



PITANJA I ZADACI  
ZA POMOĆNIČKI ISPIT

Zanimanje:  
KONOBAR



PRIMJERI ISPITNIH PITANJA:

## Ugostiteljsko posluživanje

### I. Osnove ugostiteljskog posluživanja

#### Ispitni sadržaji:

*Temeljna pravila posluživanja, osobine poslužnog osoblja i kultura rada-radna odjeća i oprema, komunikacija i ophođenje s gostima, ugostiteljski objekti, vrste i sastav obroka u ugostiteljstvu*

#### Ispitna pitanja

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora!

1. Na radnom mjestu u restoranu postoji opasnost od: (2 točna odgovora)

- a. infracrvenog zračenja
- b. **kliznuća i padova**
- c. **udara električne struje**
- d. rendgenskog zračenja
- e. ultraljubičasto zračenje

2	
---	--

2. Prepoznajte i zaokružite pozitivne osobine konobara: (2 točna odgovora)

- a. **strpljenje**
- b. agresivnost
- c. neljubaznost
- d. nametljivost
- e. **smisao za estetiku**

2	
---	--

3. Radna odjeća konobara mora biti: (2 točna odgovora)

- a. **odgovarajuće veličine i praktična**
- b. od umjetne tkanine
- c. **lagana za održavanje**
- d. od lagane prozirne tkanina
- e. isključivo bijele boje

2	
---	--

4. Garni hotel nudi usluge: (2 točna odgovora)

- a. ručka
- b. **smještaja**
- c. večere

2	
---	--

d. **zajutraka**

e. užine

5. Zdravljak je ugostiteljski objekt koji nudi usluge: (2 točna odgovora)

a. **toplih i hladnih mliječnih jela, kolača**

b. jakih alkoholnih pića

c. jela od riba i rakova

d. **bezalkoholna pića i napitke**

e. alkoholnih i bezalkoholnih mješavina

2	
---	--

6. Prepoznajte i zaokružite prigode koje se mogu organizirati u banketnoj dvorani!(2 točna odgovora)

a. zajuttrak

b. **svečani ručak – večera**

c. barbecue

d. garden party

e. **cocktail party**

2	
---	--

7. Prepoznajte i zaokružite tople napitke koji se poslužuju za zajuttrak! (2 točna odgovora)

a. **čaj, kava**

b. koreto kava

c. **mlijeko, kakao**

d. irska kava

e. kapučino

2	
---	--

U ovoj skupini pitanja zaokružite 1 točan odgovor

8. Glavni dnevni obroci su: (1 točan odgovor)

a. zajuttrak, doručak i ručak

b. **zajuttrak, ručak i večera**

c. doručak, ručak i večera

d. zajuttrak, užina i večera

1	
---	--

9.Brunch je obrok koji se sastoji od jela karakterističnih za: (1 točan odgovor)

a. **zajuttrak, doručak i ručak**

b. zajuttrak, ručak i večeru

c. zajuttrak, doručak i užinu

d. zajuttrak, ručak i užinu

1	
---	--

U prazna polja napišite broj pod kojim se nalazi opisani pojam.

10. Posluživanje u ugostiteljstvu treba biti...

1	Ekonomično	Posluživanje u skladu sa stručnim ugostiteljskim pravilima, uz primjenu znanja, vještina i sredstva za rad.	<u>2</u>
2	Stručno	Kulturan odnos osoblja prema gostu, higijensku besprijekornost, korektan izgled osoblja.	<u>4</u>
3	Pravovremeno	Gost je poslužen u što kraćem roku, uz što manje troškova, uz kvalitetu usluga kojom će biti zadovoljan.	<u>1</u>
4	Kulturno	Brzina, gost čeka samo onoliko koliko je potrebno da se određena usluga pripremi, dopremi i posluži gostu.	<u>3</u>

2

U sljedećem pitanju, odgovor upišite u tablicu!

11. Razvrstajte ugostiteljske objekte u odgovarajuće skupine, prema vrstama usluga.

turističko naselje	slastičarnica	planinarski dom	pivnica
hotel	motel	fast food	kavana

Usluge hrane, pića i napitaka	Usluge smještaja, hrane i pića
<u>kavana</u>	<u>turističko naselje</u>
<u>pivnica</u>	<u>planinarski dom</u>
<u>slastičarnica</u>	<u>hotel</u>
<u>fast food</u>	<u>motel</u>

4	
---	--

Nadopunite započete rečenice.

12. Kategorizacija ugostiteljskih objekata provodi se da bi gosti bili informirani **o vrstama i kvaliteti** ugostiteljskih usluga.

2	
---	--

13. Popuni prazan prostor s još jednim elementom kategorizacije!

a) uređenje i oprema

b) **usluga**

c) kvaliteta održavanja

1	
---	--

14. Vrsta i kategorija ugostiteljskog objekta za smještaj označava se odgovarajućim brojem **zvjezdica**.

1	
---	--

15. Konobar uza sebe uvijek mora imati **konobarski otvarač, blok i olovku** za primanje narudžbi, **te šibice i novčanik**.

2	
---	--

16. Poslužni odjel klasičnog restorana čine: a) **aperitiv bar**

b) **blagavaonica**

c) **banketna dvorana**

d) **salon**

2	
---	--

17. Konobarska pripremnica smještena je između **blagavaonice i kuhinje**.

1	
---	--

18. Blagavaonicu s kuhinjom povezuje **konobarska pripremnica**.

1	
---	--

19. Zajuttrak se poslužuje od 7 do 9 sati.

1	
---	--

20. Menu za večeru najčešće se sastoji od:

a) predjela

b) glavnog jela

c) deserta

3	
---	--

Potvrdite ili negirajte sljedeće tvrdnje tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju.

21. Konobar smije držati ruke u džepovima dok razgovara s gostom.

DA NE

1	
---	--

22. Konobar na radnom mjestu mora biti čist i uredan.

DA NE

1	
---	--

23. Restoracije su glavni predstavnici objekata koji pružaju usluge pića i napitaka. DA

NE

1	
---	--

24. Konobarsku pripremnicu i kuhinju dijele topli i neutralni stolovi.

DA NE

1	
---	--

25. Ručak se najčešće sastoji od juhe, glavnog jela i deserta.

DA NE

1	
---	--

## II. Oprema ugostiteljskih objekata

### Ispitni sadržaji:

Vrste inventara: namještaj, rublje, posuđe, pribor za jelo, mali stolni inventar, uređaji i aparati; njegova namjena i održavanje čistoće inventara

### Ispitna pitanja

U ovoj skupini pitanja zaokružite 1 točan odgovor

26. Širina banketnog stola je: (1 točan odgovor)

- a. **120 – 160 cm**
- b. 80 – 120 cm
- c. 200 – 240 cm
- d. 220 – 240 cm

1	
---	--

27. Buffet stol namijenjen je za: (1 točan odgovor)

- a. izlaganje namirnica, jela i pića
- b. **posluživanje jela priređenih za hladni i/ili topli buffet**
- c. odlaganje inventara
- d. za posluživanje banketa

1	
---	--

28. Stolnjak koji pravilno pokriva stol veličine 80x80cm mora biti dimenzija: (1 točan odgovor)

- a. 160x180 cm
- b. 160x160 cm
- c. 120x120 cm
- d. **140x140 cm**

1	
---	--

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora

29. Pribor za jelo dijeli se na: (2 točna odgovora)

- a. **standardni**
- b. svakodnevni
- c. pomoćni
- d. **specijalni**
- e. pribor za posluživanje jela

2	
---	--

30. Za točionicom najčešće koristimo: (2 točna odgovora)

- a. fondi set
- b. mesoreznicu
- c. **ledomat, aparat za točenje piva**
- d. ručni mikser
- e. **espresso aparat i mlinac za kavu**

2	
---	--

31. U malu stolnu apoteku ubrajamo: (2 točna odgovora)

- a. posipače sa solju i paprom, posipače sa šećerom, stalak sa uljem i octom  
 b. posudicu sa senfom, tvorničke umake, posudicu s ribanim sirom  
 c. stolne grijače, košaricu za kruh  
 d. vazu s cvijećem, stalak rezervacije, svijećnjak  
 e. tanjuri i pribor za jelo

2	
---	--

U sljedećim pitanjima, odgovore upišite u tablice ispod svakog pitanja!

32. U tablicu upišite pribor za jelo prema zadanoj podjeli.

Standardni pribor	Specijalni pribor	
<u>velika žlica, viljuška i nož</u>	<u>prihvataljka i viljuška za puževu</u>	4
<u>desertna žlica, viljuška i nož</u>	<u>viljuška i nož za voće</u>	
<u>viljuška i nož za ribu</u>	<u>nož i žlica za kavijar</u>	
<u>žlica za tople napitke i espresso kavu</u>	<u>žlica za sladoled</u>	

33.  
z  
t

Ra  
vrs  
ajt

e inventar u odgovarajuće skupine u tablici.

vaza s cvijećem	tabasko	svijećnjak
bočice s uljem i octom	posipač sa solju i paprom	tablica „rezervirano“
	posipač sa šećerom	pepeljara

Mala stolna apoteka	Ostali mali stolni inventar
<u>posipač sa solju i paprom</u>	<u>vaza s cvijećem</u>
<u>bočice s uljem i octom</u>	<u>svijećnjak</u>
<u>posipač sa šećerom</u>	<u>tablica „rezervirano“</u>
<u>tabasko</u>	<u>pepeljara</u>

2	
---	--

Potvrdite ili negirajte sljedeće tvrdnje tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju

34. Okrhnuti tanjuri slobodno se koriste pri posluživanju.

DA NE

1	
---	--

35. Buffet stol ukrašava se abažurima- ukrasnom svilom.

DA NE 

1	
---	--

36. Dekanter je boca za pretakanje vina.

DA NE 

1	
---	--

37. Ubrusi za goste veličine su 20x20 cm.

DA NE

1	
---	--

38. Pribor za jelo do stola gosta nosimo na tanjuru.

DA NE 

1	
---	--

39. Aparat za espresso kavu koristi se samo za pripremu kave.

DA NE

1	
---	--



Nadopunite započete rečenice.

40. Stol na kogačiima služi za posluživanje obroka **u hotelskoj sobi**.

1

41. Vina se najčešće pune **u rajnske, bordoške i burgunske boce**.

3

42. Pribor koji pri posluživanju jela najčešće koristimo je: **prihvataljke, zaimača za lopatica za tortu i hvataljke za posluživanje špageta**.

