

Usluživanje

1. Kako definirati pojam i namjenu meni-karte?
2. Kako razlikovati vrste meni-karte?
3. Kako objasniti redoslijed i način sastavljanja meni-karte?
4. Kako sastaviti meni-kartu?
5. Kako objasniti vrste i način posluživanja hladnih predjela od jaja?
6. Kako objasniti vrste i način posluživanja hladnih predjela od povrća?
7. Što je kavijar i kako se poslužuje?
8. Kako objasniti vrste i način posluživanja školjki?
9. Kako objasniti vrste i način posluživanja rakova?
10. Kako poslužiti hladne predjele od ribe?
11. Koja se postava (kuver) postavlja za navedene hladne predjele?
12. Kako objasniti vrste supa i čorbi?
13. Na koje se načine mogu posluživati supe i čorbe?
14. Kako objasniti vrste potaža i načine posluživanja istih?
15. Kako objasniti način posluživanja toplih predjela od jaja?
16. Kako objasniti način posluživanja toplih predjela od povrća?
17. Kako objasniti način posluživanja toplih predjela od riba?
18. Kako objasniti način posluživanja toplih predjela od tijesta?
19. Koja se postava (kuver) postavlja za navedene tople predjele?
20. Kako razlikovati jela po narudžbi prema vrsti mesa od kojeg se pripremaju?
21. Kako objasniti način posluživanja jela po narudžbi od goveđeg mesa?
22. Kako objasniti način posluživanja jela po narudžbi od telećeg mesa?
23. Kako objasniti način posluživanja jela po narudžbi od svinjskog mesa?
24. Kako objasniti način posluživanja jela po narudžbi od jagnječeg mesa?
25. Kako objasniti način posluživanja jela po narudžbi od mesa peradi?
26. Kako objasniti način posluživanja jela po narudžbi od divljači?
27. Kako objasniti vrste salata prema načinu pripreme?
28. Kada i uz koje jelo poslužiti salatu, na koji način?
29. Kako razlikovati više vrsta sireva i znati njihovu podjelu?
30. Kako pravilno prezentirati i poslužiti sir?
31. Koja se vina i prilozi služe uz sir?
32. Koje su ostale mliječne proizvode, njihova važnost i primjena u ugostiteljstvu?
33. Kako postaviti posudu (kuver) za salate i sireve?
34. Kako razlikovati vrste poslastica prema načinu pripreme?
35. Kako objasniti način posluživanja toplih poslastica i postavu koja se postavlja?
36. Kako objasniti način posluživanja hladnih poslastica i postavu koja se postavlja?
37. Kako razlikovati vina prema boji i kvalitetu?
38. Kako objasniti način prezentacije vina gostu?

39. Kako objasniti osnovne karakteristike i način posluživanja bijelih vina?
40. Kako pravilno i ugostiteljski poslužiti bijelo vino?
41. Kako objasniti osnovne karakteristike i način posluživanja crnih vina?
42. Kako pravilno i ugostiteljski poslužiti crno vino?
43. Kako razlikovati temperature za pravilno posluživanje vina?
44. Kako objasniti uz koja jela poslužiti odgovarajuća vina?
45. Kako objasniti način posluživanja pjenušavih vina?
46. Kako objasniti način posluživanja desertnih vina?
47. Kako objasniti frapiranje, šambriranje i dekantiranje vina?
48. Šta su aperitivi i kako se poslužuju?
49. Šta su digestivi i kako se poslužuju?
50. Kako se poslužuju žestoka pića?
51. Kako se poslužuju likeri?
52. Kako se poslužuje pivo?
53. Kako objasniti podjelu bezalkoholnih pića?
54. Kako pravilno poslužiti bezalkoholna pića?
55. Šta su kafane i kako se razlikuju postojeći tipovi kafana?
56. Kako funkcionira bečka kafana?
57. Kako funkcionira pariska (francuska) kafana?
58. Kako poslužiti napitke u kafani?
59. Kako poslužiti obroke u kafani?
60. Kako poslužiti alkoholna i bezalkoholna pića u kafani?
61. Kako sastaviti kafansku kartu?
62. Kako objasniti načine naplaćivanja u ugostiteljstvu?
63. Kako pisati račune i vršiti direktno naplaćivanje?
64. Kako sastaviti račune za naplaćivanje putem žiro-računa?
65. Kako objasniti i primijeniti francuski način naplaćivanja?
66. Zašto su važni završni radovi u konobarskom uredu?
67. Kako na pravilan način obaviti završne radove u restoranskoj sali?