

## **ОРІЄНТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ**

1. Асортимент керамічного посуду.
2. Форми приготування млинчиків.
3. Призначення металевих посуду.
4. Призначення керамічних горщиків.
5. Асортимент, приготування страв із смажених овочів.
6. Правила полірування ножів і виделок перед сервіруванням столу.
7. Призначення скляного і кришталевого посуду.
8. Приготування білого основного соусу та його похідних.
9. Посуд для подавання гуляшу з яловичини.
10. Призначення блюда овального металевих.
11. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху.
12. Оцінка якості соусу сметанного.
13. Призначення таці круглої форми.
14. Підготовка капусти для голубців овочевих.
15. Технологічна схема обробки лускатої риби на філе зі шкірою і кістками.
16. Призначення допоміжних столових наборів.
17. Приготування страв із борошна: вареників, пельменів.
18. Технологічна схема приготування картопляного пюре.
19. Призначення скляних і металевих розеток.
20. Асортимент, приготування, вимоги до якості супів-пюре.
21. Технологічна схема приготування омлету натурального.
21. Посуд для сервірування столу під час споживання десертів.
22. Асортимент, приготування, вимоги до якості молочних супів.
23. Правила зберігання посуду і наборів в сервізній.
24. Страви, що подають у макітрах.
25. Асортимент, приготування, вимоги до якості прозорих супів.
26. Особливості експлуатації реєстраторів розрахункових операцій.
27. Види порцелянового та фаянсового посуду.
28. Основні способи теплової обробки.
29. Технологічна схема обробки картоплі.
30. Правила підготовки реєстратора розрахункових операцій до роботи.
31. Гарніри та соуси, що подають до припущеної та вареної риби.
32. Робоче місце для кулінарної обробки свійської птиці.
33. Порядок складання меню.
34. Види риби, призначеної для тушкування.
35. Посуд для подавання розсолінику домашнього.
36. Варіанти розміщення обідніх столів у торговельному залі.
37. Вимоги до розсипчастих каш.
38. Технологічна схема приготування шніцелю січеного з риби.
39. Види меню, їх характеристика.
40. Технологія приготування рагу з овочів.

41. Технологічна схема приготування каші розсипчастої гречаної.
42. Посуд для споживання міцних і десертних вин.
43. Механічна, кулінарна обробка цибулевих, гарбузових овочів, форми нарізання та їх кулінарне призначення.
44. Призначення лафітної чарки.
45. Призначення карти вин.
46. Механічна, кулінарна обробка субпродуктів.
47. Схема приготування яблук печених із сиром.
48. Призначення меню.
49. Асортимент, приготування, вимоги до якості страв із відварної та припущеної риби.
50. Посуд для відпуску страв із смаженої риби.
51. Види та призначення обладнання торговельного залу.
52. Механічна, кулінарна обробка картоплі, форми нарізання та їх кулінарне використання.
53. Посуд для відпуску смажених страв з м'яса .
54. Основні показники інтер'єру торговельного залу.
55. Технологічна схема первинної обробки капусти білоголової.
56. Посуд для відпуску страв із смаженої риби.
57. Призначення білизняної.
58. Механічна, кулінарна обробка зернобобових, салатно-шпинатних овочів.
59. Технологічна схема приготування соусу червоного основного.
60. Призначення сервізної.
61. Класифікація супів.
62. Технологічна схема приготування соусу білого основного.
63. Призначення аванзалу.
64. Механічна, кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом.
65. Інструменти й інвентар для обробки риби.
66. Асортимент продукції та форми розрахунку в дитячому кафе.
67. Технологія приготування червоного основного соусу та його похідних.
68. Посуд для відпуску перших страв.
69. Закусочні, класифікація за асортиментом продукції, що реалізується.
71. Основні правила варіння каш.
72. Посуд для подавання кави натуральної чорної.
73. Класифікація закладів ресторанного господарства за класами.
74. Асортимент, приготування страв з бобових.
75. Технологічна схема приготування соусу молочного.
76. Асортимент продукції та методи обслуговування в барах.
77. Механічна, кулінарна обробка коренеплодів, форми нарізування та їх кулінарне призначення.
78. Технологічна схема приготування киселю молочного.
78. Типи закладів ресторанного господарства.
79. Страви з нерибних продуктів моря.
80. Технологічна схема приготування желе плодово-ягідного.

81. Вимоги до професії офіціанта.
82. Класифікація соусів та приготування напівфабрикатів до них.
83. Технологічна схема приготування запіканки з сиру.
84. Вимоги до обслуговуючого персоналу підприємств ресторанного господарства.
84. Страви зі смаженої риби.
85. Посуд для подавання розсолнику домашнього.
86. Пиріжкові тарілки, їх призначення.
87. Механічна, кулінарна обробка консервованих овочів, грибів.
88. Технологічна схема обробки туші яловичини.
89. Варіанти сервірування обідніх столів в закладах ресторанного господарства.
90. Правила техніки безпеки при експлуатації м'ясорубок.