2

43. U svakodnevnom posluživanju koristimo **podložne, plitke, duboke i desertne tanjure**.

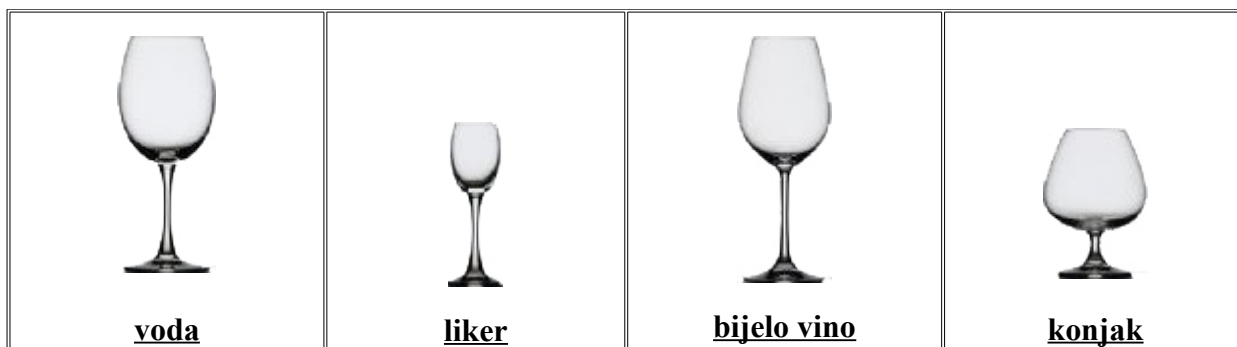
2

44. Ispod svake čaše napišite za koju se vrstu pića koristi!



2

45. Ispod svake čaše napišite za koju se vrstu pića koristi



2

**III. Pripremni radovi****Ispitni sadržaji:**

<i>Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici</i>
--

**Ispitna pitanja:**

U ovoj skupini pitanja zaokružite 1 točan odgovor
---

46. Mizanplas (franc. Mise en place) je internacionalni naziv za: (*1 točan odgovor*)

- a. konobarsku pripremnicu  
**b. pripreme radove**  
 c. posluživanje obroka  
 d. završne radove

1	
---	--

47. Stolno rublje mijenja se: (*1 točan odgovor*)

- a. jedanput tjedno ili svaki drugi dan  
 b. svakih pola sata  
 c. uvijek poslije svakog gosta  
**d. poslije svakog obroka ili najmanje jedanput dnevno**

1	
---	--

48. Konobarski radni stolovi postavljaju se: (*1 točan odgovor*)

- a. u konobarskoj pripremnici  
 b. u točionici pića  
**c. u blagovaonici**  
 d. u kuhinji

1	
---	--

U prazna polja upišite odgovarajući broj.
---

49. Svrstajte pripreme radove u prostore gdje se oni obavljaju tako da im pridružite odgovarajući broj.

A) Priprema stolnog rublja	<u>2</u>
B) Postavljanje postava na stolove	<u>1</u>
C) Priprema konobarskog radnog stola	<u>1</u>
D) Priprema porculanskog posuda	<u>2</u>
E) Priprema pića i namirnica	<u>3</u>
F) Priprema malog stolnog inventara	<u>2</u>

1. Blagovaonica
2. Konobarska pripremnica
3. Točionica pića

3	
---	--

50. Svrstajte pripremne radove u prostore gdje se oni obavljaju tako da im pridružite odgovarajući broj.

A) Priprema pribora za jelo	<u>1</u>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>1. Konobarska pripremnica</td> <td rowspan="3">3</td> </tr> <tr> <td>2. Blagovaonica</td> </tr> <tr> <td>3. Točionica pića</td> </tr> </tbody> </table>	1. Konobarska pripremnica	3	2. Blagovaonica	3. Točionica pića
1. Konobarska pripremnica	3					
2. Blagovaonica						
3. Točionica pića						
B) Naručivanje pića i namirnica	<u>3</u>					
C) Priprema priključnog pomoćnog stola	<u>2</u>					
D) Priprema porculanskog posuđa	<u>1</u>					
E) Razduživanje s ambalažom	<u>3</u>					
F) Postavljanje postava na stolove	<u>2</u>					

U sljedećem pitanju, odgovor upišite u tablicu!

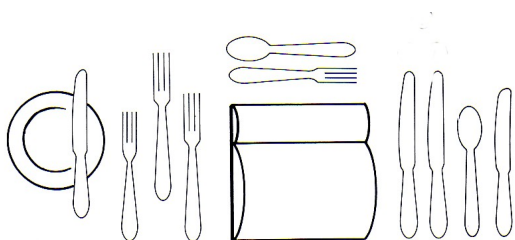
51. Napišite namjenu priključnog pomoćnog stola!

3	
---	--

Priključni pomoćni stol služi za:
1. za odlaganje inventara
2. za odlaganje jela prilikom dijeljenja na tanjure
3. za dogotavljanje jela pred gostima

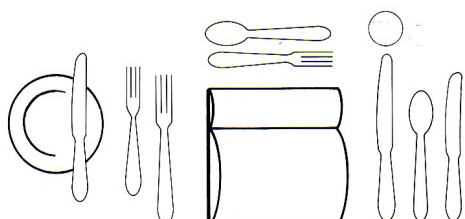
Na praznu crtu upišite broj sljedova zadanog menua.

52. Postava za menu od 5 sljedova.



1	
---	--

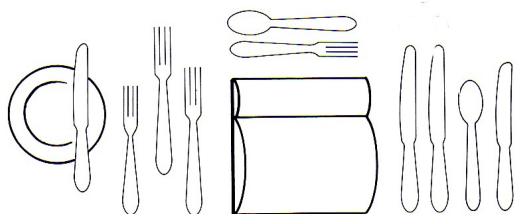
53. Postava za menu od 4 slijeda.



1	
---	--

Na prazne crte upišite sljedove menua.

54. Napišite sljedove jela za koje je postavljen pribor.



a) hladno predjelo

b) juha

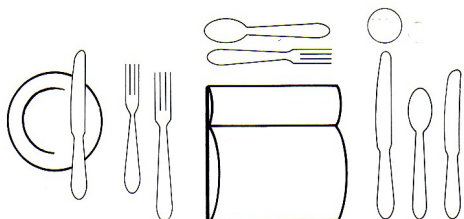
c) toplo predjelo

d) glavno jelo

e) desert

5	
---	--

55. Napišite sljedove jela za koje je postavljen pribor.



a) hladno predjelo

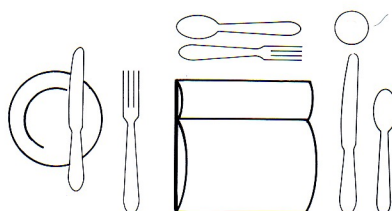
b) juha

c) glavno jelo

d) desert

4	
---	--

56. Napišite sljedove jela za koje je postavljen pribor.



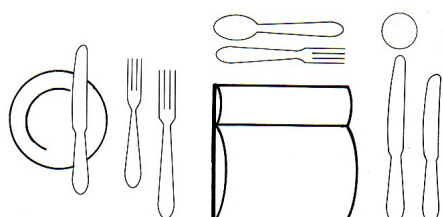
a) juha

b) glavno jelo

c) desert

3	
---	--

57. Napišite sljedove jela za koje je postavljen pribor.



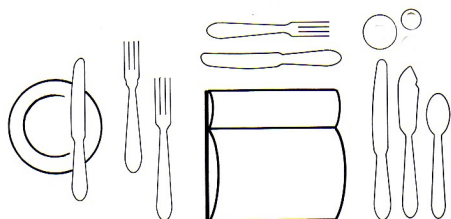
a) hladno ili toplo predjelo

b) glavno jelo

c) desert

3	
---	--

58. Napišite sljedove jela za koje je postavljen pribor.



- a) juha  
 b) toplo predjelo od riba  
 c) glavno jelo  
 d) desert

4	
---	--

Nadopunite započete rečenice.

59. Pripremni radovi u restoranu obavljaju se u konobarskoj pripremnici, blagavaonici i točionici pića.

3	
---	--

60. Pravila o postavljanju postava:

a) Na sredinu prostora koji pripada gostu postavlja se podložni tanjur ili ubrus.

b) Desno od tanjura postavlja se pribor koji se drži u desnoj ruci (najčešće nož ili žlica)

3	
---	--

c) Lijevo od tanjura postavlja se pribor koji se drži u lijevoj ruci (najčešće viljuška)

61. Pravila o postavljanju postava:

a) Iznad tanjura postavlja se pribor za desert

b) Iznad vrha noža postavlja se čaša za vodu i vino.

c) Oštrica noža mora biti okrenuta prema tanjuru.

3	
---	--

62. Postavu čini ukupni pribor koji se postavlja na stol gostu da bi mogao bez teškoća i kulturno blagovati hranu i piće.

2	
---	--

63. Postava za kompletni zajuttrak sastoji se od desertnog tanjura, desertnog noža, ubrusa i podšalice (podtanjurića) sa žličicom za napitak.

2	
---	--

Potvrdite ili negirajte sljedeće tvrdnje tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju

64. Tanjurić za kruh postavlja se s desne strane ukrasnog tanjura. DA NE  1
65. Zdjelica sa salatam postavlja se lijevo od tanjura s glavnim jelom.  1  DA  
NE
66. Na izložbenom stolu postavlja se rezervni inventar. DA NE  1
67. Stolno rublje postavlja se na stolove u blagovaonici. DA NE  1
68. Pripremni radovi moraju biti završeni najkasnije ½ sata prije dolaska gostiju. DA NE  1

#### IV. Faze poslužnog procesa

#### Ispitni sadržaji:

*Faze poslužnog procesa: rezervacija usluga, doček i smještaj gostiju za stol, primanje narudžbe i prodaja usluga, boniranje usluga, doprema jela i pića do stola gosta, načini posluživanja -tehnike rada, načini naplaćivanja, ispraćaj gostiju, završni radovi, obračun dnevnog utroška.*

#### Ispitna pitanja

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora.

69. Kada su između kuhinje/točionice i poslužnog odjela stepenice usluge se mogu dopremiti na:  
(2 točna odgovora)

- a. poslužnim kolicima
- b. **ruci**
- c. zagrijanim kolicima – ormarićima
- d. hladnim kolicima
- e. **konobarskom poslužavniku**

2	
---	--

70. Karakteristike bečkog načina posluživanja su da se jela: (2 točna odgovora)

- a. **u kuhinji slažu na tanjur u kojem se i poslužuju**
- b. donosi do gosta u većim komadima, reže na obroke, stavlja na tanjure
- c. **poslužuju prilazeći gostu s desne strane**
- d. donosi na plitici do stola gosta, stavlja na stol
- e. poslužuju prilazeći gostu s lijeve strane

2	
---	--

71. Karakteristika francuskog načina posluživanja I. varijanta je da se jelo: (2 točna odgovora)

- a. donosi do stola na tanjuru , prilazi gostu s desne strane
- b. donosi do stola u ovalu, prilazi gostu s lijeve strane
- c. **donosi do stola u ovalu i stavlja na stol**
- d. **gosti se poslužuju sami pomoću prihvatalki**
- e. poslužuje pomoću prihvatalki - forlegira

2	
---	--

72. Karakteristika engleskog načina posluživanja I. varijante je da se jelo: (2 točna odgovora)

- a. donosi u tanjuru i poslužuje gostu s desne strane
- b. poslužuje s priključnog stola
- c. donosi u ovalu do stola, prilazi gostu s desne strane
- d. **donosi u ovalu do stola, prilazi gostu s lijeve strane**
- e. **prihvatalkama slaže gostu na tanjur-forlegira**

2	
---	--

U sljedećem pitanju, odgovor upišite u tablicu!

73. U tablicu upišite načine posluživanja koji se primjenjuju u ugostiteljstvu.

Klasični načini posluživanja mesnih jela s priložima	Načini posluživanja juha
<b>1. bečki način</b>	<b>1. u tanjuru</b>
<b>2. francuski I i II varijanta</b>	<b>2. u jušniku</b>
<b>3. engleski I i II varijanta</b>	<b>3. u šalici za konzumiranje</b>
<b>4. ruski način</b>	<b>4. u šalici za posluživanje</b>

Nadopunite započete rečenice.

