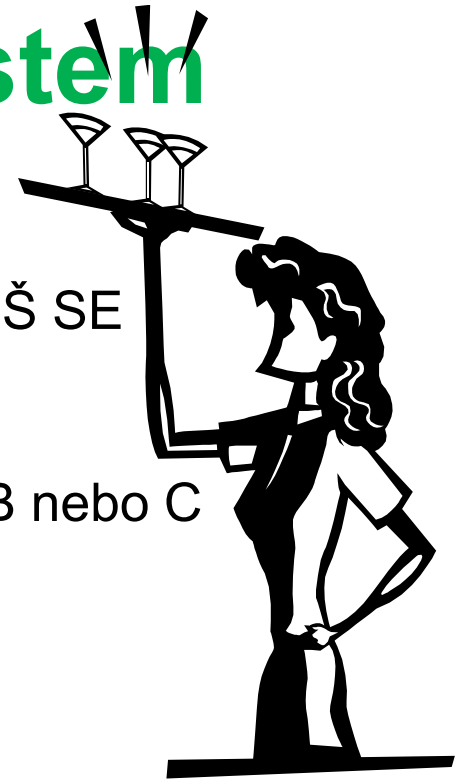


OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

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 způsob obsluhy se používá při francouzském systému obsluhy:

a/ restaurační - složitá obsluhy

b/ restaurační - jednoduchá obsluhy

c/ restaurační - speciální

2. Nabídka ve SO neprobíhá z:

a/ jídelních lístků

b/ vývěsních tabulí

c/ nabídkových vozíků

3. Ve SO ústřice podáváme:

a/ na dezertním talířku, vkusně ozdobené s citrónem

b/ překládáme je hostu na talíř z mísy zleva

c/ na ledu s citrónem

4. Ve SO podáváme hlemýždě:

a/ na speciální míse

b/ na masovém talíři

c/ na klubovém talíři

5. Ve SO servírujeme hostu z

mísy na talíř:

a/ 2/3 pokrmu

b/ celou porci

c/ 1/3 pokrmu

6. Ve SO podáváme pomeranč:

a/ vcelku na dezertním talířku

b/ loupeme před hostem a

podáváme vcelku

c/ loupeme před hostem a dělíme

na měsíčky

7. V NL je pořadí likérů:

a/ ovocné, emulzní, ostatní

b/ ovocné, ostatní, emulzní

c/ emulzní, ovocné, ostatní

8. V JL je pořadí podle TÚ:

a/ vaření, dušení, pečení, zadělávání,
smažení

b/ vaření, zadělávání, dušení, pečení,
smažení

c/ vaření, pečení, dušení, zadělávání,
smažení

9. Slavnostní menu má počet

chodů:

a/ 4-5

b/ 5 a více

c/ 6 a více

**10. V menu použijeme vařené
brambory i hranolky. Je to OK?**

a/ ano, jde o různou TÚ

b/ ne, suroviny se nesmí opakovat

c/ ne, příloha musí být jiná

11. Ve slavnostním menu

můžeme použít polévku:

a/ každou

b/ bílou, hnědou i speciální

c/ hnědou nebo speciální

12. Ve slavnostním menu

nedoporučujeme použít jako

digestiv:

a/ kořeněné víno

b/ likér

c/ koňak

13. Ve SO máme na keridonu

příbory v kapse:

a/ vlevo od obsluhujícího

b/ vpravo od obsluhujícího

c/ uprostřed před obsluhujícím

14. Flambování je:

a/ ohřívání pokrmu

b/ dochucování pokrmu

c/ jen pro efekt

15. Flambovat můžeme:

a/ ovoce, moučníky a maso

b/ vše

c/ vše kromě sýrů, polévek a

vajec

16. Vejce do salátů při míchání

před hostem dáváme:

a/ na konci

b/ na začátku

c/ s ostatními surovinami

**17. Kterým nápojem byste
flambovali:**

a/ Bacardi

b/ Martini

c/ Berentzen

**18. Pstruha začínáme
tranžírovat:**

a/ od páteře

b/ od hřbetu

c/ od břišní dutiny

**19. K flambování potřebujeme
alkohol, který je minimálně:**

a/ 35%

b/ 50%

c/ 40%

**20. V jídelním lístku můžeme použít
zkratky:**

a/ m. m.

b/ HK

c/ br. krokety

21. K servisu fondue nepatří:

a/ oplachovač prstů

b/ misky na omáčky

c/ dlouhé vidlice

22. Crepes Suzette jsou:

a/ flambované palačinky plněné
oříšky

b/ palačinky s džemem

c/ flambované ovoce

23. Při SO používáme k nabídce

hlavně:

a/ ústní nabídku

b/ jídelní a nápojový lístek

c/ nabídkové vozíky

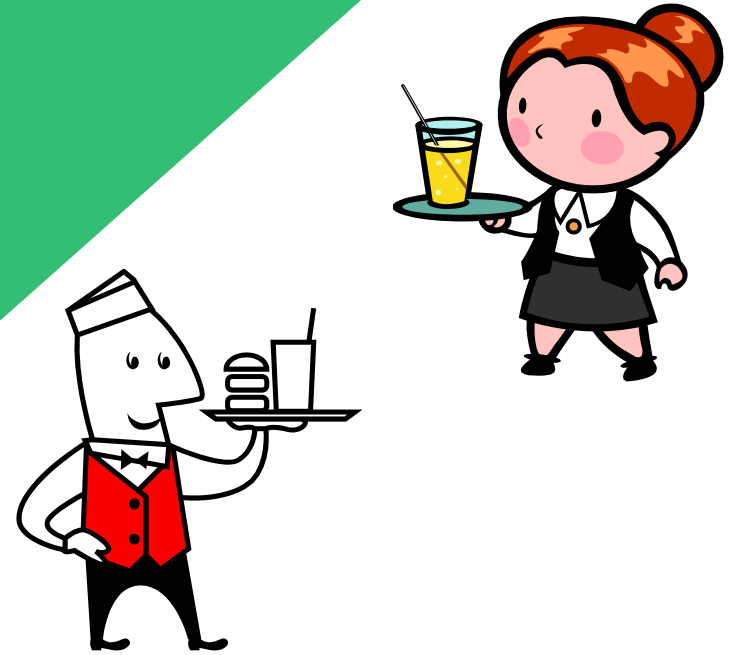
24. Šámbrování je:

a/ úprava masa u stolu hosta

b/ zahřívání nápoje na požadovanou
teplotu

c/ ochlazování nápoje na požadovanou
teplotu

YOU ARE THE CHAMPIONS!



25. Dekantování je:

- a/ zahřívání nápoje na požadovanou teplotu
- b/ přelévání archivního vína do karafy
- c/ ochlazování nápoje na požadovanou teplotu

END

STO 2B