

Вопросы для подготовки к сертификации по квалификации «Администратор ресторана»

1. Назначение и использование приборов: вспомогательных, серповидного ножа-вилки, лопатки в виде плоского совка, круглых щипцов. Отличие ножа для масла от других ножей.
2. Способы подачи блюд
3. Напитки: апперитив, диджестив
4. Температура подачи блюд (горячих, холодных супов, вторых заказных блюд)
5. Понятия: транширование, фламбирование, порционирование
6. К каким блюдам подают красное и белое вино?
7. Когда выставляется на стол буфетная продукция?
8. Применение подсобного стола, сервировочной тележки
9. Какая последовательность соблюдается при выполнении заказа?
10. Кто выполняет прием заказа на резервирование стола?
11. Виды меню: дневного рациона, комплексное, банкетное, закусочное
12. Виды меню: табльдот, а ля карт, каталог шеф-повара
13. Кто составляет и утверждает меню? В составлении какого меню принимает участие заказчик?
14. Последовательность внесения блюд в меню.
15. Назначение и вместимость рюмок: коньячной, ликерной, водочной, коктейльной, рейвейной, мадерной, флюте, лафитной, «ингалятор»
16. Назначение бокалов хайбол, олдфешенд, айриш-кофе
17. Рюмки, которые не ставят в сервировку
18. Назначение видов посуды: розетки, креманки, менажницы, баранчика, кокильницы, пашотницы, кроншель, икорницы
19. Назначение видов посуды: графина, кувшина
20. Количество человек, обслуживаемых одним официантом на банкете с полным и частичным обслуживанием
21. Виды банкета. Банкеты с частичным и полным обслуживанием.
22. Название банкета с использованием: только столов, только подсобных столов. Отдельно стоящий стол для почетных гостей.
23. Высота столов: фуршетного, обеденного
24. Банкет, при котором все закуски подаются на подносе
25. Назначение и размещение сервизной. Назначение и размещение стейшена.
26. Назначение и размеры тарелок: мелко-столовой, глубоко-столовой, закусочной, пирожковой, десертной, блюда, бульонной чашки. Применение и размеры блюда круглого и овального.
27. Кофейная пара, вместимость.
28. Необходимое количество фарфоровой посуды на одно посадочное место
29. Ручник, прихватка, полотенце, салфетка, мольтон, фуршетная юбка – применение перечисленных предметов.
30. Виды сервировки: предварительная, исполнительная
31. Сервировка к завтраку, обеду, ужину
32. Приборы, входящие в предварительную сервировку к завтраку, к обеду
33. Функции сомелье, бармена
34. Для чего приносят посуду с подкисленной теплой водой?
35. Кто несет ответственность за производственную деятельность ресторана?
36. Основные и вспомогательные приборы
37. Столовый прибор, в который входит вилка с двумя или тремя зубцами
38. Виды столовых приборов: фруктовый, рыбный, закусочный, десертный, обеденный. Случаи использования

39. Виды ложек: разливательная, соусная, столовая, десертная
40. Посуда для кофе по-восточному
41. Посуда для охлаждения шампанского
42. Применение кулера, шейкера, блендера, джиггера, стрейнера, мадлера, гейзера,
43. Сырье для изготовления кальвадоса, рома, саке, текилы, виски
44. Техники приготовления коктейлей
45. Отличие натуральных овощных консервов от закусовых
46. Что такое экстрактивные вещества мяса рыбы?
47. Какими веществами богаты морские водоросли?
48. Какие сыры относят к твердым сычужным сырам?
49. Рыба, используемая для фарширования
50. Вина: столовые, крепкие, крепленые, ароматизированные, ликерные. Вина по выдержке, цвету.
51. Время приготовления напитка в эспрессо
52. Что такое рожок в эспрессо-кофеварке? Что является теплоносителем в эспрессо-кофеварках?
53. Теплоноситель в периодических кофеварках, благодаря которому происходит приготовление напитка.
54. Где устанавливают мармиты? Что является теплоносителем в мармите?
55. Назначение тепловой стойки
56. Ваше первое действие в случае поражения человека током
57. Инструктаж, проводимый в случае, если на предприятии произошел несчастный случай или поступило новое оборудование
58. Инструктаж, проводимый один раз в три месяца
59. Назначение холодильных витрин и прилавков
60. Назначение холодильных шкафов

**«Мейрамхана әкімшісі»
біліктілігі бойынша сертификаттауға дайындық сұрақтары**

61. Келесі құралдардың қолданылуы: көмекші құралдар, орақ тәрізді пышақ-шанышқы, жалпақ қалақша тәрізді күрекше, дөңгелек қысқаш (круглые щипцы). Майға арналған пышақтың басқа пышақтардан айырмашылығы.
62. Тағамдарды ұсыну тәсілдері.
63. Апперитив, диджестив сусындары.
64. Тағамдарды ұсыну температурасы (ыстық, салқын көжелер, екінші тапсырыс тағамдары)
65. Транширлеу, фламбирлеу, үлестеу ұғымдары.
66. Қызыл және ақ шараптар қандай тағамдарға ұсынылады?
67. Буфет өнімдері үстелге қай кезде қойылады?
68. Көмекші үстелінің, сервировка арбасының қолданылуы (Применение подсобного стола, сервировочной тележки)
69. Тапсырысты орындау реттілігі.
70. Үстелді резервтеу тапсырысын қабылдайтын тұлға.
71. Ас мәзірінің түрлері: күндізгі рацион, кешенді, банкеттік, басытқылық (закусочное)
72. Ас мәзірінің түрлері: табльдот, а ля карт, бас аспаздың каталогы
73. Ас мәзірін кім құрастырады және кім бекітеді? Тапсырушы қандай ас мәзірін құрастыруға қатысады?
74. Тағамдарды ас мәзіріне қосу реттілігі.
75. Рюмкалардың неге арналғандығы мен сыйымдылығы: коньяктік, ликерлік, араққа арналған, коктейльдік, рейвейндік, мадерлік, флюте, лафиттік, «ингальятор»