74. Na ulazu u restoran goste može dočekati **vlasnik, šef restorana, domaćica restorana ili hostese.**
75. Kada gosti sjednu za stol dajemo im **sredstva prve stranice** s otvorenom **prvom stranicom.**
76. Usluge se mogu bonirati: a) **rukom**  
 b) **registar blagajnom**  
 c) **računalom**
77. Usluge koje su gosti konzumirali možemo naplatiti:  
 a. neposredno ili **direktno**  
 b. **francuski** način naplaćivanja  
 c. naplaćivanje **preko hotelskog dnevnika**  
 d. naplaćivanje **kreditnom karticom**  
 e. naplaćivanje **čekom**  
 f. naplaćivanje preko **financijske** službe (**vaučerom** ili **narudžbenicom**)



Potvrdite ili negirajte sljedeće tvrdnje tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju

78. U nekim restoracijama možemo rezervirati usluge hrane i pića. **DA** NE 

1	
---	--
79. Samoposluživanje je suvremeni način posluživanja. **DA** NE 

1	
---	--
80. Ugostitelji ne moraju izdavati račune za pružene usluge. DA **NE**

1	
---	--
81. Posluživanje za točionikom je klasični način posluživanja. DA **NE**

1	
---	--

U sljedećem pitanju, odgovor upišite u tablicu!

82. U obrazac računa upišite bitne elemente koje mora sadržavati račun!

Naziv <b><u>RESTORANA</u></b> <b><u>VLASNIK</u></b> <b><u>ADRESA RESTORANA</u></b> <b><u>MATIČNI BROJ</u></b>						<b><u>BROJ RAČUNA</u></b>
Red. Br.	<b><u>VRSTA USLUGE</u></b>	<b><u>KOLIČINA</u></b>	<b><u>CIJENA</u></b>	<b><u>IZNOS</u></b>		
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
<b><u>Način plaćanja</u></b> <b>( gotovina, ček, kreditna kartica)</b>				<b><u>PDV 22%</u></b>		
Konobar: Datum:				<b><u>UKUPNO</u></b>		

4	
---	--

## V. Sredstva ponude i prodaje

### Ispitni sadržaji:

Sredstva ponude i prodaje u ugostiteljstvu: sredstva ponude jela- jelovnik, dnevna karta, menu-menu karta; sredstva ponude pića: cjenik pića, vinska karta, barska karta.  
Upotreba sredstava ponude jela i pića u svakodnevnoj prodaji usluga

### Ispitna pitanja

U ovoj skupini pitanja zaokružite 1 točan odgovor.

83. Jelovnik je: (1 točan odgovor)

- a. **popis jela, s naznačenim cijenama, koja se nude u nekoj restoraciji**
- b. popis jela i pića s naznačenim cijenama koja se nude u restoraciji
- c. popis jela i pića za neki obrok
- d. popis jela, bez naznačenih cijena, koja se nude u nekoj restoraciji

1	
---	--

84. Menu je: (1 točan odgovor)

- a. izbor jela i pića za određeni obrok sastavljen po gastronomskim pravilima
- b. izbor hrane prema želji gosta
- c. izbor pića za određeni obrok
- d. **izbor jela za određeni obrok sastavljen po gastronomskim pravilima**

1	
---	--

85. Razlika između cjenika pića i vinske karte: (1 točan odgovor)

- a. cjenik pića sadrži popis svih pića uključujući i vina kao i vinska karta
- b. **cjenik pića sadrži popis svih alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka, a vinska karta samo popis vina**
- c. cjenik pića sadrži popis svih alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka, a vinska karta može uz vina sadržavati i popis nekih bezalkoholnih pića
- d. cjenik pića sadrži popis toplih napitaka, a vinska karta popis svih vina

1	
---	--

Pojmu pridružite njegov točan opis

86. Vrste jelovnika pridružite njihovom opisu!

1	Standardni (stalni) jelovnik	namijenjen je pojedinom obroku određenog dana	<u>2</u>
2	Jelovnik za određeni obrok	jelovnik čija trajnost nije unaprijed određena	<u>1</u>
3	Jelovnik za određeni dan	planiran je unaprijed za određeno vrijeme	<u>4</u>
4	Jelovnik za određeno razdoblje	jela mu s obzirom na osobine i broj odgovaraju potrebama gostiju za obroke kojima je namijenjen	<u>3</u>

2	
---	--

Rasporedite skupine jela prema gastronomskim pravilima u jelovnik!

87. Sastavite jelovnik prema namjeni

hladna predjela	juhe	jela od tjestenina	hladni buffet	juhe od mesa
narodna jela		topla predjela	jela od riba i rakova	jela od divljači od
povrća	specijaliteti	jela od govedine	gotova jela	salate
od jaja	prilozi	deserti	jela po narudžbi	jela juhe

JELOVNIK PREMA NAMJENI
1. hladna predjela
2. juhe
3. topla predjela
4. jela od riba i rakova
5. gotova jela
6. narodna jela
7. hladni buffet
8. specijaliteti
9. jela prema narudžbi
10. prilozi
11. salate
12. deserti

3	
---	--

88. Prema broju sljedova razlikujemo 3 vrste menia. Napiši ih!

- a. **jednostavni**
- b. **prošireni**
- c. **složeni**

3	
---	--

89. Nabroji 6 vrsta menia prema namjeni.

- a. **svakodnevni**
- b. **turistički**
- c. **dijetalni**
- d. **makrobiotički**
- e. **specijalni**
- f. **svečani**

3	
---	--

90. Bitni elementi vina na vinskoj karti su:

- a. **naziv, boja i kvaliteta vina**
- b. **količina i cijena vina**
- c. **volumni postotak alkohola**

3	
---	--

91. Napiši primjer jednostavnog menua!

Francuska salata
~~~
Teleće pečenje
Prženi krumpir
Zelena salata
~~~
Palačinke s orasima

3	
---	--

--	--

Nadopunite započete rečenice.

92. Dnevna karta je nadopuna **standardnog ili stalnog jelovnika**.

1	
---	--

93. Pravila o sastavljanju menua određuju da:

- a. Menu treba započeti s **lako probavljivim** jelima.
- b. **Ista namirnica** ne smije se ponavljati u više sljedova menua.
- c. Ne smije se ponavljati isti **način** pripreme.

3	
---	--

Potvrdite ili negirajte sljedeće tvrdnje tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju

94. Restoran može imati posebne vrste jelovnika namijenjene skupinama gostiju  
(npr. jelovnik za djecu, jelovnik za sportaše i sl.)

**DA** NE

1	
---	--

95. Zimi se poslužuju lakša, a ljeti teža jela.

DA **NE**

1	
---	--

96. Dnevna karta sadrži jela karakteristična za određeno godišnje doba.

**DA** NE

1	
---	--

97. Dva ili više jela iste boje mogu biti u istom slijedu menua.

DA **NE**

1	
---	--

**VI. Posluživanje jela****Ispitni sadržaji**

*Posluživanje jela -couvert, hladna predjela, juhe, topla predjela, gotova jela, jela po narudžbi, prilozi i garniture, variva, salate, sirevi, slatka jela*

**Ispitna pitanja**

U ovoj skupini pitanja zaokružite (1) točan odgovor

**98.** Couvert se poslužuje: (1 točan odgovor)

- a. **prije hladnog predjela**
- b. poslije juhe
- c. prije toplog predjela
- d. kao zadnji slijed menia

1	
---	--

**99.** Hladna predjela poslužuju se: (1 točan odgovor)

- a. poslije juhe
- b. **kao prvi slijed u menia**
- c. poslije toplog predjela
- d. kao završni slijed

1	
---	--

**100.** Postava za špagete sastoji se od: (1 točan odgovor)

- a. žlica s desne strane, viljuška s lijeve strane
- b. viljuška s lijeve strane, nož s desne strane
- c. **žlica s lijeve strane, viljuška s desne strane**
- d. žlica i nož s desne strane, viljuška s lijeve strane

1	
---	--

**101.** Za rižota postavljamo: (1 točan odgovor)

- a. **samo viljušku s desne strane ili viljušku s lijeve, nož s desne**
- b. viljuška s lijeve, nož s desne strane ili žlica s desne
- c. viljušku s desne, žlicu s lijeve strane
- d. viljuška s lijeve, nož s desne strane

1	
---	--

**102.** Za palačinke s preljevom postavljamo: (1 točan odgovor)

- a. desertna viljuška i desertni nož
- b. velika viljuška i veliki nož
- c. velika viljuška i velika žlica
- d. **desertna viljuška i desertna žlica**

1	
---	--

**103.** Za carski drobljenac postavljamo: (1 točan odgovor)

- a. desertna viljuška i desertni nož
- b. **desertna viljuška i desertna žlica**
- c. velika viljuška i velika žlica
- d. velika viljuška i veliki nož

1	
---	--

**104.** Uz kruške, marelice, banane postavlja se: (1 točan odgovor)

- a. **desertni nož, desertna viljuška**
- b. desertni nož, desertna žlica
- c. veliki nož, veliku viljušku

1	
---	--

d. veliku žlicu, veliku viljušku

105. Uz sireve s plemenitom plijesni poslužuje se: (1 točan odgovor)

- a. orasi, svježe i suho voće  
 b. džem, med  
 c. sirni namaz  
 d. **maslac**

1	
---	--

106. Uz kavijar se poslužuje: (1 točan odgovor)

- a. **maslac i prepečenac, kriška limuna, fino kosani luk i pasirana tvrdo kuhana jaja**  
 b. maslac i prepečenac, kriška naranče, fino kosani češnjak i pasirana tvrdo kuhana jaja  
 c. maslac i prepečenac, kriška limuna, fino kosani češnjak i pasirana tvrdo kuhana jaja  
 d. maslac i prepečenac, kriška limuna, fino kosani češnjak i pasirana meko kuhana jaja

1	
---	--

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora.

107. Prepoznajte i zaokružite delikatesna hladna predjela. (2 točna odgovora)

- a. **kavijar**  
 b. francuska salata  
 c. **kamenice**  
 d. marinirane skuše  
 e. salata od hobotnice

1	
---	--

108. Uz tatarski biftek poslužuje se: (2 točna odgovora)

- a. gorušica  
 b. **tost**  
 c. sir  
 d. bijeli kruh  
 e. **maslac**

1	
---	--

109. Prepoznajte i zaokružite gotova jela: (2 točna odgovora)

- a. naravni odrezak  
 b. **teleće pečenje**  
 c. **pirjani goveđi odrezak**  
 d. biftek sa žara  
 e. zagrebački odrezak

1	
---	--

110. Prepoznajte i zaokružite jela koja se mogu poslužiti kao desert: (2 točna odgovora)

- a. **hladni i topli kolači**  
 b. artičoke i šparoge  
 c. voćne juhe  
 d. sirevi  
 e. **voće, kompoti i sladoledi**

1	
---	--

111. Pri serviranju škampa na buzaru na stol trebate postaviti:

- a. **viljuška, nož i kliješta za rakove**  
 b. **posudica za pranje prstiju**  
 c. **tanjur za oklop od škampa**

3	
---	--

112. Nabrojite 4 jela od goveđe pisanice!

- a. šatobrijan  
 b. biftek  
 c. turnedo  
 d. tatarski biftek (filet mignon)

2	
---	--

113. Nabrojite 4 jela po narudžbi!

- a. \_\_\_\_\_  
 b. \_\_\_\_\_  
 c. \_\_\_\_\_  
 d. \_\_\_\_\_

2	
---	--

po izboru

114. Stranim gostima preporučamo Hrvatska narodna jela:

- a. \_\_\_\_\_  
 b. \_\_\_\_\_  
 c. \_\_\_\_\_  
 d. \_\_\_\_\_

2	
---	--

po izboru ( Zagorski štruklji, Sir s vrhnjem, Zagorska juha od krumpira, Dalmatinski brodeto, Dalmatinska paštica, Purica z mlincima, Fiš paprikaš, Čobanac, Buzare, Jela ispod peke, Kotlet na samoborski...)

