

**ПРАШАЊА ЗА ИНТЕРЕН ИСПИТ (ДРЖАВНА МАТУРА И ЗАВРШЕН ИСПИТ) ПО  
ПРЕДМЕТОТ УГОСТИТЕЛСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ**

**1. Заокружи го точниот одговор**

1. Какво треба да биде угостителското послужување?
2. Што се подразбира под економично послужување?
3. Што се подразбира под стручно послужување?
4. Послужување според дадени правила и примена на вештина и техника при работата, претставува?
5. Правилното користење на времето, инвентарот и на работната сила, претставува?
6. За што е наменето подготвителното одделение офис?
7. Каде се наоѓа подготвителното одделение офис?
8. Што значи misen place?
9. Што е листа на јадења?
10. Слободниот избор на јадења од Листата на јадења се вика?
11. На кој јазик е напишана Листата на јадења?

12. Кој ја составува Листата на јадења ?
13. Кои се првите три групи на јадења според редоследот во листата на јадења ?
14. Што е мени?
15. Каде и како се поставува десертниот прибор (нож, виљушка, лажица) во мени?
16. Дали при слободниот избор на јадења од листата на јадења, гостинот сам си составува МЕНИ?
17. Во послужувањето „a la carte“ наплатата е според:
18. Карактеристично за „a la carte“ послужување е:
19. Кои видови „a la carte“ послужување постојат?
20. Грашок на путер, боранија на путер, динстан ориз и сл, според листата на јадења, спаѓаат во групата на?
21. Кога се послужуваат аперитивните пијалаци?
22. Која е улогата на аперитивните пијалаци?

23. Вискито е жесток пијалак кој се сервира во количина од 30, 40 и од 50 мл. Дали при послужувањето се става мраз?
24. Кога се послужуваат дижестивните пијалаци?
25. Која е улогата на дижестивните пијалаци?
26. Какво е менито во пансионските ресторани?
27. Едноставноста во пансионското послужување доаѓа од?
28. Пансионските ресторани вршат услуги за оние гости кои по правило остануваат најмалку три дена и најчесто се во состав на?
29. Како се послужува ручекот и вечерата при пансионско послужување?
30. Што е карактеристично кај пансионското послужување?
31. Што се подразбира под поимот „table d hote“?
32. По кој редослед се пишува винската карта?
33. Кој асортиман го содржи винската карта?
34. Дали силните пијалаци од житарици може да ги послужиме како аперитивни пијалаци?

35. Дали слатките ликери ги послужуваме ладни?
36. Како се сервира чај ?
37. Како се сервира млеко ?
38. Како се сервира ајс кафе ?
39. Што се подразбира под Капучино?
40. Што се подразбира под Макијато?
41. Што се подразбира под кафе Американско?
42. Што се подразбира под café au lait?
43. Фламбирањето е атракција за угостителскиот објект која претставува:
44. Од какви видови стакло е изработен стаклениот инвентар?
45. Која е намената на рачната хангла?
46. Што е фрапирање на чаша?
47. Што е фрапирање?
48. Што е шамбрирање?
49. Одвојувањето на месото од коската кај рибата се нарекува?

50. Расечувањето на месото од големи на помали парчиња и одвојување од коската, се нарекува?

51. Одвојувањето на лушпите кај овошјето се нарекува?

52. Солени бадеми, помчипс, помпаи, маслинки и др., според терминологијата се нарекуваат:

53. Внимателното преточување на оригинални „одлежани“ црвени вина од шише во бокал, се нарекува?

54. Кригла како дел од стаклениот инвентар, се користи при послужување на ?

55. Најпознат сок од зеленчук е сокот од:

56. Каква е поставеноста на послужниот персонал кај ревирниот систем на послужување?

57. Ревирниот систем на послужување се применува во угостителските објекти од:

58. Бригадниот систем на послужување се применува во угостителските објекти од:

59. Како се сервираат и послужуваат шпагети „Миланез“?
60. Како правилно се сервира приборот при послужување на шпагети „Миланез“?
61. Како се послужува кавијар?
62. Како се послужуваат поголемите примероци риба на гостите?
63. Фингербола или прстомијачка, најчесто се поставува на масата при послужување на ?
64. Дали просторијата треба да биде затемнета кога се послужува омлет „surprise“?
65. Едно од правилата на кое треба да се внимава при фламбирање е:
66. Кој инвентар е потребен за расечување месо и крупна пердувеста живина?
67. Кој прибор за јадење спаѓа во специјален?
68. Кој прибор за јадење спаѓа во главен?
69. Во мал инвентар за на маса (ситен инвентар) спаѓа?
70. Количка на гас за фламбирање спаѓа во?

