



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_413
Datum: 27.12.2012
Anotace: Multi choice
(alternativní) testy

STO 3B



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

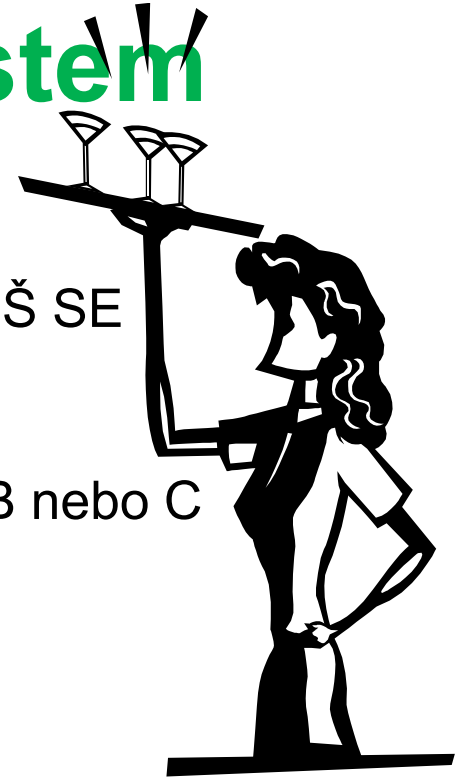


OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

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. Fizzy jsou nápoje:

a/ dlouhé

b/ krátké

c/ se zmrzlinou

2. Strainer je:

a/ barové míchátko

b/ barové sítko

c/ barové napichovátko

3. Šámbrování je:

a/ předehtřívání skla

b/ ochlazování skla

c/ upravování teploty nápoje

4. Cobblers jsou charakteristické:

a/ zmrzlinou

b/ drceným ledem

c/ vejcem

5. Julepy jsou charakteristické:

a/ vejcem

b/ mátou

c/ třešní

6. Jako before dinner's drink

použiji:

a/ krátký suchý nápoj

b/ dlouhý suchý nápoj

c/ krátký sladký nápoj

7. Pokrmy se u banketu:

a/ servírují zprava z mís

b/ servírují zleva z mís

c/ servírují zleva přímo na talíři

8. On the rocks znamená, že

nápoj je podáván:

a/ na ledu

b/ s cukrovou krustou

c/ s ovocem

9. Při písemném potvrzení objednávky uvádíme nejprve nahoře:

- a/ adresu odesilatele
- b/ adresu příjemce
- c/ místo a datum odeslání

10. Do pracovního příkazu u banketu nepatří:

- a/ písemná objednávka
- b/ nákres tabule
- c/ oboje tam patří

11. Při banketním založení couvertu pro jednoho hosta použijeme maximálně:

- a/ 4 skleničky
- b/ 3 skleničky
- c/ 2 skleničky

12. Jmenovky zakládáme při banketu:

- a/ vlevo nad pečivový talířek
- b/ vpravo vedle dezertního nože
- c/ nad moučnickový příbor

13. Menážky při banketu

debarasujeme:

a/ před moučníkem

b/ po ukončení banketu

c/ před kávou

14. Pro květinovou výzdobu

banketní tabule neplatí:

a/ máme 1 vysokou kytici

b/ šířka nesmí přesahovat střední třetinu tabule

c/ výška nesmí přesahovat úroveň pohledu proti sobě sedících hostů

15. Při banketním servisu

dodržujeme pořadí překládání:

a/ maso, příloha, sos

b/ maso, sos, příloha

c/ příloha, maso, sos

16. Salát zakládáme při banketu:

a/ současně s hlavním chodem

b/ před podáváním hlavního chodu

c/ překládáme z mís zleva do misek dřív, než hosté začnou konzumovat hlavní chod

**17. Při banketu hosté používají
plátěný ubrousek:**

- a/ na kolena
- b/ pod bradu
- c/ vlevo vedle talíře, aby byl po ruce, kdyby si chtěl host otřít ústa

18. U teplého stolu při rautu je:

- a/ nejčastěji číšník v jednotném oblečení
- b/ nejčastěji kuchař
- c/ číšník s dlouhou zástěrou

**19. Je tvrzení, že každý host má u rautu své místo k sezení,
pravdivé?**

- a/ ano
- b/ ne
- c/ jen u reprezentativních rautů

20. Dezertních talířků by u rautu v 1 sloupci nemělo být více než:

- a/ 20
- b/ 15
- c/ 25

21. Co nebudeme při banketu

oproti rautu podávat:

a/ míchané nápoje

b/ aperitiv

c/ digestiv

**22. Jako mezichod bychom u
banketu doporučovali podávat:**

a/ šopský salát

b/ rybu

c/ palačinky s čokoládou

23. Způsob servisu u recepce je

podobný jako u:

a/ rautu

b/ banketu

c/ garden party

24. Moučnickový příbor při banketu:

a/ dprostíráme před servisem
moučnicku

b/ zakládáme nad talíř při založení
couvertu

c/ zakládáme spolu s moučnickem

YOU ARE THE CHAMPIONS!



END

25. Mléko a cukr servírujeme při banketu ke kávě:
a/ v cukřenkách a mlíčenkách
b/ jednoporcové na podšálku u kávy
c/ obě varianty jsou možné

STO 3B