

**Орієнтовні запитання співбесіди
для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований
робітник»
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (ОПП «Готельно-
ресторанна справа»)**

Предмети «Організація обслуговування» та «Устаткування»

1. Охарактеризуйте розвиток системи послуг, що надаються споживачам в ЗРГ.
2. Проаналізуйте матеріально-технічну базу закладів ресторанного господарства для організації обслуговування споживачів
3. Охарактеризуйте особливості організації бенкету-чаю.
4. Охарактеризуйте допоміжні приміщення в ЗРГ.
5. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
6. Охарактеризуйте види меню та фактори впливу на вибір його виду.
7. Проаналізуйте структуру підготовчої роботи з організації прийому.
8. Охарактеризуйте етапи підготовки приміщень і предметів матеріально-технічного призначення до обслуговування споживачів
9. Проаналізуйте правила складання схеми розміщення гостей за столом бенкету-прийому.
10. Охарактеризуйте карти напоїв та вимоги до їх складання.
11. Поясніть особливості організації бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
12. Охарактеризуйте види попереднього сервірування столів
13. Проаналізуйте переваги і особливості бенкету-фуршету.
14. Охарактеризуйте види обслуговування в ЗРГ.
15. Поясніть особливості організації обслуговування бенкету-коктейлю.
16. Проаналізуйте методи обслуговування відвідувачів у ЗРГ.
17. Поясніть особливості організації обслуговування бенкету-весілля.
18. Охарактеризуйте складові частини техніки обслуговування споживачів у ЗРГ.
19. Обґрунтуйте особливості організації обслуговування бенкету за типом «шведського столу»
20. Охарактеризуйте правила подавання готової продукції відвідувачам в різних умовах.
21. Обґрунтуйте особливості підготовчої роботи та обслуговування змішаних бенкетів
22. Проаналізуйте вимоги до послуг ресторанного господарства
23. Охарактеризуйте класифікаційні ознаки бенкетів
24. Охарактеризуйте види додаткових послуг ЗРГ
25. Проаналізуйте показники якості та культури обслуговування в ЗРГ.
26. Охарактеризуйте кейтеринг, як самостійний вид бізнесу у ресторанному господарстві.
27. Охарактеризуйте класифікацію кейтерингового обслуговування.
28. Проаналізуйте особливості обслуговування дитячих свят.
29. Охарактеризуйте правила етикету для зустрічі та розсаджування відвідувачів
30. Проаналізуйте перелік послуг, які може надавати кейтерингова компанія.
31. Охарактеризуйте професійні вимоги до офіціантів
32. Вкажіть особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.
33. Охарактеризуйте сучасні заклади швидкого обслуговування.
34. Охарактеризуйте техніку розрахунку з відвідувачами.
35. Проаналізуйте особливості прийому замовлення та підготовки до проведення бенкету
36. Охарактеризуйте заклади ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
37. Визначте поняття «бар», різновиди барів.
38. Дайте характеристику типів підприємств ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг.
39. Проаналізуйте за якими ознаками можна відрізнити порцеляновий посуд від фаянсового.

40. Наведіть типи підприємств ресторанного господарства за сезонністю і потужністю.
41. Охарактеризуйте асортимент, призначення порцеляно-фаянсового посуду.
42. Охарактеризуйте поняття «їдальня», «закусочна», «буфет», спеціалізація кожного з них.
43. Дайте визначення асортименту посуду із скла і кришталю, посуду для пива.
44. Вкажіть типи підприємств ресторанного господарства за класами.
45. Проаналізуйте асортимент металевого посуду, що використовується в закладах ресторанного господарства, мельхіор.
46. Проаналізуйте типи підприємств ресторанного господарства за характером контингенту.
47. Охарактеризуйте призначення вітчизняного керамічного, дерев'яного посуду, його застосування.
48. Дайте визначення поняття «ресторан» і його різновидів.
49. Дайте визначення видів столової білизни, її призначення.
50. Охарактеризуйте призначення серветок, що таке ручник і як він використовується.
51. Охарактеризуйте складові частини технологічних машин.
52. Опишіть будову, принцип роботи, правила експлуатації машин для замісу тіста.
53. Подайте класифікацію реєстраторів розрахункових операцій та їх коротку характеристику.
54. Охарактеризуйте будову, принцип роботи, правила експлуатації машин для очищення картоплі.
55. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до устаткування.
56. Подайте характеристику НВЧ-печей, особливостей роботи та експлуатації.
57. Охарактеризуйте складові частини теплових апаратів.
58. Опишіть призначення, будову, принцип дії машини для нарізання овочів із дисковим робочим органом.
59. Охарактеризуйте способи очищення овочів.
60. Подайте порівняльну характеристику холодильних шаф та холодильних камер.
61. Поясніть сутність процесу миття посуду. Подайте технологічну схем цього процесу та характеристику машин.
62. Охарактеризуйте призначення, будову, правила експлуатації фритюрниць та смажильних поверхонь.
63. Охарактеризуйте основні функціональні вузли та режими роботи РРО.
64. Опишіть призначення, будову, принцип роботи устаткування для приготування коктейлів.
65. Охарактеризуйте призначення системи автоматизації ЗРГ та алгоритм функціонування.
66. Опишіть типи, особливості будови та принцип роботи кововарок.
67. Охарактеризуйте вимоги до ваговимірювального устаткування.
68. Подайте характеристику паспакукерів, сосисковарок та рисоварок.
69. У чому полягає необхідність використання РРО у закладах ресторанного господарства? Охарактеризуйте особливості будови та роботи РРО.
70. Опишіть призначення, будову, принцип роботи фризерів.
71. Опишіть будову, принцип роботи, правила експлуатації машин для подрібнення зерен кави.
72. Подайте класифікацію холодильного устаткування.