**Вопросы для промежуточной аттестации**

**ПМ14 «Обслуживание посетителей»**

1. Основные правила сервировки стола.
2. Принципы организации обслуживания по типу «Шведский стол».
3. Бары при ресторане, их классификация и организация работы
4. Эстетические требования, предъявляемые к интерьеру ресторана.
5. Основные принципы организации обслуживания праздничных вечеров.
6. Буфеты и сервизные. Оснащение, организация работы
7. Характеристика подачи блюд «в обнос».
8. Организация банкет-чая. Способы подачи чая.
9. Встреча потребителей и размещение их за столами. Прием заказа и его выполнение
10. Эстетические требования к производственному интерьеру.
11. Правила подачи горячих напитков.
12. Классификация вино-водочных изделий
13. Подготовка зала к обслуживанию.
14. Характеристика «русского способа» подачи блюд.
15. Классы ресторанов, их характеристика и специализация
16. Эстетические требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.
17. Характеристика «английского способа» подачи блюд.
18. Обслуживание праздничных вечеров (Новый год, юбилей)
19. Обязанности метрдотеля.
20. Организация банкет-кофе.
21. Подача без- и алкогольных напитков
22. Требования, предъявляемые к официанту.
23. Особенности подачи [буфетной](https://pandia.ru/text/category/bufet/) продукции.
24. Подача холодных и горячих закусок и супов
25. Эстетические требования к сервировке столов для банкета-фуршета.
26. Особенности подачи холодных блюд и закусок.
27. Разделение и кооперация труда обслуживающего персонала
28. Характеристика столового белья, используемого на предприятиях общественного питания.
29. Особенности подачи горячих закусок.
30. Расчет потребителей по окончанию обслуживания
31. Правила подбора алкогольных напитков к блюдам.
32. Особенности подачи супов.
33. Реклама и ее роль в деятельности ресторанов и баров
34. Характеристика фарфоровой и [фаянсовой](https://pandia.ru/text/category/fayans/) столовой посуды.
35. Организация банкета-фуршета
36. Сомелье, его обязанности и функции
37. Эстетические требования, предъявляемые к цветовому решению интерьеров предприятий общественного питания.
38. Особенности подачи горячих мясных блюд.
39. Столовые приборы, их характеристика и назначение
40. Характеристика металлической столовой посуды.
41. Особенности подачи сладких блюд.
42. Тенденции и закономерности развития международной и отечественной ресторации
43. Эстетические требования, предъявляемые к цветовому решению интерьеров предприятий общественного питания.
44. Особенности подачи безалкогольных напитков.
45. Уборка и замена использованной посуды
46. Эстетические требования, предъявляемые к освещению залов предприятий общественного питания.
47. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
48. Подача напитков
49. Характеристика столовых приборов.
50. Особенности подачи винно-водочных изделий.
51. Подготовка помещений для потребителей
52. Правила составления меню. Виды меню.
53. Организация банкета-коктейля.
54. Характеристика стеклянной посуды, используемой в ресторанах
55. Характеристика банкета с полным обслуживанием официантами.
56. Особенности подачи горячих рыбных блюд.
57. Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой в ресторанах
58. Характеристика банкета с частичным обслуживанием официантами.
59. Особенности подачи горячих овощных блюд.
60. Ценовая стратегия при разработке меню и прейскуранта
61. Прейскурант. Винная карта
62. Состав помещений ресторана
63. Подача вторых блюд из рыбы
64. Характеристика баров
65. Столовое белье, характеристика и назначение
66. Подача холодных и горячих закусок
67. Встреча потребителей и размещение их за столами. Прием заказа и его выполнение
68. Подача холодных и горячих супов
69. Прогрессивное оборудование, используемое в ресторанах
70. Процедуры обслуживания потребителей в ресторане
71. Особенности организации банкет-чай
72. Характеристика барной посуды
73. Получение и подача буфетной продукции
74. Столовые приборы, их характеристика и назначение
75. Факторы, влияющие на условия труда обслуживающего персонала