

Usluživanje

1. Šta su barovi i kakva je njihova specifičnost u služenju?
2. Kako se razlikuju barovi prema vrsti usluge koju pružaju?
3. Koje su vrste barova gde se služe pića i napici?
4. Koje su vrste barova za raznodu i služenje pića?
5. Koje su vrste barova gde se služe jela i pića?
6. Kakva je oprema i namještaj u baru?
7. Koje su vrste i namjena sitnog barskog inventara?
8. Koje su vrste i namjena stakla u baru?
9. Koja alkoholna i bezalkoholna pića se koriste za pripremu mješanih barskih pića?
10. Kakva je upotreba leda u baru?
11. Zašto je važno uključiti voće u pripremu barskih pića?
12. Kakva je važnost i upotreba začina i mirođije u baru?
13. Koje su osnovne barske mjere?
14. Koje su druge mjere korištene u barskom poslovanju?
15. Kako se sastavlja barska karta?
16. Koji je asortiman pića u barskoj karti i kakav je njihov redoslijed?
17. Koji je asortiman jela u barskoj karti?
18. Zašto su pripremni radovi bitni u baru?
19. Kako se razlikuju kratka mješana barska pića prema vrsti i vremenu služenja?
20. Kako se pripremaju barska pića u šejkeru, električnom mikseru, barskoj čaši i čaši iz koje se služe?
21. Koja su kratka mješana pića i njihov sastav?
22. Kako se pripremaju i služe kokteli?
23. Koja su duga mješana pića?
24. Kako se pripremaju i koji je osnovni sastav istih?
25. Kako se serviraju duga mješana pića?
26. Kako se pripremaju frape, flip, fis, kobler i bol?
27. Koje su vrste fantazija?
28. Kakav je njihov sastav i kako se pripremaju?
29. Kako se služe fantazija?
30. Kako se razlikuju i navode svetki obroci u ugostiteljstvu?
31. Šta je banket i kako se organizuje, sastavlja meni karte?
32. Kako se poslužuje piće na banketu?
33. Kako se poslužuje jelo na banketu?
34. Šta je koktel partija i kako se organizuje?
35. Kako se poslužuje i koja jela se nude na koktel partiji?
36. Kako se poslužuje i koja pića se nude na koktel partiji?
37. Šta je hladni bife i kako se organizuje?

38. Koja jela i pića se nude na hladnom bifeu?
39. Koja jela i pića se nude na toplom bifeu?
40. Kako se definiše diplomatski prijem i protokol?
41. Kako se poslužuju jela i pića na diplomatskim prijemima?
42. Koje su metode dovršavanja jela pred gostom?
43. Šta je flambiranje i kako se obavlja?
44. Kako se flambiraju slana jela?
45. Kako se flambiraju slatka jela?
46. Šta je tranširanje i kako se obavlja?
47. Kako se tranširaju jela od mesa i sira?
48. Šta je filiranje i kako se obavlja?
49. Kako se filiraju pržene ribe?
50. Kako se filiraju kuvane ribe?
51. Kako se filiraju ostale ribe?
52. Koje su specifičnosti i kako se priprema tatarski biftek?
53. Kako se prihvata narudžba u pansionkom poslovanju?
54. Kako se poslužuju obroci u pansionu?
55. Kako se prihvata narudžba u etanžnom usluživanju (sobama i apartmanima)?
56. Kako se poslužuju obroci u sobnom servisu, kao i pripremni radovi u centralnom ofisu i ofisima po spratovima?
57. Kako se poslužuju obroci na putničkom brodu?
58. Kako se poslužuju obroci u vagon restoranu?
59. Kako se poslužuju obroci u putničkom avionu?