115. Kruh možemo poslužiti:

- a. stavljanjem košarice s kruhom na stol gosta  
 b. stavljanjem kruha na tanjurić za kruh  
 c. gostu se nudi kruh iz košarice, gost si sam uzima kruh

3	
---	--

Nadopunite započete rečenice.

116. Uz koktel od škampa postavlja se riblja viljuška na lijevu stranu tanjura i žiličica za bijelu kavu na desnu stranu tanjura.

1	
---	--

117. Za konzumiranje krepke juhe u postavu stavljamo desertnu žlicu.

1	
---	--

118. Krepka juha poslužuje se u šalici za krepke juhe- konzome šalici

1	
---	--

119. Uz ribu sa žara postavlja se viljuška i nož za ribu.

1	
---	--

120. Jela po narudžbi ne smiju se pripremati dulje od 30 minuta.

1	
---	--

121. Salatu stavljamo lijevo od tanjura s glavnim jelom.

1	
---	--

122. Kod posluživanja žabljih krakova na stol postavljamo posudicu za pranje prstiju.

1	
---	--

Potvrdite ili negirajte sljedeće tvrdnje tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju

123. Polumasni i posni sirevi poslužuju se kao hladna predjela, a zreli i masni sirevi preporučuju se na kraju obroka. **DA** NE 

1	
---	--
124. Salate ne poslužujemo kao hladna predjela. DA **NE**

1	
---	--
125. Topla predjela poslužuju se prije juhe. 

1	
---	--

**NE** DA
126. Topla jela pokrivaju se zvonom. **DA** NE 

1	
---	--
127. Pohana jela treba pokrivati zvonom da se ne ohlade. 

1	
---	--

**NE** DA



**VII. Posluživanje pića****Ispitni sadržaji**

*Posluživanje pića(alkoholnih-aperitivnih, dižestivnih, vina, pivo; bezalkoholnih; toplih i hladnih napitaka; vrućih pića )*

**Ispitna pitanja**

U ovoj skupini pitanja zaokružite 1 točan odgovor

**128.** Aperitivi su pića koja se piju: (1 točan odgovor)

- a. nakon jela da olakšaju probavu
- b. za vrijeme jela
- c. **prije jela da potaknu apetit**
- b. iza svakog slijeda radi lakše probave

1	
---	--

**129.** Dižestivi su pića koja se piju: (1 točan odgovor)

- a. **nakon jela da olakšaju probavu**
- b. za vrijeme jela
- c. prije jela da potaknu apetit
- d. iza svakog slijeda radi lakše probave

1	
---	--

**130.** Voćne rakije poslužuju se na temperaturi od: (1 točan odgovor)

- a. 4-6°C
- b. **6-10°C**
- c. 10-12°C
- d. 12-14°C

1	
---	--

**131.** Maraskino i Cherry brandy ubrajaju se u skupinu: (1 točan odgovor)

- a. gorkih likera
- b. specijalnih likera
- c. emulzijski likeri
- d. **slatkih likera**

1	
---	--

**132.** Ledeno vino poslužuje se uz: (1 točan odgovor)

- a. juhe
- b. topla predjela
- c. **desertna jela**
- d. gotova jela

1	
---	--

**133.** Pjenušava vina poslužuju se na temperaturi od: (1 točan odgovor)

- a. **6-8°C**
- b. 8-10°C
- c. 10-12°C
- d. 12-14°C

1	
---	--

**134.** Zrela odležana crvena vina poslužuju se na temperaturi od: (1 točan odgovor)

- a. 20-22°C
- b. **18°C**
- c. 14-16°C

1	
---	--

d. 12-14°C

**135.** Pivo se poslužuje na temperaturi od: (1 točan odgovor)

- a. 6-8°C  
 b. 12-14°C  
 c. **8-12°C**  
 d. 14-16°C

1 **136.** Kapučino je: (1 točan odgovor)

- a. espresso kava s hladnim mlijekom  
 b. espresso kava s tučenim slatkim vrhnjem  
 c. espresso kava s toplim mlijekom  
 d. **espresso kava s pjenušcem**

1 **137.** Normativ za espresso kavu je: (1 točan odgovor)

- a. **7 grama**  
 b. 10 grama  
 c. 17 grama  
 d. 27 grama

1 **138.** Bečka kava (Wiener eiskaffe) priprema se: (1 točan odgovor)

- a. **u čašu na stalku stavi se duža hladna korekto kava, dvije kuglice sladoleda od vanilije, vrh se ukrasi tučenim slatkim vrhnjem**  
 b. u čašu na stalku stavi se duža hladna espresso kava, dvije kuglice sladoleda od vanilije, vrh se ukrasi tučenim slatkim vrhnjem  
 c. u čašu na stalku stavi se duža hladna irska kava, dvije kuglice sladoleda od vanilije, vrh se ukrasi tučenim slatkim vrhnjem  
 d. u čašu na stalku stavi se duža hladna turska kava, dvije kuglice sladoleda od čokolade, vrh se ukrasi tučenim slatkim vrhnjem

1 

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora.

**139.** Zaokružite skupine pića koje se mogu poslužiti kao aperitiv: (2 točna odgovora)

- a. **suhi pjenušci**  
 b. bijela bariq vina  
 c. **razne rakije i ostala jaka alkoholna pića**  
 d. slatki likeri  
 e. gazirani voćni sokovi

2 **140.** Zaokružite skupine pića koje se mogu poslužiti kao dižestiv: (2 točna odgovora)

- a. suhi pjenušci  
 b. **slatki likeri**  
 c. prirodni kiselkasti voćni sokovi  
 d. suhi i polusuhi kokteli  
 e. **cognac i vinjak**

2 **141.** Uz slatka desertna jela poslužuju se: (2 točna odgovora)

- a. vina bogata kiselinom  
 b. **poluslatka vina**  
 c. suha vina  
 d. **slatka vina**

2

142. Pridružite vino jelu uz koje će najbolje prijati!

1	Plavac mali	Pržena pastrva	
2	Chardonnay	Biftek na žaru	

1	
---	--

1	Postup	Crni rižoto od sipe	
2	Malvazija istarska	Šatobrijan	

1	
---	--

U tablicu upišite definicije zadanih pojmova

143. Opišite postupke temperiranja vina.

2	
---	--

Frapiranje	<b><u>Frapiranje-boca s vinom stavi se u vedricu s ledom i vodom, zatim se lagano okreće između dlanova dok se vino ne rashladi do temp. posluživanja</u></b>
Šambriranje	<b><u>Šambriranje-boca s vinom omota se ubrusom namočenim u toplu vodu, tako se ostavi dok se temp. vina ne povisi do temp. posluživanja</u></b>

Nadopunite započete rečenice.

144. Bitter se poslužuje u tumbler čaši s ledom, **nekoliko kapi limunovog soka**, uz dodatak **soda vode**.

1	
---	--

145. a) Uz zrele i masne sireve poslužuju se **crvena (crna)** vina.

b) Uz lagana jela poslužuju se **lagana bijela** vina.

c) Uz teška jela poslužuju se **teška crvena (crna)** vina.

d) Uz slatka jela poslužuju se **poluslatka i slatka** vina.

2	
---	--

146. Gemišt je mješavina 1,5 dl **vina** i 0,5 dl **mineralne vode**.

2	
---	--

147. Crvena vina s talogom se dekantiraju da se **talog** odvoji od **vina**, da se vino **ozrači** kako bi se profinio **okus** vina.

2	
---	--

Potvrdite ili negirajte sljedeće tvrdnje tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju

148. Šambriranje je postupak zagrijavanja vina.

**DA** NE

1	
---	--

149. Whisky se poslužuje na temp. Od 16 do 18 °C.

DA **NE**

1	
---	--

150. Bariq vino je vino koje je odležalo u posebnoj drvenoj bačvi od 225 litara po kojoj je dobilo poseban miris i okus.

**DA** NE

1	
---	--

## VIII. Posluživanje u baru

### Ispitni sadržaji

Posluživanje u baru - vrste barskih mješavina, osnove pripreme barskih mješavina, inventar za pripremu mješavina – stručni nazivi, mjere u baru, načini pripreme barskih mješavina - tehnika pripreme, posluživanje barskih mješavina.

### Ispitna pitanja

U ovoj skupini pitanja zaokružite 1 točan odgovor

151. Jigger je : (1 točan odgovor)

- a. mjerica za konjak zapremine 4 cl
- b. mjerica za specijalna vina zapremine 4 cl
- c. **mjerica za viski zapremine 4 cl**
- d. mjerica za sokove zapremine 4 cl

1	
---	--

152. Osnovna barska mjera sadrži: (1 točan odgovor)

- a. **5 cl ili 6 cl**
- b. 10 cl
- c. 4 cl
- d. 8 cl

1	
---	--

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora

153. Kod pripreme barskih mješavina koristi se led. Njegova uloga je da: (2 točna odgovora)

- a. **rashladi piće**
- b. dopuni koktel čašu
- c. razblaži boju koktela
- d. dekorira piće
- e. **otopljeno dio leda razblaži okus miješanog pića**

2	
---	--

154. Prepoznajte i zaokružite duge barske mješavine: (2 točna odgovora)

- a. Bronks
- b. **Gin fizz**
- c. Aleksandar
- d. **Tequila sunrise**
- e. Martini dry

2	
---	--

155. Barske mješavine možemo pripremiti u:

- a. **čaši u kojoj se poslužuje**
- b. **barskoj čaši**
- c. **ručnom mješaču-shakeru**
- d. **električnom mješaču**

2	
---	--

156. Imenujte sitan inventar koji koristimo za pripremu barskih mješavina.

- a. **barska žlica**
- b. **barsko cjedilo**
- c. **barski nož**
- d. **jigger**

2	
---	--

157. U desnu kolonu upišite redoslijed pripreme koktela u čaši za miješanje.

1	u b.č. ulijemo piće prema recepturi i lagano promiješamo b.ž.	<b><u>5</u></b>
2	u b.č. stavimo 5-6 kocki leda i rashladimo čašu	<b><u>2</u></b>
3	dekoriramo i poslužujemo	<b><u>4</u></b>
4	na b.č. stavimo barsko cjedilo i iscijedimo vodu	<b><u>1</u></b>
5	hladimo koktel čaše	<b><u>6</u></b>
6	stavimo barsko cjedilo na b.č. i točimo u rashlađenu čašu	<b><u>3</u></b>

3	
---	--

158. U desnu kolonu upišite redoslijed pripreme koktela u ručnom mješaču.

1	točimo kroz barsko cjedilo ili barsko sito u koktel čašu	<b><u>6</u></b>
2	mjerimo i ulijevamo piće u r.m.	<b><u>3</u></b>
3	u r.m. stavimo 5 kocki leda i rashladimo	<b><u>5</u></b>
4	r.m. omotamo ubrusom i miješamo koktel	<b><u>2</u></b>
5	stavimo barskog cjedilo na r.m. i ocijedimo vodu	<b><u>4</u></b>
6	hlađenje koktel čaše	<b><u>1</u></b>

3	
---	--

159. Martini dry priprema se od:

(na prazne crte upiši sastojke za pripremu koji odgovaraju količinama)

- a. 4 cl **dry gina**
- b. 1 cl **dry vermut**
- c. uštrcaj **angostura bittera**
- d. dekoracija **maslina**

2	
---	--

160. Gin fizz priprema se od:

(na prazne crte upiši sastojke za pripremu koji odgovaraju količinama)

- a. 5 cl **gina**
- b. 3 cl **limunovog soka**
- c. 2-3 b.ž. **šećera u prahu**
- d. doliti **soda vodom**

