**Вопросы для текущего (устного и письменного) контроля знаний по МДК 03.01 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»**

**Раздел 3** «Организация и технология обслуживания туристов питанием в гостиницах и туристских комплексах»

1. Какие виды столовой посуды используют в ресторанах и барах?

2. Как осуществляются хранение и учет столовой посуды, приборов, белья в ресторане?

3. Назовите средства информации, применяемые в заведениях общественного питания.

4. Перечислите требования к составлению меню.

5. Какие группы блюд включают в меню? Укажите их последовательность.

6. Назовите виды меню, используемых в ресторане.

7. Перечислите последовательность расположения напитков в карте вин.

8. Укажите особенности оформления меню, карт вин и коктейлей ресторана.

9. Что общего и в чем отличие сервировки стола к обеду по меню заказных блюд и бизнес – ланчу?

10. Как производится накрытие круглого и прямоугольного стола скатертью?

11. Назовите способы складывания салфеток для завтрака в ресторане.

12. Назовите варианты складывания салфеток для обслуживания в ресторане для ужина.

13. Какие виды расчетов с потребителями в ресторане и правила их оформления вы знаете?

14. Назовите виды дневных и вечерних дипломатических приемов.

15. Назовите особенности, которые необходимо учитывать при приеме заказа на обслуживание свадебного банкета в ресторане гостиницы.

16. Произведите расчет количества посуды для обслуживания банкета – фуршета на 100 человек. Определите длину стола и подберите скатерти.

17. Перечислите виды комбинированных банкетов и укажите их особенности.

18. Назовите виды питания туристов в ресторанах при гостиницах.

19. Как организовать завтрак по типу «шведского стола»?

20. Назовите особенности организации работы службы room service в гостинице.

21. Какие виды завтраков можно предложить туристам в ресторане при гостинице?

22. Как организовать воскресный бранч в ресторане при гостинице?

23. Назовите отличительные особенности организации питания групп туристов и индивидуальных туристов в гостинице.

24. Какие факторы необходимо учитывать при организации питания иностранных туристов в гостинице?

25. Составьте меню обеда для туристов из Польши, Чехии, Болгарии с учетом особенностей кухонь этих стран.

26. Составьте меню обеда для туристов из латиноамериканских стран с учетом особенностей национальных кухонь этих стран.

27. Составьте меню ужина для туристов из Франции, Германии с учетом особенностей национальных кухонь этих стран.

28. Что такое кейтеринг и какова его специфика?

29. Назовите виды кейтеринга.

30. Перечислите оборудование для технического оснащения кейтеринга.

31. Как организовать кейтеринг в зале ресторана гостиницы? Назовите достоинства этого вида кейтеринга.

32. Опишите организацию кейтеринга вне помещения (выездное ресторанное обслуживание).

33. Назовите должностные обязанности менеджера ресторана, бара.

34. Расскажите о должностных обязанностях официанта.

35. Назовите должностные обязанности бармена.

36. Какие требования предъявляются к бармену – бариста?

37. Охарактеризуйте оборудование и мебель, применяемые в баре.

38. Какая посуда используется для подачи коктейлей – аперитивов?

39. Какие вы знаете классические и эксклюзивные приемы оформления коктейлей в баре?

40. В чем различие коктейлей – аперитивов и дижестивов?

41. Назовите 4 способа приготовления кофе. Охарактеризуйте их.

42. Назовите холодные напитки на основе кофе.

43. Каковы особенности приготовления и подачи зеленого чая?

44. Как организовать и провести дегустация вин в ресторане/баре при гостинице?

45. Назовите этапы обслуживания гостей за стойкой бара в гостинице.

46. Назовите виды баров, которые вам известны.

47. В чем особенность предоставления услуги мини – бара в гостиничных номерах. Назовите преимущества и недостатки данной услуги для потребителей и для гостиницы.

48. Назовите правила поведения персонала при обнаружении порчи/утери посуды, приборов, столового белья в процессе обслуживания гостей в ресторане.

49. Назовите современные тенденции в оформлении интерьеров залов ресторана в гостиницах.

50. В чем отличие деятельности обычного ресторана и ресторана при гостинице?