76. Хайбол, олдфешенд, айриш-кофе бокалдарының неге арналғандығы.
77. Сервировкаға қойылмайтын рюмкалар
78. Келесі ыдыстар неге арналған: розетка, креманка, менажница, баранчик, кокильница, пашотница, кроншель, икорница
79. Келесі ыдыстар неге арналған: графин, кувшин
80. Толық және ішінара (частичный) қызмет көрсететін банкетте бір даяшы қызмет көрсететін адамдар
81. Банкет түрлері. Толық және ішінара (частичный) қызмет көрсететін банкеттер.
82. Тек үстелдер, тек көмекші үстелдер қолнатылатын банкеттердің атауы. Аса құрметті қонақтарға арналған бөлек үстел. (Название банкета с использованием: только столов, только подсобных столов. Отдельно стоящий стол для почетных гостей.)
83. Фуршеттік, түскі ас үстелдерінің биіктігі
84. Басытқылардың барлығы жайпақ табақта (подноста) ұсынылатын банкет.
85. Сервиздік бөлменің неге арналғандығы мен орналасуы. Стейшеннің неге арналғандығы мен орналасуы.
86. Келесі тәрелкелердің неге арналғандығы мен өлшемдері: асханалық ұсақ (мелко-столовая), асханалық терең (глубоко-столовая), басытқылық, нан тәрелкесі (пирожковая), десерттік, табақша (блюде), сорпа чашкасы. Дөңгелек және сопақ табақтарды қолдану және олардың өлшемдері.
87. Кофе жұбының (кофейная пара) сыйымдылығы.
88. Бір орынға қажетті фарфор ыдысының мөлшері
89. Келесі заттардың қолданылуы: қол жаулық (ручник), ұстағыш (прихватка), орамал (полотенце), салфетка, мольтон, фуршеттік белдемше
90. Сервировка түрлері: алдын ала (предварительная), атқарушылық (исполнительная)
91. Таңғы ас, түскі ас, кешкі ас сервировкасы
92. Таңғы ас, түскі астың алдын ала сервировкасына кіретін құралдар (Приборы, входящие в предварительную сервировку к завтраку, к обеду)
93. Сомелье, бармен қызметтері
94. Қышқылданған жылы суы бар ыдысты ұсыну мақсаты
95. Мейрамхананың өндірістік жұмысына жауапты адам
96. Негізгі және көмекші құралдар.
97. Екі немесе үш тісті шанышқысы бар асханалық құрал
98. Асханалық құралдардың түрлері: жеміске, балыққа, басытқыларға, десертке, түскі асқа арналған құралдар, олардың қолданылуы
99. Қасықтар түрлері: құйғыш қасық, тұздық қасығы, асханалық, десерттік қасық
100. Шығысша кофеге арналған ыдыс
101. Шампанды суытуға арналған ыдыс
102. Кулерд, шейкер, блендер, джиггер, стрейнер, мадлер, гейзер, олардың қолданылуы.
103. кальвадос, ром, саке, текила, виски сусындарын дайындауға қажетті шикізаттар.
104. Коктейльдерді дайындау техникалары.
105. Табиғи көкөніс консервілердің басытқылық консервілерден айырмашылығы.
106. Балық етінің экстрактивті заттары деген не?
107. Теңіз балдырлары қандай заттарға бай?
108. Сычужды қатты ірімшіктерге жататын ірімшіктер
109. Фарштау үшін пайдаланатын балық
110. Шараптар түрлері: асханалық, күшті, күшейтілген, хош иістендірілген, ликерлік. Ұсталымдығы, түсі бойынша олардың бөлінуі (Вина: крепкие, крепленые, ароматизированные, ликерные. Вина по выдержке, цвету)
111. Эспрессодағы сусынның дайын болу уақыты
112. Экспресс кофеқайнатқыштағы рожок дегеніміз не? Экспресс кофеқайнатқыштағы жылу тасымалдағыш (Что такое рожок в эспресс-кофеварках? Что является теплоносителем в эспресс-кофеварках?)

113. Периодты кофе қайнатқыштардағы сусын қандай жылу тасымалдағыш арқасында дайындалады? (Теплоноситель в периодических кофеварках, благодаря которому происходит приготовление напитка).
114. Мармиттің орнатылу орны. Мармиттегі жылу тасымалдағыш (Где устанавливают мармиты? Что является теплоносителем в мармите?)
115. Жылыту стойкасы неге арналған? (Назначение тепловой стойки)
116. Адамның электр тогымен зақымдану кезіндегі сіздің алғашқы әрекетіңіз
117. Кәсіпорында қайғылы оқиға орын алған немесе жаңа жабдық келген жағдайда жүргізілетін нұсқаулық
118. Үш айда бір рет жүргізілетін нұсқаулық
119. Салқындату витриналары мен сөрелердің (прилавки) қолданылуы (Назначение холодильных витрин и прилавков)
120. Салқындату шкафтарын неге арналған? (Назначение холодильных шкафов)