**Тест для текущего контроля знаний по**

**МДК 03.01 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»**

**специальность 43.02.11 «Гостиничный сервис»**

**Вариант 1**

**Вопрос 1**. В первую очередь горничные убирают номера:

А). номера с табличкой «Просьба убрать мою комнату»;

Б) занятые жилые номера в то время, когда гости покинули их;

В) свободные забронированные номера;

Г) только что освободившиеся номера.

**Вопрос 2.** Что является самым первым этапом текущей уборки номера?

А) уборка кроватей;

Б) уборка и мытье посуды;

В) удаление пыли и загрязнений с мебели;

Г) проветривание комнаты;

Д) уборка санитарного узла.

**Вопрос 3.** В течение какого времени исполняется срочный заказ гостя на услуги прачечной- химчистки в гостинице?

А) в течение одного часа;

Б) в течение суток;

В) в течение трех часов;

Г) в течение четырех часов.

**Вопрос 4.** Какие мероприятия проводятся в конференц – зале гостиницы?

а). банкеты, праздничные мероприятия;

б) концерты;

в) конференции, совещания, деловые переговоры.

**Вопрос 5.** Если гость заказавший и оплативший услуги бизнес – центра, отказывается от них за три рабочих дня до намеченного мероприятия, то удерживаются:

А) 50 % от общей стоимости конференц – зала и оборудования;

Б) 70 % от общей суммы конференц – зала и оборудования;

В) 100 % от уплаченной суммы.

**Вопрос 6.** Трансфер – это:

А). перемещение пассажира, багажа, груза различными видами транспорта на основании договора;

Б) бронирование билетов на различные виды транспорта для гостя;

В) вызов такси по просьбе гостя в любое направление;

Г) услуга по доставке гостей отеля из аэропорта (железнодорожного вокзала, морского порта) в отель и обратно.

**Вопрос 7.** К моменту заключения договора аренды автомобиля, водительское удостоверение должно быть действительным:

А) не менее одного года;

Б) не менее двух месяцев;

В) не менее двух лет;

Г) не менее одного месяца.

**Вопрос 8.** Бариста – это:

А) специалист, который отвечает за оборот алкогольной продукции в ресторане;

Б) специалист, который отвечает за приготовление блюд;

В) специалист по приготовлению и подаче кофе;

Г). специалист, отвечающий за хранение продуктов.

**Вопрос 9.** Искусство создания рисунка на кофейной пене – это:

А). кофе – арт;

Б) кофе – брейк;

В) латте – арт;

Г) лаунж.

**Вопрос 10.** Какой бар в гостинице является местом встреч и ожиданий гостей и расположен в вестибюле?

А). коктейль – бар;

Б) экспресс – бар;

В) лобби – бар;

Г) снэк – бар.

**Вопрос 11.** Как по-другому называется самый легкий вид завтрака, предлагаемый в отеле?

А) английский завтрак;

Б) американский завтрак;

В) континентальный завтрак;

Г) расширенный завтрак.

**Вопрос 12.** Какая температура супа должна быть при подаче его в ресторане?

А) 90 градусов С;

Б) 74 градуса С;

В) 84 градуса С;

Г)75 градусов С.

**Тест для текущего контроля знаний по**

**МДК 03.01 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»**

**специальность 43.02.11 «Гостиничный сервис»**

**Вариант 2**

**Вопрос 1.** Какие номера убираются в последнюю очередь?

А) жилые номера, во время отсутствия гостей в них;

Б) номера, на двери которых висит табличка «Просьба убрать мой номер»;

В) номера под заезд;

Г) номера после выезда и номера, заезд которых назначен не в текущий день.

**Вопрос 2**. Когда производится расчет с гостем за пользование им продукцией мини – бара?

А) в конце каждого дня, когда он потреблял продукты и напитки из мини - бара;

Б) сразу же после того, как он употребил продукты и напитки из мини – бара;

В) во время выселения гостя из номера;

Д) гостем вносится предоплата за возможное пользование мини – баром при заезде.

**Вопрос 3.** В каких случаях на предприятиях питания при сервировке на стол кладут не скатерть, а красивую салфетку, которая заменяется после окончания обслуживания?

А) на предприятиях питания, имеющих низкую категорию;

Б) в любых случаях, если так посчитает нужным руководство;

В) если столы имеют гигиеническое покрытие и красивую древесную фактуру;

Г) на предприятиях питания, расположенных на открытом воздухе в летний период.

**Вопрос 4.** В чем заключается главное предназначение ручника официанта?

А) для протирания и полировки посуды и приборов;

Б) для предотвращения обжигания рук при разноске горячих блюд;

В) используется лишь как часть униформы официанта;

Г) используется для вытирания стола, если гость пролил что-то или испачкал.

**Вопрос 5.** Что означает ручник официанта, сложенный вдвое и положенный на сгиб левой руки?

А) используют такой метод при подаче горячих блюд;

Б) когда официант подходит к столу, чтобы убрать грязную посуду и приоры;

В) показывает, что официант готов к обслуживанию;

Г) используют такой метод при подаче любых блюд, как горячих, так и холодных.

**Вопрос 6.** Сколько ручников официант должен иметь при себе на смену для того, чтобы ручник у него всегда был чистым?

А) два;

Б) от двух до семи;

В) от трех до пяти.

