

**OSPATAR (CHELNER)
VANZATOR IN UNITATI DE ALIMENTATIE**

1. Primul serviciu la dejun si cina este:
 - a) aperitivul;
 - b) painea si untul, eventual apa minerala;
 - c) gustarea sau supa.

2. La mustariere pentru a nu forma crusta se adauga:
 - a) putin vin alb;
 - b) putin ulei;
 - c) putin otet.

3. Pentru serviciul a la carte, la mice-en-place-ul simplu se aseaza:
 - a) pahar de apa;
 - b) pahar de vin rosu si apa;
 - c) pahar de vin alb si apa.

4. In lista meniu prima grupa care se trece este de:
 - a) minuturi;
 - b) bauturi aperitiv;
 - c) gustari reci sau calde.

5. Cutitele din dreapta farfuriei suport se aliniaza:
 - a) la maner;
 - b) cu taisul lamei spre dreapta;
 - c) la varful lamei.

6. La preparatul „Pastrav Meuniere” se recomanda:
 - a) Muscat Ottonel de Tarnave;
 - b) Aligote de Iasi;
 - c) Cabernet de Dragasani.

7. Bauturile digestive se ofera in cantitate de:
 - a) 25 ml;
 - b) 40 ml;
 - c) 50 ml.

8. La caviar se asociaza:
 - a) apa minerala;
 - b) vin alb sec;
 - c) vodka.

9. Vinurile noi se ofera de regula:
 - a) nu are importanta;
 - b) dupa cele vechi;
 - c) inaintea celor vechi.

10. Metoda dresarii se realizeaza in:

- a) shaker;
- b) paharul clientului;
- c) paharul de amestec.

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

La inghetata de vanilie se recomanda vin alb dulce.

Ardeiul iute verde se ofera in pahar cu apa pe farfurie suport.

Banchetul este o masa festiva care se poate organiza la pranz sau seara.

Chambrarea este o operatiune de ridicare progresiva a temperaturii vinurilor rosii.

Pentru servirea coniacului se utilizeaza paharul tip fluta.

Gustarile reci montate la cupe se servesc pe partea dreapta.

Tava mare cu obiecte de inventar se transporta cu latura mare catre lucrator.

Vinurile albe se servesc la o temperatura intre 3° si 5° C.

Alcoolul folosit la flambare se toarna peste preparat cu lingura cu coada lunga.

Consola se goleste de obiecte de inventar numai cand este nevoie.