

1. Što uključuje restauraterstvo?
 - uključuje objekte koji pružaju **usluge pripreme i posluživanja hrane, pića i napitaka** (u ug. objektu ili izvan njega)
2. Nabroj ugostiteljske objekte iz kategorije restauraterstvo. (10)
 - restoracije, gostionice, zdravljači, pečenjarnice, pizzerije, bistroi, objekti brze prehrane, slastičarnice, catering i kantine
3. Od koja dva dijela se sastoji restoracija?
 - restoracija se sastoji od dva odjela – **kuhinjskog i poslužnog**, te niza pomoćnih odjeljaka
4. Od čega se sastoji kuhinjski odjel? (5)
 - topla (glavna) kuhinja, hladna kuhinja, mesnica, kuhinja kave i slastičarnica
5. Koji dio kuhinje čini „srce“ kuhinje? – topla kuhinja
6. Za što služi hladna kuhinja?
 - služi za pripremanje **hladnih jela** (*hladna predjela, miješani i drugi naresci, raznovrsne salate od mesa, povrća, voća, sirevi, suhomesnati proizvodi...*)
7. Koji uređaji su neizostavni u hladnoj kuhinji?
 - rashladni uređaji, radni stolovi, električna i plinska kuhala, mesoreznica, te hladna komora
8. Što se priprema u kuhinji kave?
 - u njoj se **pripremaju topli i hladni napitci** na osnovi kave, čaja, mlijeka i kakaa
 - mogu se pripremati različita jela koja se poslužuju u vrijeme zajutarka i doručka
9. Što se priprema u slastičarnici?
 - pripremaju se **razna slatka jela i obroci od različitih vrsta voća** za goste hotelske restoracije (neke primaju i narudžbe za građane)
10. Nabroj dijelove poslužnog odjela. (7)
 - blagovaonica, zajutarkovaonica, doručkovaonica, dvorana za domjenke, salon, terasa i točionica pića
11. Koje tri vrste gostiju posjećuju blagovaonicu?
 - **garni-gosti** – imaju uračunat zajutak unutar pansiona
 - **prolazni gosti** (*à-la-carte gosti*) – dolaze u vrijeme ručka ili večere
 - **pansionski gosti** – ostaju u hotelu ili pansionu najmanje tri dana, koriste se uslugama smještaja i prehrane i dobivaju popust na cijenu
12. Koja je razlika između pansionskih gostiju i prolaznih gostiju?
13. U kojoj prostoriji hoteli s 5 zvjezdica moraju posluživati zajutak? – u zajutarkovaonici
14. Kako se naziva zasebna prostorija za posluživanje doručka? – doručkovaonica
15. Što je salon?
 - luksuzno opremljena manja prostorija koja može služiti za različite svrhe (*npr. manje intimne svečanosti za uži krug ljudi, svečani ručci, večere, domjenci...*)
16. Kakva jela se nalaze na meniju restorana s internacionalnom kuhinjom? – jela prisutna u restoranima diljem svijeta
17. Navedi jedan primjer specijalizirane restoracije. – restoran u stilu 1950-ih
18. Navedi tri poznate nacionalne restoracije u svijetu. – talijanska, mađarska, francuska, kineska...
19. Koje prostorije imaju lovačke restoracije, a druge restoracije nemaju? (3)
 - imaju posebne prostorije za presvlačenje iz lovačke u civilnu odjeću, boksove za pse, prostorije za čuvanje oružja...
20. Kakva jela nudi vegetarijanska restoracija? – nude jela bez mesa i ribe te se ne nudi alkohol
21. Za koga najčešće priprema jela dijetalna restoracija? – za pacijente u bolnici
22. Kakve namirnice moraju biti u makrobiotičkoj restoraciji? – uzgojene bez kemijskih sredstava
23. Koje vrste samoposlužne restoracije poznajemo? (3) – samoposlužna restoracija s toplim buffetom, s automatskim aparatima i fast-food restoracija
24. Kakvu uslugu nudi fast-food restoracija? – usluga namijenjena širokom krugu korisnika i uglavnom između glavnih obroka