

Klasyfikacja zakładów gastronomicznych

1. Bistro to zakład gastronomiczny sieci otwartej z:

A obsługą bufetowo - kelnerską

B samoobsługą

C samoobsługą i z obsługą barmańską

D obsługą kelnerską

2. Wskaż punkt gastronomiczny

A lodziarnia

B jadłodajnia

C restauracja

D bar

3. Świadczenie usług cateringowych na rzecz zleceniodawców to działalność restauracji

A rozrywkowa

B podstawowa

C kulturalna

D uzupełniająca

4. Do grupy usług uzupełniających świadczonych przez placówki gastronomiczne na rzecz gościa nie należy

A wypożyczanie kompletów zastawy i bielizny stołowej

B organizowanie w placówce transmisji meczów

C przygotowywanie przyjęć okolicznościowych u zleceniodawcy

D obsługiwanie kompleksowe konferencji w cateringu?

5. Do grup usług uzupełniających świadczonych w zakładach gastronomicznych należy zaliczyć

A obsługę cateringową

B przygotowywanie potraw i napojów

C działalność rozrywkową

D sprzedaż potraw i napojów w zakładzie

6. Zakładem gastronomicznym typu uzupełniającego jest

A pijalnia

B piwiarnia

C smażalnia

D jadłodajnia

7. Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

A piwiarnia

B cukiernia

C kawiarnia

D jadłodajnia

8. Zakładem gastronomicznym typu zamkniętego jest

A kawiarnia

B bar przekąskowy

C pizzeria

D stołówka szkolna

9. Do podstawowych usług gastronomicznych restauracji należy

A prowadzenie działalności rozrywkowej

B dostarczanie produkcji gastronomicznej do innych zakładów

C sprzedaż potraw i napojów na wynos

D sporządzanie potraw i napojów oraz konsumpcja na miejscu

10. Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

- | | |
|----------------|---------------|
| A smażalnia | B kawiarnia |
| C bar aperitif | D bar mleczny |

11. Stołówka w domu pomocy społecznej jest zakładem typu

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| A zamkniętego o niepełnym wyżywieniu | B zamkniętego o pełnym wyżywieniu |
| C otwartego o pełnym wyżywieniu | D otwartego o niepełnym wyżywieniu |

12. Do usług uzupełniających świadczonych przez zakłady gastronomiczne sieci otwartej należy organizowanie

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| A przyjęć okolicznościowych | B imprez kulturalnych |
| C koncertów muzycznych | D występów artystycznych |

13. Jeśli zakład gastronomiczny organizuje przyjęcia cateringowe, to świadczy usługi

- | | |
|-----------------|----------------|
| A podstawowe | B rozrywkowe |
| C uzupełniające | D konsumenckie |

14. Do usług uzupełniających, świadczonych przez zakład gastronomiczny na rzecz konsumentów, nie należy

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| A organizacja przyjęć | B sprzedaż potraw na wynos |
| C występ kabaretowy | D usługa cateringowa |

15. Do zakładów typu uzupełniającego należą

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| A kawiarnie i cukiernie | B restauracje i stołówki |
| C stołówki i herbaciarnie | D jadłodajnie i bufety |

16. Które z wymienionych zakładów gastronomicznych należą do zakładów sieci otwartej:

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| A bufety pracownicze | B stołówki przedszkolne |
| C stołówki szkolne | D restauracje |

17. Wymień usługi świadczone przez zakład gastronomiczny...

18. Jadłodajnia jest zakładem zbiorowego żywienia, w którym nie podaje się:

- | | |
|------------------------|----------------|
| A deserów | B dań gorących |
| C napojów alkoholowych | |

19. Liczba personelu i jego kwalifikacje mają wpływ na

- | | |
|----------------------------|---|
| A atmosferę w restauracji | B produkcję w zakładzie gastronomicznym |
| C godziny otwarcia zakładu | |