

PITANJA IZ USLUŽIVANJA SA PRAKTIČNOM NASTAVOM ZA DRUGI RAZRED

1. Kafane.
2. Pariska kafana.
3. Bečka kafana.
4. Instrumenti ili sredstva prodaje u kafani.
5. Organizacija rada u kafani.
6. Restoransko poslovanje.
7. Doček, smeštaj i ispraćaj gostiju, razgovor sa gostima.
8. Prijem porudžbine od gosta u restoranu.
9. Radna odeljenja restorana.
10. Pripremni radovi u restoranu.
11. Jelovnik.
12. Karta pica i vinska karta.
13. Služenje hladnih predjela.
14. Služenje školjki.
15. Služenje kavijara.
16. Pripremanje i usluživanje tartar bifeleka.
17. Usluživanje francuskog ordevera.
18. Usluživanje supe, čorbe i potaža.
19. Usluživanje konsome (bistra supa).
20. Služenje toplih predjela.
21. Služenje predjela od testa.
22. Služenje ribe i rakova.
23. Jela po porudžbini.
24. Služenje jela sa roštilja i salata.
25. Služenje dezertnih sireva.
26. Poslastice i voće.
27. Služenje vina.
28. Završni radovi u restoranu.