71. Разни послужавници, грејач за кафе, ванкибли за ладење на вино, отворачи и сл., спаѓа во?

72. За успешно извршување на довршувањето на јадењата пред гостите, потребно е да има:

73. Фламбирањето е атракција за угостителскиот објект која претставува:

74. На кое од наведените правила треба посебно да се внимава при фламбирање?

75. Какво мени се послужува на Банкет ?

76. Во чајцилница по правило се послужува:

77. Црвените вина се послужуваат во столни стаклени чаши за црвено вино, со обем на чашата од?

78. Белите вина се послужуваат во столни стаклени чаши за бело вино, со обем на чашата од?

79. Полупенливите вина се служат?

80. При послужувањето на гостинот со црвено вино, чашата во која се става виното не смее да се наполни до врвот, туку треба да се наточи?

81. При послужувањето на гостинот со бело вино, чашата во која се става виното не смее да се наполни до врвот, туку треба да се наточи?

82. Колку варијанти има кај францускиот начин на послужување?

83. При користење на првата варијанта кај францускиот начин на послужување, овалот со јадењето:

84. Колку видови на коктел-партија се разликуваат во угостителството?

85. По кој повод се организира Ладно бифе ?

86. Како се нарекува најсвечениот прием што се организира во угостителството ?

87. Каде и кога се организира Гарден партија ?



88. Изложбено ладно бифе се состои од?

89. Чајанката што се организира за мал број гости се нарекува?

90. Бармен е лице кое уште се нарекува и ?

## ***2. Дополни ги празните места со соодветни кратки одговори***

91. При работа во ресторанската сала ајнцерот со порачаниот пијалок се носи во \_\_\_\_\_ рака, а се послужува \_\_\_\_\_ послужуваме со \_\_\_\_\_ рака.

92. Во листата на јадења има \_\_\_\_\_ групи на јадења.

93. Списокот на јадења на кој се напишани дневните специјалитети се нарекува \_\_\_\_\_ .

94. Јадењата во менито се пишуваат од \_\_\_\_\_ страна на менито .

95. Пансионското послужување е застапено со две варијанти на послужување и најчесто се користи во \_\_\_\_\_ ресторани.

96. Вообичаено, големината на мени-картата за свечените ручеци или вечери, треба да биде \_\_\_\_\_ см во должина и \_\_\_\_\_ см во широчина.

97. Пијалоците во менито се пишуваат од \_\_\_\_\_ страна на менито.

98. Инвентарот кој му е потребен на келнерот како помошно средство, се нарекува \_\_\_\_\_ инвентар.
99. Вината кои во својот состав содржат 4 % непревриен шеќер се нарекуваат \_\_\_\_\_ вина.
100. Винската карта во својот состав го содржи асортиманот на различните \_\_\_\_\_ вина.
101. Форматот на листата на јадења обично е со димензии \_\_\_\_\_
102. Тартар бифтек е јадење кое спаѓа во две групи на јадења, и тоа во групата на \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
103. Фламбирањето во ресторанот го извршува \_\_\_\_\_.
104. Познавачот на сите видови вина, се нарекува \_\_\_\_\_
105. Главниот келнер или шефот на реон во реонскиот систем на послужување, се нарекува \_\_\_\_\_.
106. При филирање на риба пред гостите, постапката се изведува на риба со големина од \_\_\_\_\_.
107. При подготвување на тартар бифтек пред гостите, \_\_\_\_\_ бифтек се меша со дресингот \_\_\_\_\_ минути.
108. Гостите на коктел-партија се послужуваат \_\_\_\_\_.
109. При послужување на Банкет од протоколарен карактер прво се послужува \_\_\_\_\_.
110. Менито кое во својот состав има најмалку супа или предјадење, главно јадење и десерт, се нарекува \_\_\_\_\_.

111. При подготвување на ресторанската сала за вонреден прием – банкет, масите се поставуваат во форма на латинските букви \_\_\_\_\_.

112. Во менито не смеат да се повторуваат \_\_\_\_\_ ниту пак да бидат на ист начин подготвени.

113. Фаталка од лажица и виљушка која служи при послужување на јадење, се нарекува \_\_\_\_\_.

