| , | | | |
|-----|--|--|-----------|
| (| Organizacija poslovanja poduzeća u ugostitel | ljstvu – inicijalna provjera znanja | |
| 1. | <u> </u> | | og cilja |
| 2. | Svrha organizacije rada je ostvarenje nekog zadatka što brže, jednostavnije i jeftinije N | | |
| 3. | Nabroj elemente organizacije rada (5): ljudi, prostor, sredstva rada, predmeti rada i vrijeme | | |
| 4. | Formalna organizacija nastaje spontano i po potrebi (npr. kada iznenada dođe veliki broj gostiju u restoran) T N | | |
| 5. | Ugostiteljstvo je proizvodna djelatnost. | T proizvodna i uslužna djelatnost | |
| 6. | . Ugostiteljstvo kao proizvodna djelatnost uključuje <u>pripremanje hrane, pića i napitaka</u> | | |
| 7. | . Koje su 4 skupine ugostiteljskih djelatnosti? hotelijerstvo, restauraterstvo, barovi i animacija | | |
| 8. | Receptivne turističke zemlje primaju | | turisti. |
| 9. | Posrednici između turističke ponude i potra | ažnje nazivaju se <u>putničke agencije</u> | |
| 10. | Poveži pojmove (lijevo) s objašnjenjem (des | sno): | |
| | hotelijer se obvezuje da će u ugovorenom vremenu dati agenciji na raspolaganje određeni broj soba i traženih usluga na raspolaganje uz ugovorenu proviziju – može otkazati najam do određenog datuma | | aganje uz |
| | UGOVOR O ALOTMANU | agencija uzima u zakup cijeli hotel ili samo određeni broj sol vrijeme te plaća zakupljene kapacitete bez obzira jesu li bili | |
| | UGOVOR O ZAKUPU KAPACITETA | agencija nalazi goste, uzima proviziju i naplaćuje gostima bo smještaju – ne snosi troškove ako ne popuni smještaj | ravak u |
| 11. | . Kako se naziva dokument o uplaćenoj rezer | vaciji koji agencija izdaje gostu (nakon plaćanja rezervacije)? | vaučer |
| 12. | 12. Zajednički naziv za više standarda koji znače minimum zahtjeva standarda koje moraju zadovoljiti proizvodi ili usl neke tvrtke koja traži certifikat | | |
| | a. ISO 9000b. ASO 9000c. HACCAP | | |
| 13. | Koliko minimalno smještajnih jedinica mora | a imati ugostiteljski objekt za kategoriju hotel? | |
| 14. | Najpoznatiji putnik srednjeg vijeka zvao se | Marko Polo | |
| 15. | Pojmovi restoran i restauracija potječu iz: a. Francuske b. Engleske c. Italije | | |

16. Prvi restoran izgrađen je u Francuskoj u 18. stoljeću, dok se prvi hoteli javljaju u Francuskoj sredinom

17. Prvi hotel u Hrvatskoj izgrađen je 1884. u Opatiji i zvao se Kvarner

17. stoljeća.

| | a. održivi turizam | | | |
|-----|--|--|--|--|
| | b) masovni turizam | | | |
| | c. elitini turizam | | | |
| 19. | Grad u Hrvatskoj koji ostvaruje najveći broj turističkih noćenja je | | | |
| 20. | Kojih vrsta smještajnih kapaciteta je najviše u Hrvatskoj? | | | |
| | a. hotela | | | |
| | b. kampova | | | |
| | C. privatnog smještaja | | | |
| 21. | 1. Koje su 3 osnovne skupine ugostiteljstva? hotelijerstvo, restauraterstvo i barovi | | | |
| 22. | 2. manji smještajni objekt u blizini hotela koji pruža samo usluge smještaja (ostale usluge se pružaju u hotelu) naziva se depandansa | | | |
| 23. | 3. Smještajni ugostiteljski objekt koji ima najmanje 5 smještajnih jedinica od kojih su 51% apartmani ili studio-apartman naziva se <u>aparthotel</u> | | | |
| 24. | . Motel je vrsta ug. objekta koji se gradi izvan grada, uz cestu i između dva grada. | | | |
| 25. | Pansion je ug. objekt koji obavezno pruža usluge smještaja s prehranom kao jedinstvene usluge. | | | |
| 26. | 6. Kojim simbolom se kategoriziraju ugostiteljski objekti? <u>zvjezdicama (2-5)</u> | | | |
| 27. | 7. Najveća kategorija za hotel ima <u>5 zvjezdica</u> , dok najniža ima <u>2 zvjezdice</u> | | | |
| 28. | Hostel je ug. objekt u kojem se mladim gostima pružaju usluge smještaja, a mogu se pružati i usluge | | | |
| | prehrane. | | | |
| 29. | 9. Od koja 2 odjela se sastoji svaka restauracija? <u>kuhinjski i poslužni dio</u> | | | |
| 30. | 0. Koja su 2 osnovna dijela kuhinje? <u>topla i hladna kuhinja</u> | | | |
| 31. | 1. Koji dio kuhinje čini "srce" kuhinje? <u>topla kuhinja</u> | | | |
| 32. | Salon je luksuzno opremljena manja prostorija u hotelu koja može služiti za različite svrhe (npr. | | | |
| | manje intimne svečanosti za uži krug ljudi, svečani ručci, večere, domjenci) | | | |
| 33. | Izbaci uljeza: | | | |
| | a. francuska kuhinja | | | |
| | b. talijanska kuhinja | | | |
| | c. vegetarijanska kuhinja | | | |
| 34. | Koja restauracija nudi jela od divljači? | | | |
| | a. internacionalna restauracije | | | |
| | b. specijalizirana restauracija | | | |
| | (c.) lovačka restauracija | | | |
| 35. | Dijetalna restauracija najčešće priprema jela za pacijente u bolnici ili rehabilitacijskim ustanovama. N | | | |
| | | | | |

18. Od 1965. do 1985. nastupa razdoblje u hrvatskom turizmu koje se naziva: