

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu – Podjela ugostiteljstva (restauraterstvo)

1. Što uključuje restauraterstvo?
2. Nabroj ugostiteljske objekte iz kategorije restauraterstvo. (10)
3. Od koja dva dijela se sastoji restauracija?
4. Od čega se sastoji kuhinjski odjel? (5)
5. Koji dio kuhinje čini „srce“ kuhinje?
6. Za što služi hladna kuhinja?
7. Koji uređaji su neizostavni u hladnoj kuhinji?
8. Što se priprema u kuhinji kave?
9. Što se priprema u slastičarnici?
10. Nabroj dijelove poslužnog odjela. (7)
11. Koje tri vrste gostiju posjećuju blagovaonicu?
12. Koja je razlika između pansioniranih gostiju i prolaznih gostiju?
13. U kojoj prostoriji hoteli s 5 zvjezdica moraju posluživati zajuttrak?
14. Kako se naziva zasebna prostorija za posluživanje doručka?
15. Što je salon?
16. Kakva jela se nalaze na meniju restorana s internacionalnom kuhinjom?
17. Navedi jedan primjer specijalizirane restauracije.
18. Navedi tri poznate nacionalne restauracije u svijetu.
19. Koje prostorije imaju lovačke restauracije, a druge restauracije nemaju? (3)
20. Kakva jela nudi vegetarijanska restauracija?
21. Za koga najčešće priprema jela dijetalna restauracija?
22. Kakve namirnice moraju biti u makrobiotičkoj restauraciji?
23. Koje vrste samoposlužne restauracije poznajemo? (3)
24. Kakvu uslugu nudi fast-food restauracija?