114. Кога супата се сервира во супник, се послужува од \_\_\_\_\_ страна?

115. Сервирање супа во канче за послужување супа се послужува од \_\_\_\_\_ страна.

116. При францускиот начин на послужување постојат четири варијанти, но кај сите принципот е ист, односно гостинот \_\_\_\_\_.

117. Првата варијанта кај францускиот начин на послужување се применува тогаш кога на масата седат \_\_\_\_\_ гости.

118. Втората варијанта се применува тогаш кога на масата седат повеќе од \_\_\_\_\_.

119. Според правилата, црвените вина никогаш не се ладат и тие се послужуваат на \_\_\_\_\_ температура, а доколку се ладни, тогаш се \_\_\_\_\_.

120. Кај јадењата по порачка, по нарачката, гостинот чека околу \_\_\_\_\_ минути.

121. При поставување, чаршафот при сервирањето на масата, треба да спадне подеднакво за \_\_\_\_\_ см од сите страни, односно до седиштето на столот.

122. Надчаршавот се поставува над квадратни или правоаголни маси и неговата димензија изнесува \_\_\_\_\_.

123. Инвентарот кој се поставува на масите во рестораните-салите, а служи за сите гости или е само украс, се нарекува \_\_\_\_\_ инвентар.

124. Различните видови сирења се послужуват на \_\_\_\_\_ од јадењето, како мезе за виното.

125. Шампањското-пенливо вино, најчесто се служи на \_\_\_\_\_ приеми, како и при дневните оброци во модерните ресторани.

**3. Дефинирај, објасни, образложи, нацртај, пополни и пресметај**

126. Инвентарот за послужување се дели на одредени групи и тоа според неговата намена и материјалот од кој е изработен. Во инвентар спаѓа:

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	

127. Во платнен инвентар спаѓаат?

---

128. Во помошен инвентар спаѓаат?

---

---

129. Во мал (ситен инвентар за на маса, спаѓаат?

---

---

130. Постојат повеќе видови мени и тоа :

---

---

---

---

---

---

---

131. Во карти за избор на услугите во послужувањето спаѓаат?