2	
---	--

**161. Preračunajte dijelove cjeline barske mjerice u centilitre:**

	Standardne barske mjere u dijelovima barske mjerice	Standardne barske mjere u centilitrima	
	1 mjera pića =	<u>5 cl</u>	<input type="text" value="2"/>
Potvrdite ili tvrdnje tako da ili NE za	1/2 mjere pića =	<u>2,5 cl</u>	negirajte sljedeće zaokružite DA za točnu netočnu tvrdnju
	1/3 mjere pića =	<u>1,63 cl (1,7)</u>	
	1/4 mjere pića =	<u>1,25 cl (1,3)</u>	
	1/5 mjere pića =	<u>1 cl</u>	
162. After je piće ručka- <u>NE</u>	1/6 mjere pića =	<u>0,83 cl</u>	Dinner Cocktail koje se pije prije večere. DA
	1/7 mjere pića =	<u>0,71 cl</u>	
	1/8 mjere pića =	<u>0,63 cl</u>	
	1/9 mjere pića =	<u>0,56 cl</u>	
	1/10 mjere pića =	<u>0,5 cl</u>	

163. Flip se priprema od 5 cl jakog alkoholnog pića, 2 b.ž. šećera i žumanjka. **DA** NE

164. Frappe od voća priprema se u ručnom mješaču. DA **NE**

## IX. Posluživanje prigodnih obroka

### Ispitni sadržaji

*Vrste prigodnih obroka-jednostavnih i svečanih, Organizacija i posluživanje prigodnih ugostiteljskih usluga prema elementima ugovora o pružanju prigodnih ugostiteljskih usluga*

### Ispitna pitanja

U ovoj skupini pitanja zaokružite 1 točan odgovor

165. Čaše s pićima za koktel party slažu se na poslužavnik: (1 točan odgovor)

- a. **više čaše do konobara, a niže do gosta**
- b. niže čaše do konobara, a više do gosta
- c. u sredinu niže, a izvana više čaše
- d. naizmjence jedna viša, jedna niža čaša

1	
---	--

166. Apetisani su: (1 točan odgovor)

- a. jela koja se poslužuju za desert
- b. mali topli sendviči
- c. **zagrisci, grickalice**
- d. prilozi jelima

1	
---	--

167. Kanape sendvič je: (1 točan odgovor)

- a. mali topli sendvič
- b. **lijepo ukrašeni mali sendviči koji se poslužuju na koktel partijima**
- c. mali zatvoreni sendviči koji se poslužuju na zabavama
- d. lijepo ukrašeni zatvoreni sendviči koji se poslužuju na koktel partijima

1	
---	--

168. Na banketni stol možemo postaviti najviše: (1 točan odgovor)

- a. dvije čaše
- b. tri čaše
- c. jednu čašu
- d. **četiri čaše**

1	
---	--

169. Buffet stol je: (1 točan odgovor)

- a. posebno uređen stol prekriven stolnjakom koji seže gotovo do poda, sa kojeg se poslužuju riblja jela i alkoholna pića
- b. posebno uređen stol prekriven stolnjakom za kojim gosti konzumiraju jela i pića za vrijeme svečanih ručkova ili večera
- c. restauracijski stol prekriven stolnjakom, na koji se izlažu usluge koje želimo prezentirati gostima, a postavlja se na uočljivom mjestu u blagovaonici
- d. **posebno uređen stol prekriven stolnjakom koji seže gotovo do poda, a na koji se stavljaju raznovrsna jela, gosti se sami poslužuju**

1	
---	--

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora

170. Zaokružite svečane obiteljske obroke: (2 točna odgovora)

- a. **svadbeni ručak ili večera**
- b. kasna večera
- c. **proslava rođendana**
- d. barbecue
- e. zabave

2	
---	--

171. Svečani Božićni stol možemo ukrasiti: (2 točna odgovora)

- a. aranžmanom od svježeg cvijeća
- b. **adventskim vjencem**
- c. pisanicama
- d. aranžmanom od umjetnog cvijeća
- e. **božićnom pšenicom**

2	
---	--

172. Koktel party može se organizirati na dva načina:

- a. **običan koktel party**
- b. **prošireni ili bogati koktel party**

2	
---	--

173. Na proširenoj koktel partiji poslužujemo i pića. Nabrojite ih!

- a. **aperitivi**
- b. **voćni sokovi i mineralna voda**
- c. **vino**
- d. **pivo**
- e. **dižestivi**
- f. **kava**

3	
---	--

174. Vrste buffeta s obzirom na vrste jela koja se poslužuju su:

- a. **hladni buffet**
- b. **hladno-topli buffet**
- c. **topli buffet**

3	
---	--

Nadopunite započete rečenice.

175. Bitni elementi ugovora o pružanju prigodnih ugostiteljskih usluga su:

- a. Ime i adresa **naručitelja**
- b. Vrsta –naziv **svečanosti**
- c. **Datum i vrijeme** održavanja
- d. **Broj** osoba
- e. Vrste **usluga (jela i pića)**
- f. **Cijena** po osobi

3	
---	--

176. Banketni stol može se postaviti u obliku slova **O, I, U, T, E**

177. Na banketu se dižestivi zajedno s **čašama**, dovoze na **kolicima**, do stola gosta, jedan konobar **nudi i poslužuje**, a drugi konobar mu pomaže- **toči piće**.

1	
---	--

2	
---	--



178. Prednosti posluživanja s buffet stola

2

- gost **slobodno bira** jela po vrsti i količini
- nema čekanja** hrane jer je hrana izložena
- potreban je manji broj **konobara**
- olakšano je **sporazumijevanje s konobarima**

179. Na buffet stolu jela se postavljaju:

- u prvi red **plitki, desertni tanjuri, papirnati ubrusi**
- u drugi red **plitice s lakšim jelima, predjela**
- u treći red **mesna glavna jela**
- u četvrti red **desertna jela**

4

180. Catering je **pružanje ugostiteljskih usluga izvan ugostiteljskog objekta tj. u objektu naručitelja.**

1

181. U tablicu upišite vrstu svečanog obroka na kojem se primjenjuje određeni način posluživanja!

koktel party	Goste poslužuju konobari tako da prolaze između njih i nude ih jelima i pićima koja se nude na poslužavnicima odnosno na pliticama koje nose na rukama
banket	Gosti sjede za stolom i poslužuju ih konobari najčešće na francuski II ili engleski I način posluživanja
svečani buffet	Gosti se sami poslužuju s buffet stola i sjedaju za stolove na kojima su postavljene postave

182. Razvrstajte prigodne obroke u odgovarajuće skupine:

KOKTEL PARTY	TOPLO-HLADNI BUFFET	ČAJANKA
KASNA VEČERA	BANKET	ZABAVE

3

JEDNOSTAVNI PRIGODNI OBROCI	SVEČANI PRIGODNI OBROCI
<u>čajanka</u>	<u>koktel party</u>
<u>kasna večera</u>	<u>toplo-hladni buffet</u>
<u>zabave</u>	<u>banket</u>

3

**183.** Na banketu se jela i pića poslužuju određenim redoslijedom. Označite ga brojevima.

Aperitivi	<u>1</u>	Meni  Kruh <u>3</u> Hladno predjelo <u>4</u> ~~~ Juha <u>6</u> ~~~ Toplo predjelo <u>7</u> ~~~ Glavno jelo <u>8</u> ~~~ Desert <u>10</u> ~~~ Kava <u>11</u>	<table border="1"> <tr> <td>4</td> <td></td> </tr> </table>	4	
4					
Mineralna voda	<u>2</u>				
Vino I	<u>5</u>				
Vino II	<u>9</u>				
Dižestivi	<u>12</u>				

Potvrdite ili negirajte sljedeće tvrdnje tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju.

184. Na banketni stol može se postaviti najviše dva pribora za desert.      **DA**    NE      

1	
---	--
185. Buteljirana vina prezentiraju se pred gostima na banketu.      DA    **NE**

1	
---	--
186. Za vrijeme održavanja zdravice konobari moraju napustiti banketnu dvoranu.      **DA**    NE      

1	
---	--
187. Širina buffet stola je uvijek 80 cm.      DA    **NE**

1	
---	--

## X. Dogotavljanje jela kod stola gosta

### Ispitni sadržaji

Osnove dogotavljanja jela kod stola gosta tehnikom miješanja, flambiranja (slatka i slana jela), filetiranje riba, rasijecanje mesa, pripremanje friture.

### Ispitna pitanja

U ovoj skupini pitanja zaokružite 1 točan odgovor.

188. Preventivne mjere koje se poduzimaju pri flambiranju da ne bi došlo do nesreće su:  
(1 točan odgovor)

- a. kolica za flambiranje postavljaju se pokraj zavjesa ili u blizini gostiju
- b. **kolica za flambiranje postavljamo dalje od zavjesa i lako zapaljivih materijala**
- c. kolica za flambiranje možemo postaviti na bilo kojem mjestu u blagovaonici
- d. kolica za flambiranje postavljaju se u blizini aparata za gašenje požara

1	
---	--

189. Flambiranje je postupak prigrutavljanja kod kojeg: (1 točan odgovor)

- a. **izgaranjem alkoholnih para jelo dobiva poseban okus, a gosti uživaju u vizualnom doživljaju**
- b. izgaranjem alkoholnih para jelo postaje mekanije
- c. izgaranje alkoholnih para ne utječe na okus jela
- d. izgaranje alkoholnih para samo je vizualan doživljaj

1	
---	--

190. Filetiranje ribe je: (1 točan odgovor)

- a. rezanje ribljih filea
- b. odvajanje kože od mesa ribe
- c. način prigrutavljanja riba
- d. **postupak čišćenja ribe od kostiju, peraja i glave**

1	
---	--

191. Razlika u filetiranju kuhane i pečene ribe: (1 točan odgovor)

- a. kod pržene ribe skidamo kožu, a kod kuhane ne skidamo
- b. i kod kuhane i kod pržene ribe skidamo kožu
- c. **kod kuhane ribe skidamo kožu, a kod pržene ne**
- d. kod kuhane ribe režemo filee, a kod pržene ne

1	
---	--

192. Za rasijecanje chateaubrianda koristimo: (1 točan odgovor)

- a. škare za perad
- b. **nož i viljuška za rasijecanje mesa pred gostom**
- c. kliješta za rakove
- d. nož-lopaticu i viljušku

1	
---	--

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora.

193. Zaokruži slatka jela koja se najčešće flambiraju: (2 točna odgovora)

- a. **palačinke**
- b. rogači
- c. **breskve**

2	
---	--

- d. jabuke  
e. smokve

194. Mesa koja najčešće rasijecamo pred gostima su: (2 točna odgovora)

- a. tatarski biftek  
b. **chateaubriand**  
c. koktel od škampi  
d. **teleća koljenica**  
e. Crepes Suzette

2	
---	--

195. U desnu kolonu upišite redoslijed flambiranja voća

1	dolijemo sok	<u>3</u>
2	blanširamo voće dok ne omekša	<u>1</u>
3	u tavi karameliziramo šećer	<u>5</u>
4	voće složimo na tanjur, dekoriramo i poslužimo	<u>2</u>
5	u dobiveni umak stavimo voće	<u>6</u>
6	u tavu ulijemo 3-5 cl alkoholnog pića i flambiramo	<u>4</u>

3	
---	--

196. Za flambiranje slatkih i slanijeh jela koristimo alkoholna pića. Upišite u tablicu pića koja se najčešće koriste:

SLATKA JELA	SLANA JELA
<b>cointreau (grand marnier)</b>	<b>vinjak (konjak)</b>
<b>(tripl sec)</b>	<b>viski</b>
<b>voćne rakije</b>	<b>votka (đin, rum, tekila)</b>

3	
---	--

197. U tablicu upišite hladna predjela koja možemo pripremiti kod stola gosta:

HLADNA PREDJELA
<b>koktel od škampi</b>
<b>tatarski biftek</b>
<b>miješano hladno pečenje</b>

2	
---	--

Nadopunite započete rečenice.

