

## Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu – inicijalna provjera znanja

- Organizacija je:
  - ☒ a. smišljena ljudska aktivnost koja za cilj ima stavljanje u funkciju više organa u svrhu postizanja nekog cilja
  - b. skupina ljudi okupljenih oko nekog zajedničkog cilja
  - c. spontano ponašanje većeg broja ljudi
- Svrha organizacije rada je ostvarenje nekog zadatka što brže, jednostavnije i jeftinije ☒ T ☐ N
- Nabroj elemente organizacije rada (5): ljudi, prostor, sredstva rada, predmeti rada i vrijeme
- Formalna organizacija nastaje spontano i po potrebi (npr. kada iznenada dođe veliki broj gostiju u restoran) ☐ T ☒ N
- Ugostiteljstvo je proizvodna djelatnost. ☐ T ☒ N proizvodna i uslužna djelatnost
- Ugostiteljstvo kao proizvodna djelatnost uključuje pripremanje hrane, pića i napitaka
- Koje su 4 skupine ugostiteljskih djelatnosti? hotelijerstvo, restauraterstvo, barovi i animacija
- Receptivne turističke zemlje primaju turiste, dok iz emitivnih dolaze turisti.
- Posrednici između turističke ponude i potražnje nazivaju se putničke agencije
- Poveži pojmove (*lijevo*) s objašnjenjem (*desno*):

OKVIRNI UGOVOR	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
UGOVOR O ALOTMANU	agencija uzima u zakup cijeli hotel ili samo određeni broj soba na neko vrijeme te plaća zakupljene kapacitete bez obzira jesu li bili korišteni
UGOVOR O ZAKUPU KAPACITETA	agencija nalazi goste, uzima proviziju i naplaćuje gostima boravak u smještaju – ne snosi troškove ako ne popuni smještaj
- Kako se naziva dokument o uplaćenju rezervaciji koji agencija izdaje gostu (nakon plaćanja rezervacije)? vaučer
- Zajednički naziv za više standarda koji znače minimum zahtjeva standarda koje moraju zadovoljiti proizvodi ili usluge neke tvrtke koja traži certifikat
  - ☒ a. ISO 9000
  - b. ASO 9000
  - c. HACCAP
- Koliko minimalno smještajnih jedinica mora imati ugostiteljski objekt za kategoriju hotel? 5
- Najpoznatiji putnik srednjeg vijeka zvao se Marko Polo
- Pojmovi restoran i restauracija potječu iz:
  - ☒ a. Francuske
  - b. Engleske
  - c. Italije
- Prvi restoran izgrađen je u Francuskoj u 18. stoljeću, dok se prvi hoteli javljaju u Francuskoj sredinom 17. stoljeća. prvi ugostiteljski objekt koji se može smatrati pretečom suvremenih hotela bio je City Hotel, otvoren u New Yorku 1794. g
- Prvi hotel u Hrvatskoj izgrađen je 1884. u Opatiji i zvao se Kvarner

18. Od 1965. do 1985. nastupa razdoblje u hrvatskom turizmu koje se naziva:
- a. održivi turizam
  - ☒ b. masovni turizam
  - c. elitini turizam
19. Grad u Hrvatskoj koji ostvaruje najveći broj turističkih noćenja je Rovinj
20. Kojih vrsta smještajnih kapaciteta je najviše u Hrvatskoj?
- a. hotela
  - b. kampova
  - ☒ c. privatnog smještaja
21. Koje su 3 osnovne skupine ugostiteljstva? hotelijerstvo, restauraterstvo i barovi
22. manji smještajni objekt u blizini hotela koji pruža samo usluge smještaja (*ostale usluge se pružaju u hotelu*) naziva se dependansa
23. Smještajni ugostiteljski objekt koji ima najmanje 5 smještajnih jedinica od kojih su 51% apartmani ili studio-apartmani naziva se aparthotel
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. Kojim simbolom se kategoriziraju ugostiteljski objekti? zvjezdicama (2-5)
27. Najveća kategorija za hotel ima 5 zvjezdica, dok najniža ima 2 zvjezdice
28. Hostel je ug. objekt u kojem se mladim gostima pružaju usluge smještaja, a mogu se pružati i usluge prehrane.
29. Od koja 2 odjela se sastoji svaka restoracija? kuhinjski i poslužni dio
30. Koja su 2 osnovna dijela kuhinje? topla i hladna kuhinja
31. Koji dio kuhinje čini „srce“ kuhinje? topla kuhinja
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 restoracija nudi jela od divljači?
- a. internacionalna restoracije
  - b. specijalizirana restoracija
  - ☒ c. lovačka restoracija
35. Dijetalna restoracija najčešće priprema jela za pacijente u bolnici ili rehabilitacijskim ustanovama. ☒ T N