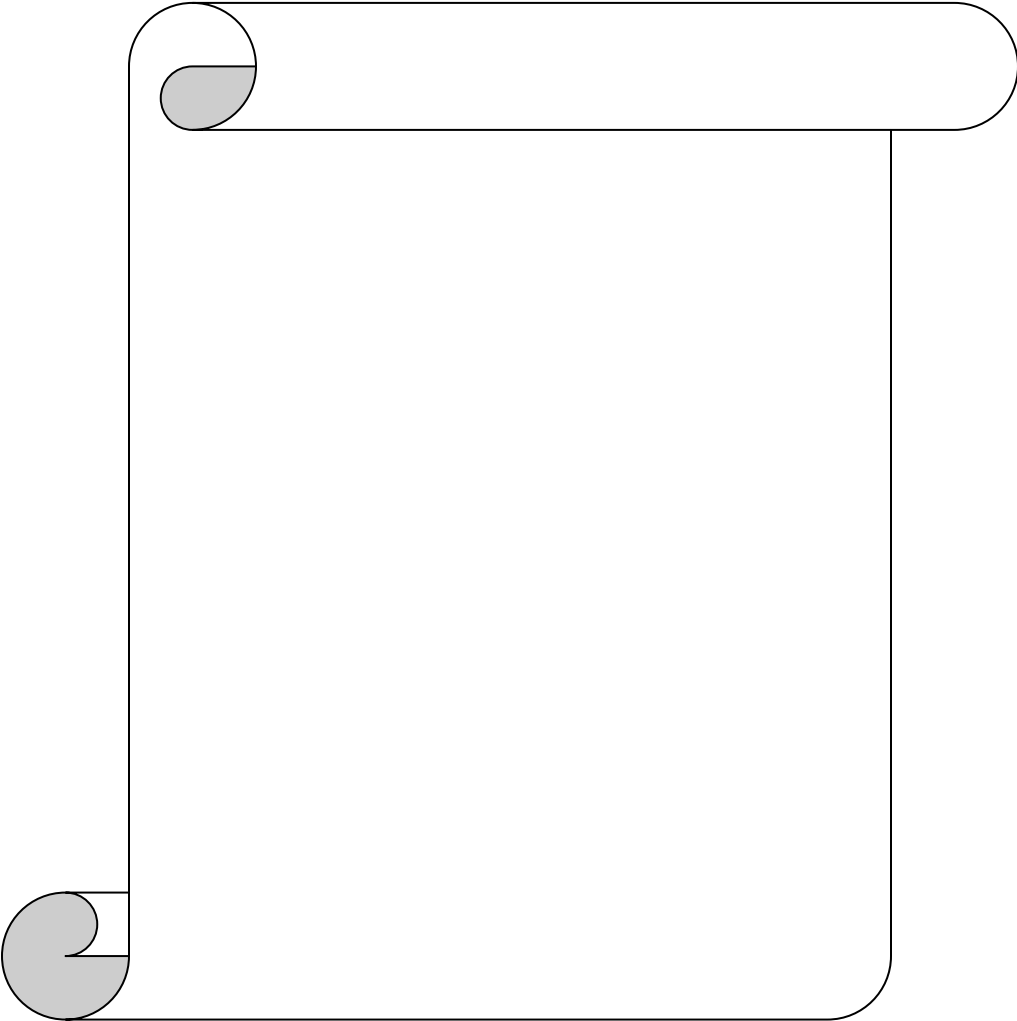
---

---

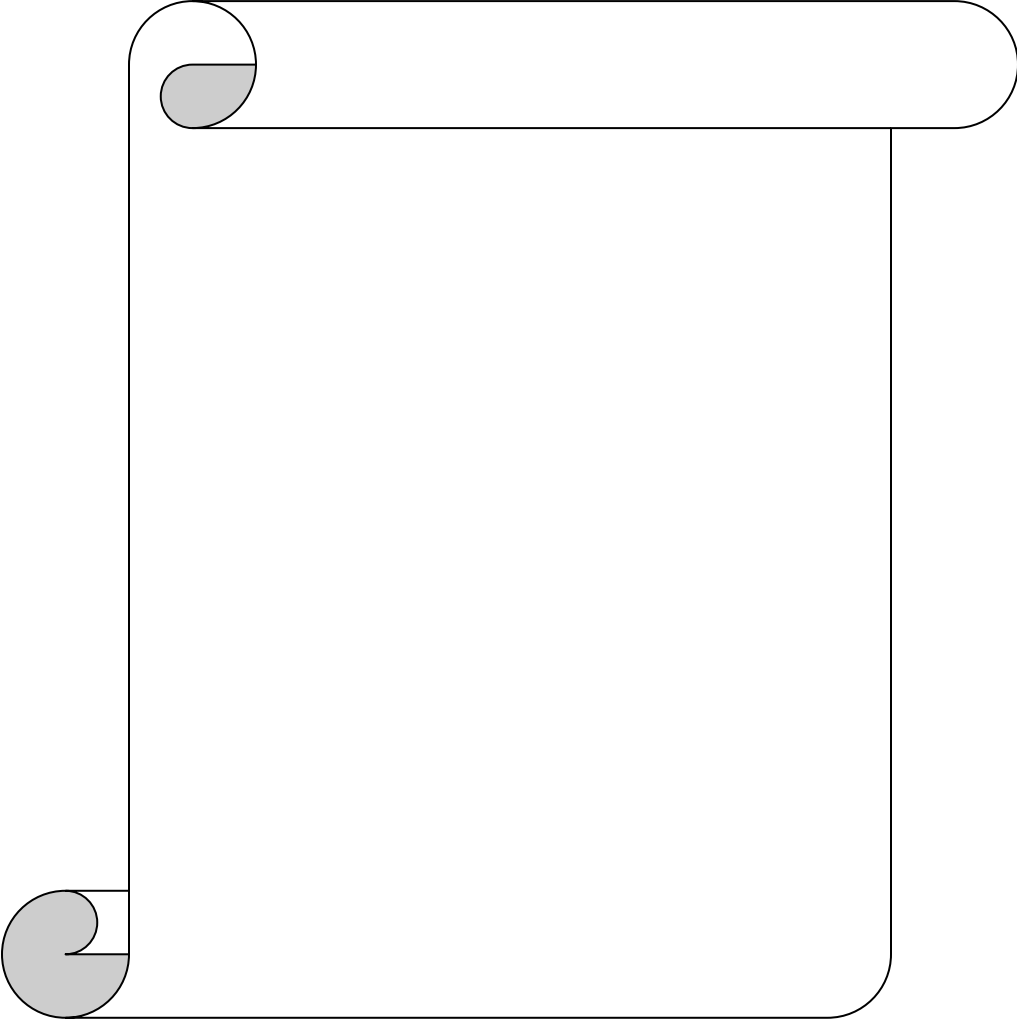
132. Третата варијанта на служење кај францускиот начин е наречена ?

---

133. Во дадениот шаблон состави едноставно мени

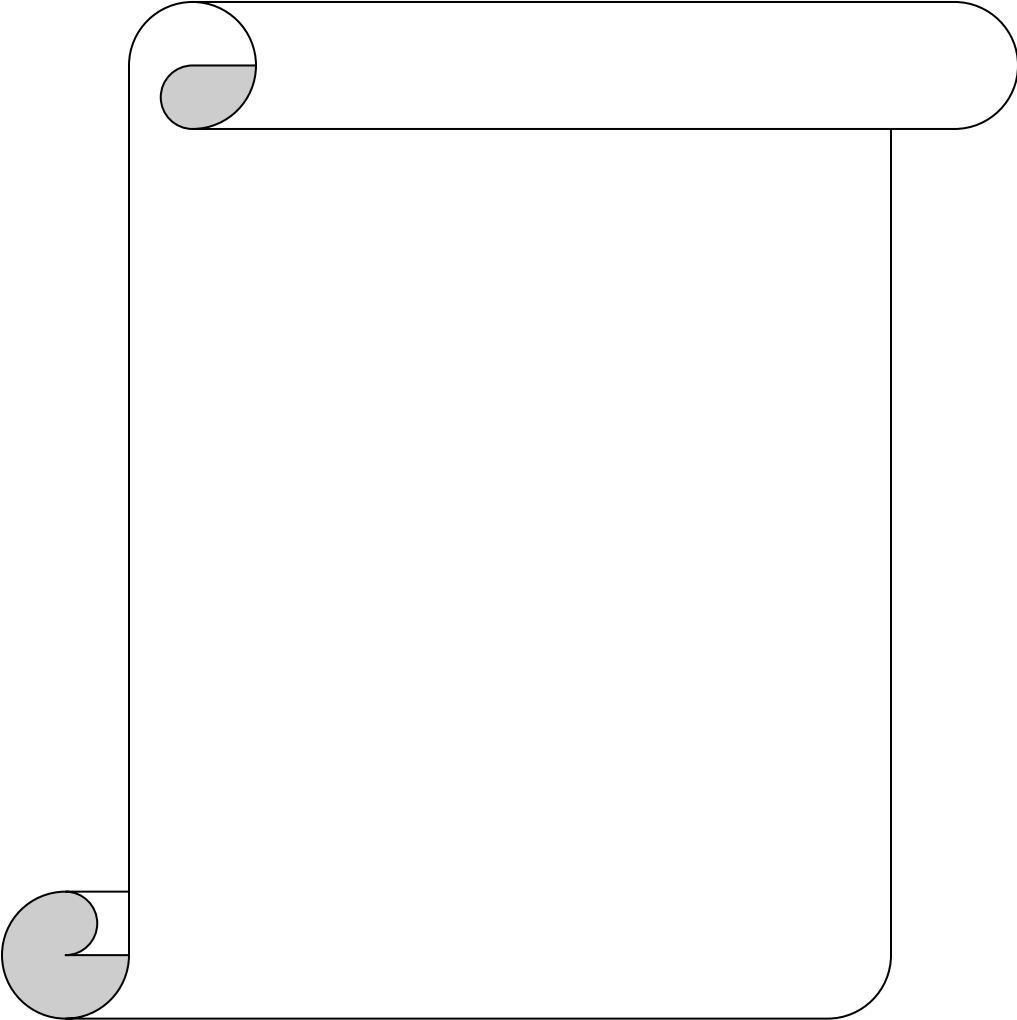


134. Во дадениот шаблон состави сложено мени





135. Во дадениот шаблон состави пансионско мени



136. Дефинирај го поимот:

Карта на пијалоци е

---

---

---

---

137. Редоследот на пијалоците во картата на пијалоци започнува со

\_\_\_\_\_.

138. Винска карта е

---

---

---

139. Супата се сервира на неколку начини и тоа:

\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

140. Што е натсервис?

---

---

141. Во дадената табела дополни ја температурата која што е карактеристична за одредени вина.

Бели лесни вина	од	до
Бели сортни вина	од	до
Црвени вина	од	до
Десертни вина	од	до
Ароматични вина	од	до
Пенливи вина	од	до

142. Во угостителското работење во зависност од повеќе карактеристики се разликуваат пет начини на послужување. Кои се тие:

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_ ,

- \_\_\_\_\_ ,

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_ .