198. Chateaubriand se **rasijeca** kod stola gosta na **četiri** ili **šest** ploški.

3	
---	--

199. Tatarski biftek je jelo koje se priprema pred gostima **miješanjem**.

1	
---	--

Potvrdite ili negirajte sljedeću tvrdnju tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju.

200. Fondi od sira je jelo koje gost priprema sam za stolom.

**DA**    **NE**

1	
---	--

## Poznavanje robe i prehrana

### I. Hranjive tvari:

#### Ispitni sadržaji:

*ugljikohidrati, masnoće, bjelančevine, mineralne tvari vitamini, voda*

#### Ispitna pitanja

1. Raznovrsna prehrana je najbolji izvor minerala i vitamina za čovjekov organizam. Navedite barem dvije namirnice koje služe kao izvor pojedinih minerala ili vitamina:

Vitamin A	<u>ulje bakalara, jetra, mrkva</u>
Vitamin C	<u>svježe voće i povrće</u>
Vitamin D	<u>riblje ulje, žutanjak</u>
Mineral kalcij	<u>mlijeko i mliječni proizvodi, badem</u>
Mineral fosfor	<u>grah, sušeno voće, češnjak</u>

5

Nadopunite započetu rečenicu.

2. Mineralna voda sadrži više od **1000 mg** mineralnih tvari u 1 litri.

1

Potvrdite ili negirajte sljedeću tvrdnju tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju.

- |   |           |           |   |  |
|---|-----------|-----------|---|--|
| 3. Čovjek dnevno treba popiti najmanje 2 litre vode.                            | <b>DA</b> | NE        | 1 |  |
| 4. Kalcij i fosfor grade ljudske kosti.   | <b>DA</b> | NE        | 1 |  |
| 5. Vitamini imaju veliku energetska vrijednost, a unosimo ih hranom .           | DA        | <b>NE</b> | 1 |  |
| 6. Jednostavni ugljikohidrati su: groždani šećer, voćni šećer i mliječni šećer. | <b>DA</b> | NE        | 1 |  |
| 7. U organizmu ima dovoljno zaliha bjelančevina.                                | DA        | <b>NE</b> | 1 |  |
| 8. Masti ili lipidi mogu biti biljnog i životinjskog podrijetla.                | <b>DA</b> | NE        | 1 |  |

## II. Živežne namirnice biljnog podrijetla

### Ispitni sadržaji:

žitarice, povrće, voće, zaslađivači, masti i ulja biljnog podrijetla

### Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima nadopunite započete rečenice Nadopunite započete rečenice.

9. Najvažnija biljka krušarica je **pšenica**, a njezin osnovni kemijski sastojak je **škrob**.

1 |

10. U agrume ili citrusu ubrajamo: **limun, naranča, mandarina, grejp**.

2 |

11. Biološki konzervirano povrće poput kiselog kupusa dobiva se postupkom **mliječno-kiselog** vrenja.

1 |

12. Četiri su namirnice neophodne za pripremanje krušnog tijesta:  
**brašno, sol, kvasac, voda**.

2 |

13. Škrob koji koristimo kao rafiniranu namirnicu se proizvodi iz **kukuruza**.

1 |

14. Koncentrat rajčice proizvodi se iz **pasirane zrele rajčice**, a to je osnova za proizvodnju: **kečapa**.

2 |

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora

15. Voće u svom sastavu sadrži:

- a) laktozu    b) bjelančevine    c) **fruktozu**    d) masti    e) **glukoze**

2 |

16. Izdvojite lisnato povrće:

- a) **kristalka, radić**    b) mrkva, celer    c) krumpir, luk  
d) **špinat, matovilac**    e) cvjetača, brokula

2 |

17. Odaberite biljke uljarice:

- a) grašak    b) paprika    c) **soja**    d) pšenica    e) **maslina**



## III. Živežne namirnice životinjskog podrijetla

## Ispitni sadržaji:

*mesa i prerađevine, mlijeko i mliječni proizvodi, jaja, masti i ulja*

## Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima popunite tabele prema ponuđenom kriteriju!

23. Upišite u tabelu 4 vrste pernate i dlakave divljači koja se priprema u ugostiteljskoj kuhinji.

PERNATA DIVLJAČ	DLAKAVA DIVLJAČ
<u>Fazan</u>	<u>Srna</u>
<u>Divlja patka</u>	<u>Divlja svinja – vepar</u>
<u>Jarebica</u>	<u>Zec</u>
<u>Šljuka</u>	<u>Jelen</u>

4

24. Uvrstite u tabelu podjelu riba prema predloženom kriteriju!

srdela, som, gof, papalina, luc, skuša, pastrva, inćun, zubatac, jegulja, tuna, oslić, palamida, lubin, štika, škarpina

Bijela morska riba	Sitna plava riba	Krupna plava riba	Slatkovodna riba
<u>zubatac</u>	<u>srdela</u>	<u>gof</u>	<u>pastrva</u>
<u>škarpina</u>	<u>papalina</u>	<u>tuna</u>	<u>som</u>
<u>lubin</u>	<u>inćun</u>	<u>luc</u>	<u>jegulja</u>
<u>oslić</u>	<u>skuša</u>	<u>palamida</u>	<u>štuka</u>

4

U sljedećim pitanjima nadopunite započete rečenice

25. Meso prema vrsti zaklanih životinja dijelimo na:

a. meso stoke za klanje      b. meso peradi      c. meso divljači

3

26. Meso konja izrazito je crvene do crveno-ljubičaste boje, a odlikuje se visokim sadržajem bjelančevina, glikogena i lako probavljivog željeza pa se koristi za prirodno liječenje anemije.

2

27. Navedenim kobasicama pridružite osnovnu sirovinu.

TRAJNE KOBASICE: b

a) mesno tijesto

POLUTRAJNE KOBASICE: c

b) svježje meso najbolje kvalitete

BARENE KOBASICE: a

c) termički obrađeno meso

3

28. Suhomesnati proizvodi proizvode se sljedećim postupcima:



1. soljenje                      2. salamurenje  
3. dimljenje                    4. sušenje

4

29. Navedite mliječne fermentirane proizvode:

- a. jogurt  
b. acidofil  
c. kiselo mlijeko  
d. kefir, ab-kultura

4

30. Kvarenje masti naziva se užeglost. Masti zato čuvamo na temperaturi od -1 do +1°C, a zaštićene od sunčeve svjetlosti i topline.

3

31. Za svu količinu mlijeka koje se prerađuje u mljekari obvezan je postupak pasterizacije. Tako prerađeno mlijeko se pakira u aseptičnu ambalažu i čuva na temperaturi od 0 – 8°C do tjedan dana.

2

32. Napišite iz koje zemlje potječu izvorni sirevi:

- a) ementaler: Švicarska                      b) paški sir: Hrvatska  
c) roquefort: Francuska                      d) parmezan: Italija  
e) feta: Grčka                                      f) gauda: Nizozemska

2

Potvrdite ili negirajte sljedeću tvrdnju tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju.

33. Fermentirani mliječni proizvodi nemaju nikakvu prehrambenu vrijednost.

DA NE  
1

34. Marikulturi pripadaju uzgajališta riba i školjaka u moru.

DA NE  
1

35. Govedina se može čuvati na temp. 2 - 6°C do 14 dana bez posljedica kvarenja.

DA NE  
1

36. Dimljeni losos je poseban riblji specijalitet, koji se čuva u rashladnim uređajima. DA

NE  
1

## IV. Uživala

## Ispitni sadržaji:

*kava, čaj, kakao, čokolada*

## Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima nadopunite započete rečenice

37. Zbog masovnog uživanja napitaka: čaja i kave već odavnina postoje ugostiteljski objekti koji nose nazive: čajane i kavane.

1

38. Alkaloidne namirnice – **čaj, kava, kakao** – sadrže alkaloidne koji djeluju na živčani sustav čovjeka. Navedite alkaloidne:

- u čaju: **tein**;
- u kavi: **kofein**;
- u kakau: **teobromin**

3

39. Glavne vrste čaja su:

- crni čaj**
- zeleni čaj**
- ulong – polufermentirani čaj**
- briketirani (Table)**

2

40. U novije doba sve se više troši kavin ekstrakt tj. instant kava.

1

Potvrdite ili negirajte sljedeću tvrdnju tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju.

41. Kofein nadražuje živce, a čisti kofein je otrov.  
NE

**DA**

1

42. Pretjerano pijenje čaja škodi živcima, želucu i srcu.

**DA**

NE

1

43. Alkaloidne namirnice sadrže hranjive tvari za izgradnju i održavanje organizma.

DA

**NE**

1

44. Za dodatak kavi ili čaju može poslužiti mlijeko.

**DA**

NE

1

45. Sirovina za proizvodnju kavovine služe osušene mljevene smokve i rogači.  
NE

**DA**

1



## V. Alkoholna i bezalkoholna pića

### Ispitni sadržaji:

*vino, pivo i žestoka alkoholna pića;  
voćni sokovi i mineralne vode*

### Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima nadopunite započete rečenice

46. Navedi osnovne faze u proizvodnji piva:

- a. **proizvodnja ječmenog slada**
- b. **proizvodnja sladovine i hmeljenje**
- c. **alkoholno vrenje**
- d. **odležavanje i filtriranje piva**
- e. **pasterizacija i punjenje u ambalažu**

3

47. Vina prema količini neprovrelog šećera dijelimo na:

1. **suha**      2. **polusuha**      3. **slatka**      4. **poluslatka**

2

48. Vrste rakije pridruži sirovine iz koje se nakon fermentacije mogu proizvesti!

smokve, kukuruz, raž, kruška viljamovka, ječam, višnja maraska, riža, šljiva

VOĆNE RAKIJE	ŽITNE RAKIJE
<b><u>kruška viljamovka</u></b>	<b><u>raž</u></b>
<b><u>višnja maraska</u></b>	<b><u>ječam</u></b>
<b><u>smokve</u></b>	<b><u>kukuruz</u></b>
<b><u>šljiva</u></b>	<b><u>riža</u></b>

4

49. Navedi po dvije vrste voća iz koje se mogu dobiti sljedeće vrste sokova:

- a) mutni: **naranča, limun**      b) bistri: **jabuka, višnja**      c) kašasti: **marelica, breskva**

3

50. Navedi osnovne vrste predikatnih vina, proizvedenih u posebnim uvjetima i iz posebnih sirovina:

1. vino kasne berbe
2. vino izborne berbe
3. vino izborne berbe bobica
4. vino izborne berbe prosušenih bobica
5. ledeno vino
6. bio vino
7. voćno vino
8. barique

4	
---	--

51. U koje skupine razvrstavamo vino prema kvaliteti?

1. stolno vino
2. stolno vino s oznakom kontroliranog porijekla
3. kvalitetno vino
4. vrhunsko vino
5. predikatno vino
6. arhivsko vino
7. specijalno vino
8. pjenušavo vino

4	
---	--

Potvrdite ili negirajte sljedeću tvrdnju tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju.

