

Restaurante - stele (IX H)

Date:

Name:



Write in the item numbers in the list of boxes for each group

Restaurant
- o stea

Restaurant
- 3 stele

Restaurant
- 4 stele

Restaurant
- 5 stele

1

un meniu
amplu

2

2 spălătoare
obligatoriu

3

sală de mese
înălțime, aerisită
și ventilată

4

vestiar ușor
accesibil

5

bloc sanitar
complet, cu
minim 2 lavoare

6

cuiere în funcție
de capacitatea
de locuri

7

instalații
generale foarte
confortabile

8

utilaje
specifice

9

grup sanitar
echipat complet

10

vesela, paharele
și tacămurile
perfecte

11

mese cu fețe de
masă / naproane
din țesătură

12

personal de
înalță calificare

13

instalații de
lux (calitate
superioară)

14

bucătărie simplă,
respectând normele
specifice (în vigoare)

15

preparate culinare
"superioare"

16

minim 50 cm.
între mese

17

renume
internațional

18

mese cu fețe de
masă / naproane

19

personal suficient
și calificat

20

instalații generale
îngrijite atent

21

veselă de calitate
superioară

22

prosoape
/ uscătoare
obligatorii în băi