143. На сликата угостителскиот работник користи апарат кои наоѓа голема примена во угостителството. За кои апарат станува збор и дефинирај ја неговата намена ?



Станува збор за \_\_\_\_\_ , се користи за

\_\_\_\_\_ .

144. На сликата е прикажано техничко средство како помошен инвентар кои наоѓа голема примена во угостителството. За што станува збор и дефинирај ја неговата намена ?



Станува збор за \_\_\_\_\_ , се користи за \_\_\_\_\_.

145. На сликата е прикажан апарат кои наоѓа голема примена во угостителството. За кои апарат станува збор и дефинирај ја неговата намена ?



Станува збор за \_\_\_\_\_, се користи за \_\_\_\_\_.

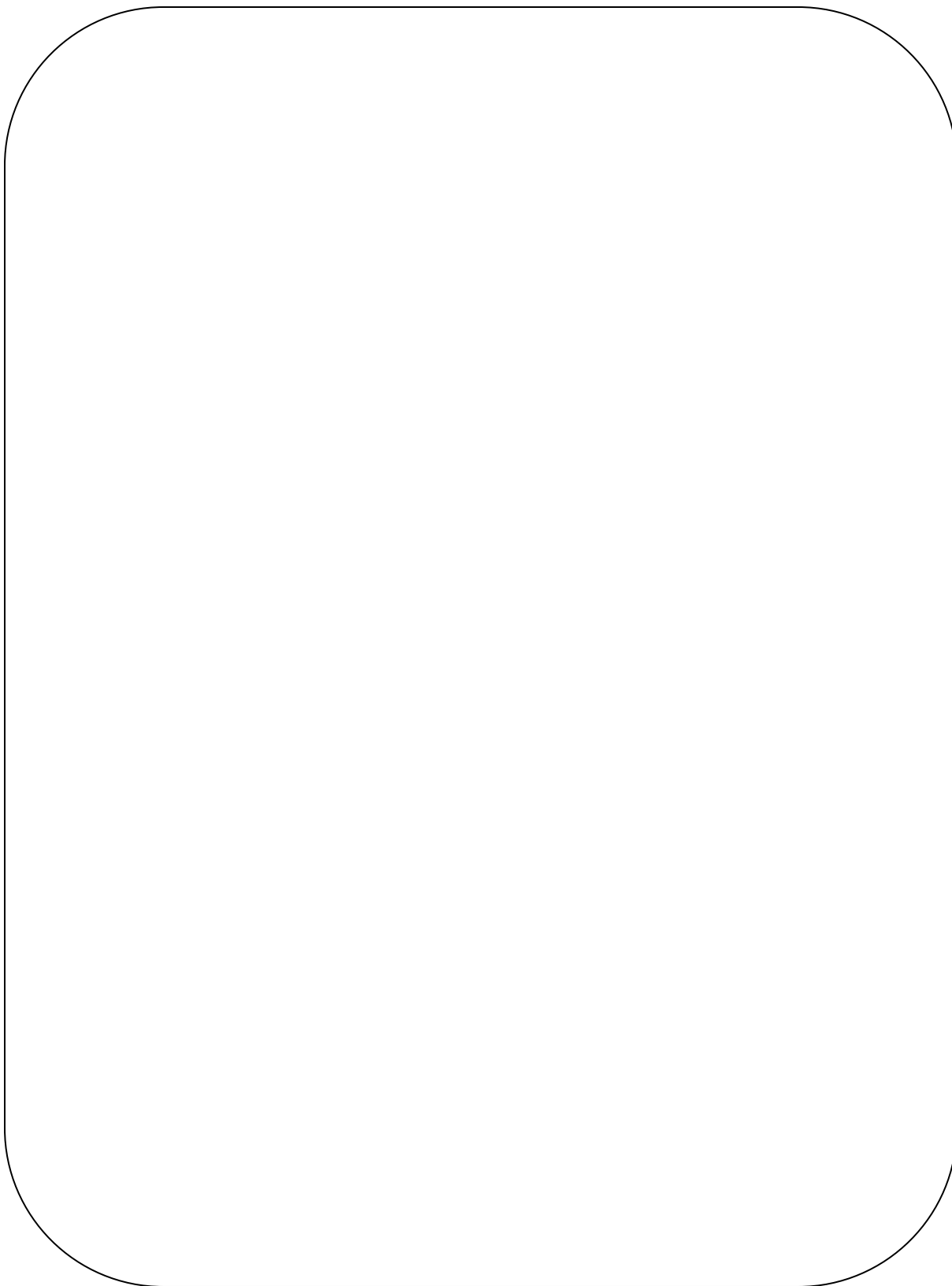
146. На сликата можеме да видиме техничко средство како помошен инвентар кои наоѓа голема примена во угостителството. За што станува збор и каква е нејзината намена ?