52. Osnovna sirovina za proizvodnju votke je riža.  
NE

DA

1	
---	--

53. Vino ima baktericidno i antitoksično djelovanje.

**DA**

NE

1	
---	--

54. Na bocama mineralne vode mora biti kvantitativna i kvalitativna analiza vode.

**DA**

NE

1	
---	--

55. Koncentrirani voćni sok može se kupiti u svakom dućanu. DA NE  

1	
---	--
56. Sokovi od povrća su umjetni sokovi, dobiveni od koncentrata i arome povrća. DA NE  

1	
---	--
57. Svako alkoholno piće mora biti temperirano i posluženo na temp. od 10-14°C. DA NE  

1	
---	--



65. Prehrana fizičkih radnika zahtijeva veći unos bjelančevina, ugljikohidrata i masti. **DA** NE

1	
---	--



# Kemija

## I. Soli i organska kemija

### Ispitni sadržaji:

*Soli, alkoholi, prehrambene kiseline, ugljikohidrati,  
lipidi i bjelančevine*

### Ispitna pitanja:

66. Razvrstaj sljedeće tvari na kemijske elemente i kemijske spojeve:  
zlato, natrijev klorid, octena kiselina, bakar.

Kemijski elementi	Kemijski spojevi
<b>zlato</b>	<b>natrijev klorid</b>
<b>bakar</b>	<b>octena kiselina</b>

2

67. Među sljedećim spojevima izdvoji sol i karboksilnu kiselinu:  $\text{H}_2\text{SO}_4$ ,  $\text{CH}_3\text{COOH}$ ,  $\text{NaCl}$ ,  $\text{H}_2\text{O}$   
SOL: **NaCl**  
KARBOKSILNA KISELINA: **CH<sub>3</sub>COOH**

2

68. Navedi koje ugljikohidrate nalazimo u pojedinim namirnicama:  
a. šećerna repa: **saharoza**                      b. sjemenke žitarica: **škrob**  
c. grožđe: **glukoza**                                d. mlijeko: **laktoza**

2

69. Kod točne tvrdnje zaokruži slovo T, a kod netočne slovo N.

- a. Bjelančevine se sastoje od aminokiselina                      **T**      N
- b. Čovjek u prehrani treba koristiti više svinjske masti nego maslinova ulja.                      T      **N**

2

70. Jednostavni ugljikohidrati su **glukoza i fruktoza (galaktoza)**, a složeni disaharidi **saharoza i laktoza**.

2

71. Etanol je po kemijskom sastavu alkohol. Navedi četiri njegova svojstva
1. **bezbojna tekućina**                      2. **gori**  
3. **miješa se s vodom**                      4. **vrije na 78°C**

4

72. Biološki važni spojevi koji su ujedno i osnovni sastojci hrane su:

**bjelančevine, masti i ugljikohidrati.**

3	
---	--

73. Masti su biološki važni spojevi i sastojci hrane. Izdvoji **dva svojstva masti koja su točna:**

- a) masti se miješaju s vodom
- b) **masti gore**
- c) masti su zaštitne tvari za čovjekov organizam
- d) **masti iz prehrane čovjek koristi kao izvor energije**
- e) masti se ne kvare

2	
---	--

74. Navedi tri namirnice životinjskog podrijetla bogate bjelančevinama!

**meso; mlijeko; riba**

3	
---	--

75. Postupkom mliječno kiselog vrenja kod kiseljenja kupusa nastaje važna prehrambena kiselina.

Zaokruži točan odgovor!

- a) vinska kiselina
- b) octena kiselina
- c) sumporna kiselina
- d) **mliječna kiselina**

## Higijena, biologija i ekologija

### Ispitno područje:

*Osobna higijena i higijena rada Zarazne bolesti i zaštita  
i trovanja hranom, Higijena prehrane Čovjek i zdravlje  
Čovjek i okoliš*

### Ispitna pitanja:

Potvrdite ili negirajte sljedeću tvrdnju tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju.

76. Nepravilno uskladištenje namirnica i hrane može uvjetovati njihovo zagađivanje. **DA** NE  
 1
77. Poznatija su trovanja sladoledom u ljetnim mjesecima koja uzrokuju stafilokoki. **DA** NE  
 1
78. Mljeveno meso se brzo kvari, jer se pri mljevenju izmiješa s bakterijama. **DA** NE  
 1
79. Ugostiteljsko osoblje može doći u kontakt s tuberkulozom i drugim zaraznim bolestima koje se prenose dodirnom preko pribora za jelo ako ih je upotrijebila zaražena osoba. **DA** NE  
 1
80. Ugostiteljski radnik koji prikuplja upotrebljeni pribor treba prije prelaska na druge poslove posluživanja oprati ruke pod tekućom vodom i sapunom. **DA** NE  
 1
81. Trihinelozu se prenosi nedovoljno toplinski obrađenim ili sušenim svinjskim mesom. **DA** NE  
 1
82. Veganska prehrana isključuje uporabu bilo kakve hrane biljnog podrijetla. **DA** **NE**  
 1
83. Vegetarijanska prehrana isključuje uporabu mesa. **DA** NE  
 1
84. Hrana se može onečistiti salmonelama zbog nemarnosti i nehigijene osoblja koje sudjeluje u njezinoj pripremi i posluživanju. **DA** NE  
 1
85. Čuvanje namirnica, hrane i pića je postupak kojim se trebaju održavati njihova prirodna svojstva, što veća hranjiva vrijednost, te spriječiti kvarenje i zagađivanje. **DA**  
 NE

U sljedećim pitanjima zaokružite točan odgovor!

86. Optimalan energijski unos bjelančevina, masti i ugljikohidrata u prehrani treba biti:

- a) 2 : 1 : 3,                      b) **1 : 1 : 4**,  
 c) 1 : 2 : 3,                      d) 2 : 2 : 2.

1

87. Organoleptičko ispitivanje namirnica hrane i pića provodi se:

- a) tehničkim pomagalicama,  
 b) **našim osjetilima**,  
 c) tako da se utvrđuje prisutnost patogenih mikroorganizama,  
 d) kemijskom analizom.

1

88. Kemijska sredstva za deratizaciju jednim imenom zovemo:

- a) herbicidi,  
 b) insekticidi,  
 c) pesticidi,  
 d) **raticidi**.

1

U sljedećoj skupini pitanja dopuni rečenice!

89. Dodirrom /preko ruku/ prenose se **crijevne zarazne bolesti i parazitne bolesti**.

2

90. Ruke imaju veliko higijensko značenje posebno u ugostiteljstvu, jer preko ruku možemo **prenijeti uzročnike zaraznih bolesti**.

1

91. Visoki krvni tlak je bolest starije životne dobi, no korijeni su vrlo česti u mladosti. Osim obiteljske sklonosti navedi koji rizični činitelji pridonose toj bolesti

- a) **pušenje i pijenje alkohola**  
 b) **nepravilna prehrana**  
 c) **nedovoljna tjelesna aktivnost**  
 d) **stanje stresa**

4

92. Izvor zaraze može biti: a) **bolestan čovjek**    b) **bolesna životinja**    c) **kliconoša**

3

93. Vodeći računa o zaštiti okoliša, najbolji način zbrinjavanja otpada je: **recikliranje**. 1
94. Sterilizacija se provodi u sterilizatoru pri temperaturi **od 120° - 180°C**, traje ovisno o materijalu **1-2 sata**. 2
95. Nabroji neke karakteristike higijenski neispravnog mesa:
- a) **sluzavo**
  - b) **neugodan miris**
  - c) **promjena boje**
  - d) **gnjecavo**
- 4
96. Postupci i mjere kojima se nastoji smanjiti štetan učinak na okoliš, a ujedno i ponovno upotrijebiti otpad naziva se: **recikliranje**. 1
97. Kemijska sredstva za dezinfekciju nazivamo: **insekticidi**. 1
98. Suzbijanje trihineloze provodi se **deratizacijom i veterinarskim pregledom uzorka mesa**. 2
99. Za recikliranje je najvažnije **razvrstavanje** otpada. 1
100. Ako se hranom ne osigurava dovoljna količina energijskih tvari može doći do **pothranjenosti**. 1
101. Uzročnici zaraznih bolesti su različiti mikroorganizmi. Nabroji ih:
- a) **virusi**      b) **bakterije**
  - c) **gljivice**      d) **praživotinje**
- 4
102. Jedna od higijenskih mjera za suzbijanje i prevenciju zaraznih bolesti je dezinfekcija. To je postupak za uništavanje **insekata**. 1

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora.

103. Jedan od uzroka postanka profesionalnih oboljenja u ugostiteljstvu je nepravilna organizacija rada. Tu ubrajamo: *zaokruži 2 točna odgovora*

- a. **rad bez odgovarajućeg odmora,**
- b. rad pri slaboj svjetlosti,
- c. preopterećenje,
- d. **prekomjerni rad kroz duže vrijeme,**
- e. nepravilan položaj tijela

2	
---	--

104. Najčešći izvori zaraze salmonelom su: *zaokruži 2 točna odgovora*

- a. **jela od mljevenog mesa**
- b. **jaja, sladoled i kravljji sir**
- c. voće,
- d. povrće
- e. čokolada, kava i čaj

2	
---	--

105. Koje od navedenih zaraznih bolesti se prenose kapljičnim putem? *zaokruži 2 točna odgovora*

- a) **tuberkuloza,**
- b) žutica,
- c) **gripa,**
- d) dizenterija,
- e) gonoreja.

2	
---	--

**II. Osnove kuharstva****Ispitni sadržaji:**

*Osnove jela, načini pripremanja namirnica, priprema hladnih predjela, juha, prilozi za juhe, topla predjela, glavna mesna jela, prilozi, salate, deserti, jela hrvatske kuhinje*

**Ispitna pitanja:**

1. Oblikovanu i pripremljenu namirnicu možemo pripremiti na:

- a. **bečki način** ( uvaljano u brašno, jaja i krušne mrvice)  
 b. **na Orly način** (uvaljano u brašno, pivsko tijesto)

1	
---	--

2. Salate kao hladna predjela mogu se začiniti sljedećim umacima:

- a. **umakom od majoneze**      b. **vinegretom**

1	
---	--

3. Nabroji 6 vrsti namirnica od kojih se pripremaju kanape-sendviči:

- a. \_\_\_\_\_ b. \_\_\_\_\_ c. \_\_\_\_\_  
 d. \_\_\_\_\_ f. \_\_\_\_\_ g. \_\_\_\_\_

**pršut, šunka, sir, trajna kobasica, salama, tvrdo kuhana jaja, kavijar, srdelice, perad, dekoracija**

2	
---	--

4. Nabroji 6 vrsti gustih juha prema načinu pripremanja:

- a. **sluzave**                      b. **ragu**                      c. **krem**  
 d. **kašaste**                      f. **narodne**                      g. **hladne**

2	
---	--

Nadopunite započete rečenice.

5. Celestino, prženi grašak, žličnjaci od pšenične krupice su **prilozi za bistre juhe**

1	
---	--

6. Škampi na buzaru su **hrvatsko nacionalno jelo** koje se priprema tako da se na maslinovu ulju poprži **sjeckani češnjak** dodaju se repići ili cijeli škampi, **bijelo vino i konkase** poklopi i pirja 15 minuta, zgusne krušnim mrvicama i posipa **sjeckanim peršinom**.

2

7. Zagorski štruklji su **hrvatsko nacionalno jelo** koje se priprema od **vučenog tijesta** i nadjeva od **svježeg kravljeg sira**, zatim se režu na komade 10 cm, slažu u maslacem premazanu keramičku posudu i preliju **vrhnjem** te zapeku u **pećnici**.

2

8. Tijesta za slatka jela prema načinu pripremanja i sastavu namirnica mogu biti:

- a. dizana
- b. tekuća
- c. prhka
- d. hruskava
- e. lisnata tijesta
- f. vučena
- g.

