

## PITANJA IZ USLUŽIVANJA SA PRAKTIČNOM NASTAVOM ZA TREĆI RAZRED

1. Pansionsko poslovanje.
2. Organizacija rada u pansionu.
3. Usluživanje u pansionskim restoranima.
4. Doček, prihvatanje i smeštaj gostiju.
5. Usluživanje obroka u pansionu.
6. Naplata računa u pansionu.
7. Završni radovi.
8. Usluživanje u hotelskim sobama-etažni servis.
9. Centralni ofis, ofisi po spratovima.
10. Organizacija rada u sobnom servisu.
11. Primanje porudžbine na etažnom usluživanju.
12. Usluživanje jela i pića na etažnom posluživanju.
13. Primer menija u vagon restoranu, kola za spavanje i ručavanje.
14. Usluživanje na brodu.
15. Usluživanje u avionu.
16. Usluživanje u autobusu.
17. Postavljanje stola prema utvrđenom meniju za grupu gostiju u restoranu.
18. Poslovni ručak.
19. Pripremni radovi uslužnog osoblja za poslovni ručak.
20. Sastaviti ponudu za poslovni ručak.
21. Pripremanje salona za prijem i usluživanje aperitiva.
22. Pripremanje stola za poslovni ručak i servirnog stola.
23. Organizacija usluživanja poslovnih ručkova.
24. Zajednički ručak ili večera (tabl dot servis).
25. Usluživanje specijalnih jela u restoranu.
26. Bar i barsko poslovanje.
27. Osnovna podeša barova.
28. Sredstva ili instrument prodaje u baru.
29. Inventar bara.
30. Rukovodilac bara i barmen.

31. ПОДСЛЕНА ВОКТЕРА

32. АРГИВЕНАЦИЈА И СЕРВИРАЊЕ БИРСКИХ РУЧА