Станува збор за \_\_\_\_\_ , таа претставува

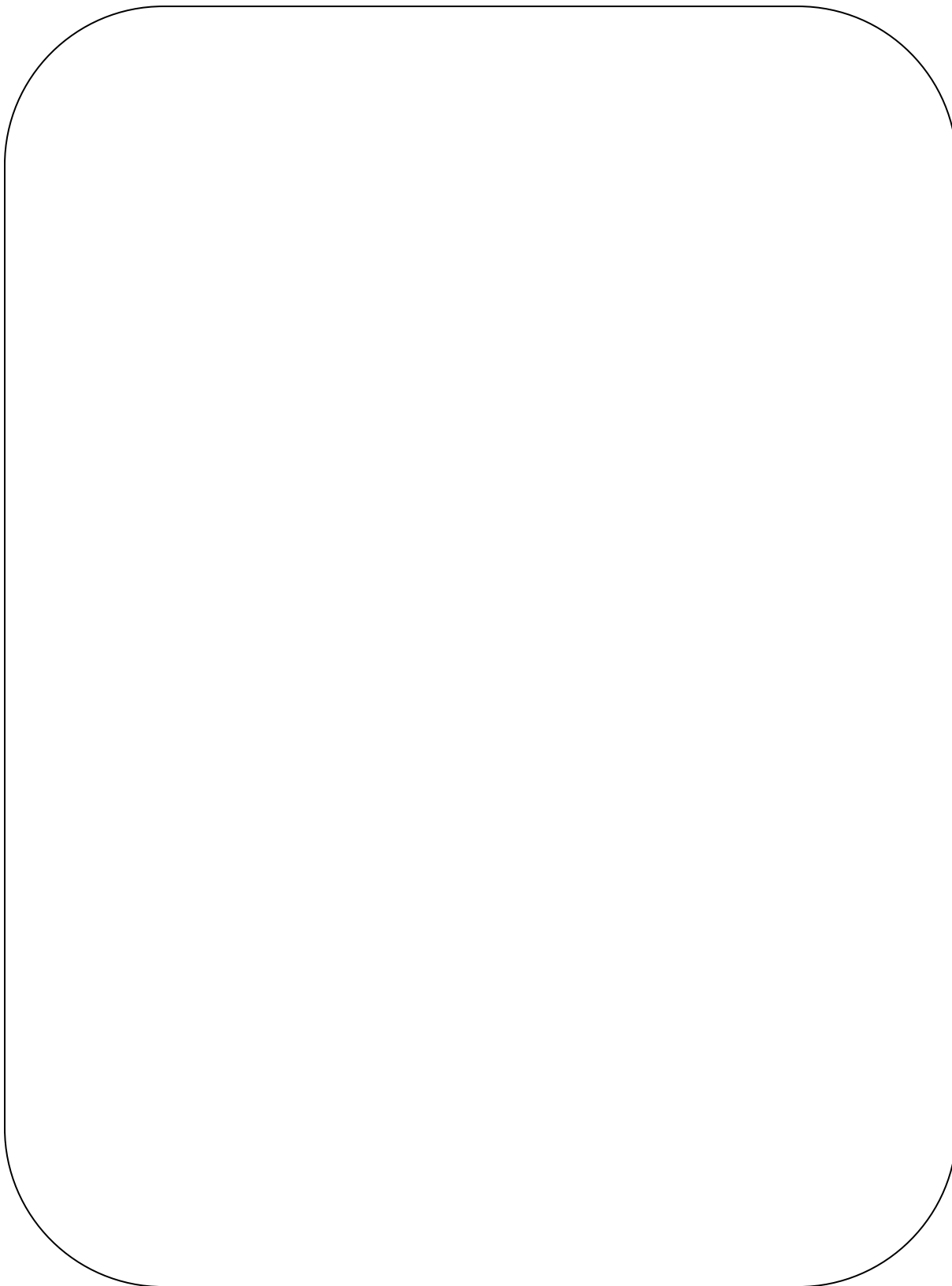
\_\_\_\_\_.

