

**Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны**

Әділеттік бірлестік алдымен
Қарағай жолы, бекітуге ұсынылды
Қазақстан Республикасы

Рәсімделген
негізделген методикалық әдістемесі
и. рекомендация к. ұсынылды
Методист колледжі

х. 01. 2022 жыл

Бекіткен
Комплекс директоры



**Экзаменационные билеты
ПМ 14 «Обслуживание посетителей»
Специальность «Организация питания»**

Билет № 1

1. Встреча и размещение гостей в ресторане
2. Правила подачи холодных блюд и закусок

Билет № 2

1. Прием и выполнение заказа.
2. Составление меню - заказа для фуршета.

Билет № 3

1. Банкет - фуршет.
2. Правила подачи супов

Билет № 4

1. Правила подачи вторых горячих блюд.
2. Кулинарная характеристика национальных блюд казахской кухни.

Билет № 5

1. Банкет - коктейль.
2. Личная подготовка официанта к работе.

Билет № 6

1. Сервировка стола для банкетного обслуживания.
2. Прием и выполнение заказа.

Билет № 7

1. Расчет с посетителями.
2. Правила подачи сладких блюд.

Билет № 8

1. Мебель торгового зала ресторана.
2. Прием заказа для проведения банкета.

Билет № 9

1. Правила работы с подносом.
2. Банкет - чай.

Билет № 10

1. Поведение официанта в банкетном зале обслуживания
2. Требования к оформлению банкетного стола.

Билет № 11

1. Банкет с частичным обслуживанием официантов.
2. Подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод)

Билет № 12

1. Подача блюд в обнос (французский способ).
2. Рекомендации напитков к закускам и блюдам.

Билет № 13

1. Правила подачи прохладительных напитков.
2. Обслуживание по типу шведского стола.

Билет № 14

1. Расчет с посетителями.
2. Правила подачи сладких блюд.

Билет № 15

1. Мебель торгового зала ресторана.
2. Прием заказа для проведения банкета.