

OSPATAR (CHELNER) VANZATOR IN  
UNITATI DE ALIMENTATIE

1. Pentru serviciul a la carte, la mise-en-placeul simplu se aseaza:
  - a) pahar de apa;
  - b) pahar de vin alb si de apa
  - c) pahar de vin rosu si de apa
  
2. Primul serviciu la dejun si cina este:
  - a) aperitivul
  - b) painea si untul, eventual apa minerala
  - c) gustarea sau supa
  
3. Bauturile digestive se ofera in cantitate de:
  - a) 25 ml;
  - b) 40 ml;
  - c) 50 m
  
4. Dintre obiectele de inventar, la mise-en-placeul clasic nu lipseste:
  - a) farfuria de paine si cutitul de unt
  - b) tacamul de peste
  - c) tacamul de desert
  
5. Metoda dresarii se realizeaza in:
  - a) paharul de amestec
  - b) paharul clientului
  - c) shaker
  
6. Masa de serviciu se foloseste in salon:
  - a) pentru pastrarea obiectelor de inventar
  - b) debarasarea de la mese a obiectelor de inventar folosit
  - c) pentru efectuarea serviciilor si operatiuni de transari-flanbani.
  
7. Cutitele din dreapta farfuriei suport se aliniaza:
  - a) la varful lamei
  - b) la maner
  - c) cu taisul lamei spre dreapta
  
8. La caviar se asociaza:
  - a) vodca
  - b) apa minerala
  - c) vin alb sec
  
9. La inghetata de lamaie se recomanda:
  - a) vin alb dulce
  - b) sampanie
  - c) apa minerala

10. In activitatea zilnica din bar cuburile mici de gheata sunt folosite pentru:
- a) racirea paharelor
  - b) realizarea bauturilor lungi
  - c) realizarea bauturilor scurte

**II. Scrieti in dreptul fiecarui enunt cu A (adevarat) si F (fals).**

- 1. Fripturile se servesc in exclusivitate la mesele de dejun.
- 2. Consola se goleste de obiecte de inventar numai cand este nevoie.
- 3. Vinurile albe se servesc la o temperatura intre 3° si 5°.
- 4. Tava mare cu obiecte de inventar se transporta cu latura mare catre lucrator.
- 5. Lista meniu cuprinde preparatele si bauturile comandate sau consumate la o masa.
- 6. Coniacul este o bautura digestiva care se serveste in cantitate de 25 ml.
- 7. Debarasarea meselor se face la inchiderea unitatii.
- 8. La caviar se recomanda ca bautura vodca sau sampanie.
- 9. Gustarile reci montate la cupe se servesc pe partea dreapta
- 10. Chambrarea este o operatiune de ridicare progresiva a temperaturii vinurilor rosii.