147. Во означениот простор нацртај шематски приказ за поставување на маси за банкет во форма на буквата П за 40 гости.

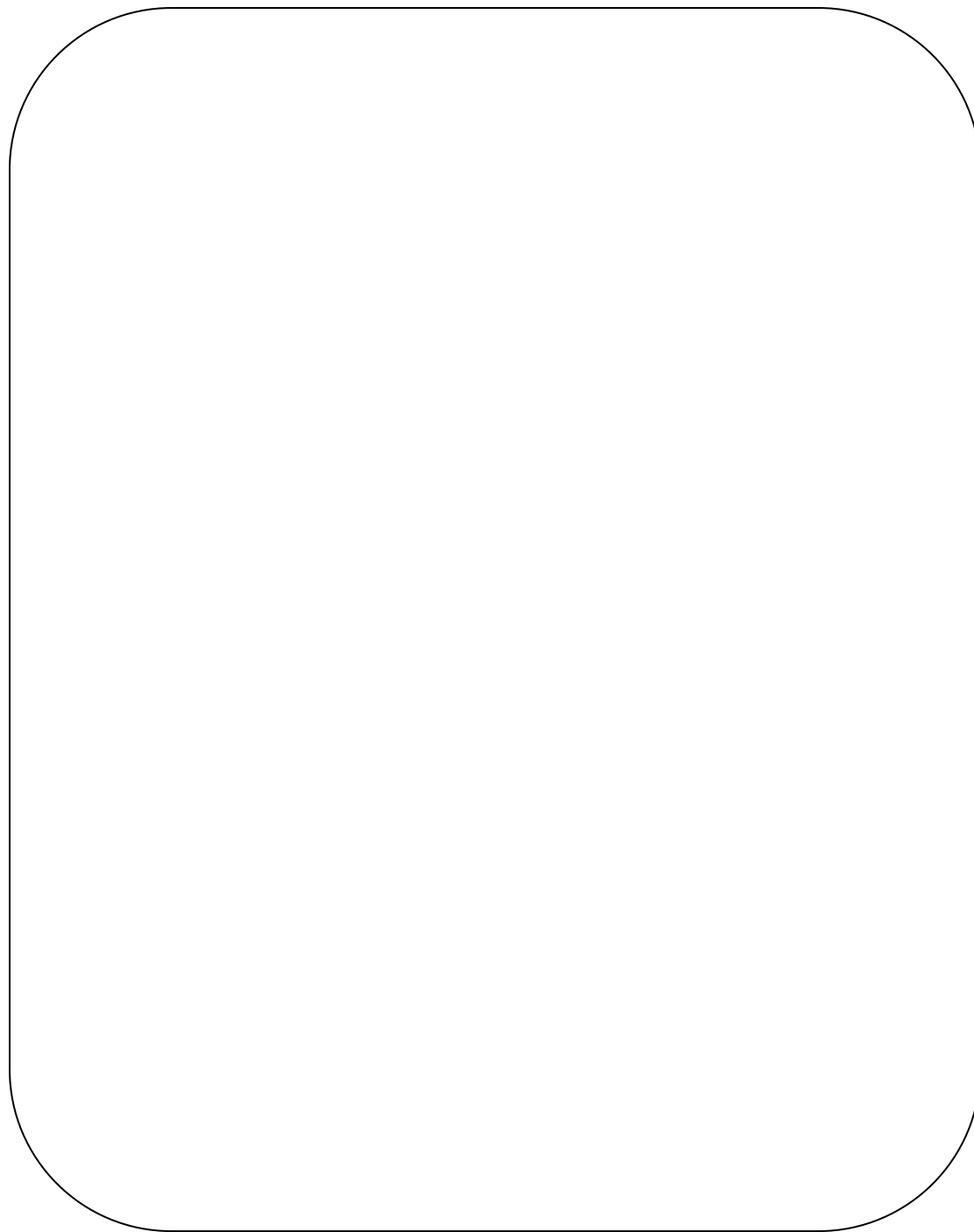




148. Во означениот простор нацртај шематски приказ за поставување на маси за банкет во форма на буквата O за 24 гости.



149. Во означениот простор нацртај шематски приказ за поставување на маси за банкет во форма на латинската буквата U за 35 гости.



150. Во означениот простор нацртај шематски приказ за поставување на маси за банкет во форма на буквата T за 48 гости.

