



**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:** 3.  
**Téma:** Ověřování gastronom.  
dovedností a  
vědomostí  
**Vypracovali:** Ing. Romana Niklová  
**Materiál:** VY\_32\_INOVACE\_412  
**Datum:** 27.12.2012  
**Anotace:** Multi choice  
(alternativní) testy

# STO 3A



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

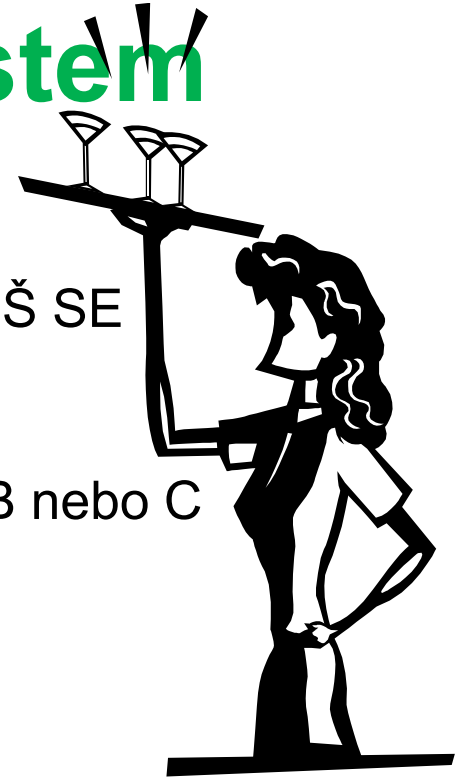


OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

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. Kolínka jsou nápoje**

**připravovaná:**

a/ v šejkru

b/ v míchací sklenici

c/ přímo ve sklenici

## **2. Flipy jsou nápoje:**

a/ dlouhé

b/ krátké

c/ se zmrzlinou

## **3. Sorbety jsou charakteristické:**

a/ zmrzlinou

b/ drceným ledem

c/ vejcem

## **4. Frapování je:**

a/ předehřívání skla

b/ ochlazování skla

c/ upravování teploty nápoje

**5. Bowle se podává v:**

- a/ sektových miskách
- b/ tumblerech
- c/ skleněných šálcích

**6. Egg-noggs jsou  
charakteristické:**

- a/ vejcem
- b/ mátou
- c/ třešní

**7. Jako after dinner's drink použijí:**

- a/ krátký suchý nápoj
- b/ dlouhý suchý nápoj
- c/ krátký sladký nápoj

**8. Víno se u banketní tabule:**

- a/ hned nalévá
- b/ prezentuje a hned nalévá
- c/ prezentuje, degustuje a nalévá

## **9. Při písemné objednávce**

**banketu uvádíme nejprve nahoře:**

a/ adresu odesilatele

b/ adresu příjemce

c/ místo a datum odeslání

## **10. Při banketu potřebujeme**

**stolního inventáře:**

a/ tolik, kolik je hostů + 5% rezerva

b/ tolik, kolik je hostů

c/ tolik, kolik je hostů + 10% rezerva

## **11. Čestná místa u banketní**

**tabule jsou:**

a/ čelem ke vchodu

b/ u vchodu

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

## **12. Meníčka zakládáme při**

**banketu:**

a/ vlevo k pečivovému talířku

b/ vpravo vedle dezertního nože

c/ nad moučnickový příbor

**13. Překapávaná káva se při banketu podává:**

a/ z konvic

b/ přímo v kávovém šálku

c/ přímo v mokka šálku

**14. Klubové talíře při banketu debarasujeme:**

a/ před moučником

b/ po ukončení banketu

c/ před kávou

**15. Pro zasedací pořádek u banketu neplatí:**

a/ mají vedle sebe sedět manželé

b/ děti sedí na vzdálenějším konci tabule od čestných hostů

c/ neměly by vedle sebe sedět osoby stejného pohlaví

**16. Pivo při banketu podáváme:**

a/ pouze točené

b/ pouze lahvové

c/ oboje je možné

**17. Pečivo při banketu doplňujeme:**

- a/ nedoplňujeme, hosté ho mají na pečivovém talířku
- b/ před každým chodem kromě moučníku
- c/ po polévce

**18. U rautu je oproti banketu:**

- a/ větší potřeba obsluhujících
- b/ menší potřeba obsluhujících
- c/ stejná potřeba obsluhujících

**19. Jako moučník mimo jiné**

**doporučujeme u rautu:**

- a/ velký dominantní dort
- b/ ovocný salát
- c/ zmrzlinový pohár

**20. Minimální počet osob pro**

**pořádání rautu je:**

- a/ 30
- b/ 50
- c/ 100

**21. Používáme u banketu  
suknění (skirting)?**

a/ ano

b/ ne

c/ záleží na příležitosti a pojetí  
dekorace

**22. Předkrmové koktejly  
podáváme u banketu:**

a/ zleva do sektových misek

b/ zprava v sektových miskách

c/ zleva v sektových miskách

**23. 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

**24. Při překládání hlavního chodu maso  
servírujeme na talíř:**

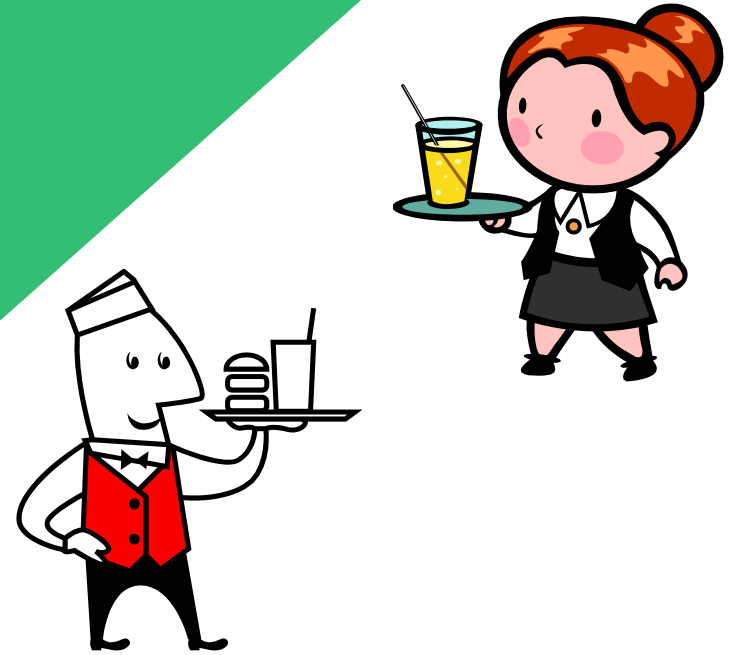
a/ vpravo od hosta

b/ vlevo od hosta

c/ dolů přímo k hostu



YOU ARE THE CHAMPIONS!



**25. Menážku při banketu:**

- a/ nezakládáme, dokládáme na přání hosta
- b/ zakládáme pouze slánku, pepřenku
- c/ zakládáme velkou vždy pro 4 hosty jednu

END

STO 3A