**Вопрос 7.** Для чего предназначена металлическая пашотница?

А) для подачи горячих и холодных соусов;

Б) для горячих закусок, таких как грибы, жульены;

В) для горячих яиц, сваренных «в мешочек»;

Г) для холодных яиц, сваренных «в мешочек».

**Вопрос 8.** Кто возглавляет службу питания в гостинице?

А) метрдотель;

Б) шеф – повар;

В) директор службы питания;

Г) хостес.

**Вопрос 9.** Какая служба в гостинице занимается оказанием визовой поддержки гостям?

А) служба эксплуатации номерного фонда;

Б) сервис – бюро;

В) бизнес – центр;

Г) транспортный отдел.

**Вопрос 10.** Что такое менажница7

А) маленькая кастрюлька с одной длинной ручкой, предназначена для запекания и подачи горячих закусок;

Б) небольшая металлическая раковина на подставке, для запекания и подачи рыбных закусок;

В) однопорционное блюдо с перегородками, позволяет положить в одну тарелку разную еду;

Г) неглубокая посуда с низкими бортиками и двумя ручками, для приготовления и подачи горячих блюд и закусок.

**Вопрос 11.** До какого времени должны быть убраны номера, занятые гостями, в то время, когда их покинули гости?

А) до 12.00 часов;

Б) до 17.00 часов;

В) до 16.00 часов;

Г) до 21.00 часов.

**Вопрос 12.** Для чего предназначена креманка?

А) для подачи к столу варенья, меда, джема;

Б) для подачи к столу различных видов соусов;

В) для подачи к столу различных видов закусок;

Г) для подачи зернистой икры.

**Тест для текущего контроля знаний по**

**МДК 03.01 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»**

**специальность 43.02.11 «Гостиничный сервис»**

**Вариант 3**

**Вопрос 1**. Все забронированные номера должны быть убраны:

А) до 13.00 часов;

Б) до 12.00 часов;

В) до 16.00 часов;

Г) до 18.00 часов.

**Вопрос 2**. Состояние убранных номеров контролируется:

А) горничными;

Б) менеджером службы room – service;

В) супервайзером;

Г) старшим стюардом.

**Вопрос 3.** В соответствии с российскими гостиничными нормами количество посадочных мест в ресторане отеля должно составлять:

А) 70 % от номерного фонда;

Б) 50 % от номерного фонда;

В) 90 % от номерного фонда;

Г) 100 % от номерного фонда.

**Вопрос 4.** Стюард в службе питания гостиницы, занимается:

А) приготовлением и оформлением блюд;

Б) осуществляют сервировку зала ресторана;

В) моет кухню, обеспечивает чистоту всех поверхностей и оборудования;

Г) осуществляет контроль за работой официантов.

**Вопрос 5.** Меню а-ля карт (а la cart) это:

А) меню в ресторане, где гостя обслуживает официант, а блюда и напитки можно выбирать любые на свой вкус по предложенной карте меню;

Б) широкий выбор блюд со свободным доступом, когда можно взять любое из тех блюд, которые предложены и выставлены;

В) гость предварительно делает заказ (например, накануне), а обслуживание происходит в установленный промежуток времени для всех гостей;

Г) меню для быстрого обслуживания посетителей, в основном сотрудников ближайших офисов в дневное время.

**Вопрос 6.** Блюдо (как правило, слабоалкогольный напиток), подаваемое гостю перед едой, вызывающее аппетит и улучшающее пищеварение, называется:

А) закуска;

Б) дижестив;

В) аперитив;

Г) канапе.

**Вопрос 7.** Кофе – брейк – это:

А) подача любых видов кофе в ресторане;

Б) кофе, который приготовил бариста по всем правилам с использованием искусства латте – арт;

В) кофе, который подают посетителю в любых местах ожидания обслуживания (служба приема и размещения, парикмахерская, салон красоты);

Г) кофе, который подают во время небольшого перерыва во время деловой конференции или переговоров для неформального общения.

**Вопрос 8.** Что является последним этапом текущей уборки номера?

А) уборка кроватей;

Б) уборка санитарного узла;

В) удаление пыли и загрязнений с мебели;

Г) проветривание комнаты;

Д) уборка и мытье посуды.

**Вопрос 9.** Как переносится официантом пустой поднос из ресторана к подсобному столу?

А) в правой руке, опуская до уровня колена;

Б) правой рукой, на уровне плеча;

В) левой рукой на уровне плеча;

Г) в левой руке, опуская до уровня колена.

**Вопрос 10.** К горячим блюдам изсветлого мяса (свинина, курица), подают:

А) белые столовые сухие вина;

Б) красные столовые сухие вина;

В) крепкие спиртные напитки (водку, настойки);

Г) шампанское и десертные вина.

**Вопрос 11.** К сладким блюдам и фруктам рекомендуют:

А) столовые полусладкие белые и красные вина;

Б) красные столовые сухие вина;

В) шампанское и десертные вина;

Г) белые столовые сухие вина.

**Вопрос 12.** Температура подаваемых холодных закусок должна быть:

А) не выше 14 градусов;

Б) не выше 36 градусов;

В) не выше 10 градусов;

Г) не выше 42 градусов.