**Вопросы для промежуточной аттестации**

**ПМ13 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета»**

1. Назовите основныетипы предприятий общественного питания.
2. Технология обслуживания в буфетах различного назначения.
3. Виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой для подачи хлеба и холодных закусок.
4. Рациональное размещениеи факторы при размещении предприятий общественного питания.
5. Основные функции, выполняемые обслуживающим персоналом на предприятиях, работающих по методу самообслуживания.
6. Обязанности и круг вопросов входящие в компетенцию метрдотеля.
7. Перечислите основные виды кухонной посуды и материалов, из которых она изготавливается.
8. Посуда применяют для подачи первых блюд.
9. Особенности обслуживания в номерах гостиницы.
10. Типы предприятия общественного питания в промышленной зоне, жилищно-административной, зоне отдыха.
11. Оборудование сервизной. Каковы правила получения столовой посуды?
12. Перечислите правила получения столового белья, посуды, приборов.
13. Назовите основные должности работников, входящих в аппарат управления рестораном.
14. Назовите основные формы самообслуживания на предприятиях общественного питания.
15. Посуда для подачи горячей закуски.
16. Обязанности и требования предъявляются к швейцару, гардеробщику.
17. Рюмки и бокалы предназначенные для подачи белого, красного столовых вин и шампанского.
18. Правила ношения форменной одежды.
19. Подготовка зала к обслуживанию посетителей. Назовите основные способы расстановки столов и стульев в зале ресторана.
20. Сырная тарелка. Виды сыра на тарелке Чем сырная тарелка отличается от сырной тележки?
21. Организация обслуживания участников съездов, форумов, фестивалей, конференций.
22. Правила обслуживания гостей при организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
23. Виды посуды при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий.
24. Назовите основные квалификационные характеристики официантов.
25. Требования к складским помещениям. Основные правила хранения продуктов.
26. Виды оборудования, необходимого для функционирования буфетов.
27. Процесс мойки столовой посуды. Оборудования моечной столовой посуды.
28. Виды посуды для подачи вторых блюд.
29. Подготовка посуды и приборов к обслуживанию.
30. Основные принципы организации обслуживания праздничных вечеров.
31. Основное оборудование баров, расположенных при ресторанах.
32. Основные элементы интерьера зала ресторана.
33. Особенности обслуживания свадеб.
34. Особенности организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
35. Назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового.
36. Основные виды кухонной посуды и материалов, из которых она изготавливается.
37. Виды оборудования используют для залов. Охарактеризуйте их.
38. Ассортимент продукции используются для продажи в буфетах.
39. Способы накрытия столов скатертями.
40. Современные формы обслуживания в ресторанах.
41. Перечислите виды банкетов.
42. Оборудование моечой столовой посуды.
43. Посуда для подачи вторых блюд под соусом.
44. Организация в ресторане учета и хранение посуды и приборов.
45. Требование к оборудованию аванзала.
46. Требование к организации процесса обработки продуктов в мясном цехе.
47. Основные формы самообслуживания на предприятиях общественного питания.
48. Складывание полотняные салфетки.
49. Особенности организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
50. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд.
51. Перечислите основное оборудование баров, расположенных при ресторанах.
52. Требования предъявляются к метрдотелю, официанту.
53. Перечислите основные виды торговых помещений ресторана.
54. Назовите основные элементы интерьера зала ресторана.
55. Места для целесообразного расположения ресторанов.
56. Посуда для подачи холодных блюд.
57. Подготовка зала к обслуживанию посетителей.
58. Характеристика работы моечной кухонной посуды.
59. Правила организации бракеража готовой продукции.
60. Основные правила отпуска готовых блюд на раздаче.
61. Требование к организации процесса обработки продуктов в мясном, рыбном.
62. Требование к организации процесса обработки продуктов в кондитерском цехе.
63. Технология художественного складывания салфеток.
64. Требования предъявляются к официанту.
65. Требования предъявляются к бармену.
66. Посуда для подачи вин.
67. Требования предъявляются к сомелье
68. Подготовка стеклянной посуды
69. Меню компексного обеда, варианты составления
70. Требование к организации процесса обработки продуктов в овощном, холодном цехах.
71. Подготовка металической посуды и уход за ними.
72. Кейтеринг особенности организации .
73. Подготовка посуды из фарфора и фаянса.
74. Особенности организации детского питания.
75. Карта вин, характеристика.