2

9. Salati od hobotnice treba dodati sljedeće namirnice (min. 5) **sjeckane kapare, kisele krastavce, luk, češnjak, maslinovo ulje, vinegret**.

2

U ovoj skupini pitanja zaokružite 3 točna odgovora.

10. Zaokruži priloge od povrća: (3 točna odgovora)

- a. pirjana riža,
- b. **restani krumpir**
- c. zeleni rezanci
- d. pirjani šampinjoni
- e. žličnjaci
- f. hrustavci
- g. **punjene rajčice**
- h. **blitva na dalmatinski**

1

U ovoj skupini pitanja zaokružite 1 točan odgovor.

11. Osnovna razlika između baršunastog umaka i mliječnog umaka je: (1 točan odgovor)

- a. u boji, gustoći i uporabi umaka
- b. **u sastavu-namirnici kojim se zalijeva svijetla zaprška**
- c. u okusu, mirisu i aromi umaka
- d. u brašnu i masnoći od kojih se priprema

1



**12. Temeljne umake u kuharstvu dijelimo: (1 točan odgovor)**

- a. **topli i hladni, svijetli i tamni**
- b. za složence i variva
- c. osnovni i sastavljeni

1	
---	--

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora.

**13. Za *salate od povrća* koje se poslužuju s glavnim obrocima značajne su dvije točne tvrdnje.**

- a. **dopunjuju glavna jela, a vrste povrća iz salate ne smiju se ponoviti u drugim sljedovima menua.**
- b. to su uglavnom vegetarijanski ili dijetalni dodatci, koji nimalo ne obogaćuju prehranu.
- c. toj skupini jela pripadaju i mesne i riblje salate, koje se pretežito poslužuju kao samostalna jela.
- d. **prigotavljaju se od raznih vrsta kuhanog ili sirovog povrća, začinenog vinegretom ili dresingom.**
- e. i voćne salate mogu se poslužiti kao dodatak glavnim jelima, naročito jelima od

2	
---	--

**14. Za *kontinentalnu kuhinju hrvatskih regija* značajni su... zaokruži 2 točna odgovora.**

- a. **specijaliteti poput domaće šunke, kulena, bunceka, sira s vrhnjem, bučnice i štruklji.**
- b. slatka jela poput smokvenjaka, pince, kroštula, fritula i rožate.
- c. mesna jela poput maneštre, kaštradine, žgvaceta, fuži, pašticada i njoka.
- d. jela od povrća: blitva na dalmatinski, aričoke na lešo, kuhane šparoge i sl.
- e. **deserti poput orehnjače, makovnjače, raznih savijača, krafne, zapečene palačinke sa sirom.**

2	
---	--

Potvrdite ili negirajte sljedeće tvrdnje tako da zaokružite DA za točnu ili NE za netočnu tvrdnju.

15. A ) Salata od kupusa spada u složene salate. DA NE

B ) Biftek je komad mesa goveđe pisanice, debljine 3-4 cm, težine 180 grama.

**DA** NE

2	
---	--

C ) Zeleni rezanci na talijanski su gotova jela.

DA NE

D ) Žličnjaci su prilog bistrim juhama.

**DA** NE

16. A ) Prva skupina u jelovniku su topla predjela. DA NE

B ) Voćne salate mogu se poslužiti u kombinaciji sa sladoledom ili tučenim vrhnjem.

**DA** NE

2	
---	--

C ) Chateaubriand nazivamo dvostruki biftek, jer se prigotavlja za 2 osobe.

**DA** NE

D ) Bečki odrezak može se prigotoviti od svinjetine, peradi i janjetine.

DA NE

## Strani jezik II

### Ispitni sadržaji:

1. Zemlje kulinarskih umijeća
2. Jela i pića
3. Postava stola
4. Naziv pojedinih namirnica
5. Obroci
6. Jelovnici-sastavni dijelovi
7. Recepti

### Engleski jezik:

### Ispitna pitanja:

1. Write the words in the correct column. There should be five words in each column

beer mug	egg slicer	teaspoon	frying pan	whisk
brandy snifter	dessert spoon	saucepan	grater	wine glass
oyster fork	pot	cooker	strainer	water goblet
soup spoon	cheese knife	roasting pan	potato masher	cocktail glass

Glassware	Cutlery	Kitchen utensils	Cooking equipment
<u>beer mug</u>	<u>teaspoon</u>	<u>egg slicer</u>	<u>frying pan</u>
<u>brandy snifter</u>	<u>dessert spoon</u>	<u>whisk</u>	<u>saucepan</u>
<u>wine glass</u>	<u>oyster fork</u>	<u>grater</u>	<u>cooker</u>
<u>water goblet</u>	<u>cheese knife</u>	<u>strainer</u>	<u>roasting pan</u>
<u>cocktail glass</u>	<u>soup spoon</u>	<u>potato masher</u>	<u>pot</u>

2. Put the following words into appropriate columns. (Note: there should be 5 words in each column!)

Stuffed Eggs	Tunny in Oil	cabbage	pork	pasta	rice	lamb	ham	onion
chicken	Cheese Omelette		Spinach	Dalmatian style		carrot		French Salad
garlic	cauliflower	mutton	mashed potatoes	French Fries				Lobster salad

Appetizers	Side Dishes	Meat	Vegetables	4
<u>Stuffed Egg</u>	<u>rice</u>	<u>pork</u>	<u>onion</u>	
<u>Cheese Omelette</u>	<u>pasta</u>	<u>lamb</u>	<u>garlic</u>	
<u>Lobster salad</u>	<u>mashed potatoes</u>	<u>chicken</u>	<u>cauliflower</u>	
<u>French Salad</u>	<u>French Fries</u>	<u>mutton</u>	<u>cabbage</u>	
<u>Tunny in Oil</u>	<u>Spinach Dalmatian style</u>	<u>ham</u>	<u>carrot</u>	

3. Match each term with the appropriate definition.

- |   |             |  |          |
|---|-------------|--|----------|
| 1 | defrost     | machine that washes the dirty dishes.  | <u>5</u> |
| 2 | main course | food that is added to a plate for appearance or colour (i.e.parsley or fruit). | <u>4</u> |
| 3 | delicious   | remove frozen food from the freezer to prepare.                                | <u>1</u> |
| 4 | garnish     | the largest part of a meal (after appetizer, before dessert).                  | <u>2</u> |
| 5 | dishwasher  | a covering spread over a dining table.   | <u>6</u> |
| 6 | tablecloth  | very good taste.   | <u>3</u> |

3	
---	--

4. Match each term with the appropriate definition.

- |   |           |   |          |
|---|-----------|---|----------|
| 1 | burnt     | staff member who is professionally trained to prepare food. | <u>3</u> |
| 2 | cocktail  | tools for eating with.                                      | <u>5</u> |
| 3 | chef      | an alcoholic drink with juice.                              | <u>2</u> |
| 4 | complaint | overcooked to the point of turning black.                   | <u>1</u> |
| 5 | cutlery   | a set of china or silverware for serving tea.               | <u>6</u> |
| 6 | tea set   | a problem with service or food.                             | <u>4</u> |

3	
---	--



5. Serving a Table. Fill in the blanks with the appropriate word.

appetizer      cooked      finished      decided      interest      specials

Can I **interest** anyone in a cold beverage to start?

Has everyone **decided**, or do you need a few more minutes with the menus?

Would you like to hear today's **specials**?

Is anyone interested in soup or salad as an **appetizer**?

How would you like your steak **cooked**?

Are you all **finished** with your plate?

3	
---	--

6. Serving a Table. Fill in the blanks with the appropriate word.

separate cheques      glass      so far      finished      needing      save

Is there anything else you'll be **needing** just now?

And how is everything **so far**?

Are you all **finished** with your plate?

Did anyone **save** room for dessert tonight?

Is this all together, or would you like **separate cheques**?

Would you like to take this **glass**, please?

3	
---	--

7. Translate the following sentences into English:

A: Dobra večer. **Good evening**

B: Dobra večer, gospodine. **Good evening, Sir**

A: Stol za dvije osobe, molim. **A table for two, please**

B: Jeste li rezervirali? **Did you make a reservation?**

A: Nažalost, nismo. **I'm afraid not.**

B: Stol u kutu bit će slobodan za 15 minuta. **The table in the corner will be ready for you in fifteen minutes.**

Ako želite, možete popiti piće dok čekate. **If you wish, you can take a drink at the bar while you are waiting.**

A: Da, svakako. **Yes, sure.**

4	
---	--

8. Match the words and the pictures:



1



2



3



4



5



6

2 ladle  
1 chopper

5 funnel  
6 pot

4 mincing machine  
3 sieve

3	
---	--

9. Match the words and the pictures.



1



2



3



4



5



6



7



8

8 jug  
6 napkin  
5 tablecloth  
7 teapot

1 ashtray  
3 corckscrew  
2 bottle opener  
4 brandy snifter

4	
---	--

10. Fill in the missing words.

flour cottage appetizer cream tablespoon Cheese

Zagorje Cheese Štruklji

"This is a famous Croatian appetizer from the Zagorje region."

Serves 8 to 10

5 1/3 cups all-purpose flour

5 eggs

1 tablespoon cooking oil

pinch of salt

2 1/2 pounds dry cottage cheese

1 cup butter, melted

4 cups heavy cream

3	
---	--

11. Translate the following sentences into Croatian

In a large bowl make a dough from the flour, 1 egg, the oil and a small amount of salted water.

**U velikoj zdjeli umijesite tijesto od jednog jajeta, ulja i malo slane vode.**

Keep kneading the dough, either in the bowl or on a floured surface.

**Dalje mijesite tijesto, u zdjeli ili na pobrašnjenoj površini.**

Sprinkle a large work surface such as a kitchen table with flour.

**Pospite veliku površinu poput kuhinjskog stola brašnom.**

Spread out the cheese mixture evenly over dough and brush the dough with 1/2 cup melted butter.

**Podjednako rasporedite smjesu sira po tijestu i premažite tijesto sa pola šalice rastopljenog maslaca.**

4	
---	--

12. Translate the following sentences into English:

Kuhajte štruklje u kipućoj slanoj vodi desetak minuta. **Boil the štruklji in boiling salted water for about 10 minutes.**

Zagrijte pećnicu na 220°C. **Preheat oven to 220°C.**

Začinite sa soli i paprom. **Season with salt and pepper.**

Pospite tijesto sjemenkama sezama. **Sprinkle sesame seeds over the dough./Sprinkle the dough with sesame seeds.**

4	
---	--

## 13. Welcoming guests to a restaurant. Fill in the gaps with the phrases in the box.

we'd like a ▪ your table is ready ▪ what name is it ▪ Do you have ▪ Would you like ▪  
Here's the menu ▪ can I help you ▪ I'm sorry, we're fully booked

1. A Hello, **can I help you?**  
C Hi, yes, **we'd like a** table for three.  
A **Do you have** a reservation?  
C No, we don't.
2. A **I'm sorry, we're fully booked** at the moment. But we have a cancellation at 9.00.  
B At 9.00. Yes, that's fine.  
A OK, **what name is it**, please?  
B Martin.  
A **Would you like** smoking or non-smoking?  
C Non-smoking, please.
3. A Excuse me, **your table is ready**. This way, please... Is this table all right for you?  
C This is fine.  
A **Here's the menu**, the specials are on the board.  
B Thank you.

3

## 14. Match each term with the appropriate definition.

- |   |           |  |          |
|---|-----------|--|----------|
|   | rosemary  | a small plant whose leaves have a taste and smell of peppermint.       | <b>3</b> |
| 2 | basil     | zucchini, a small green marrow.  | <b>4</b> |
| 3 | mint      | a sweet smelling plant.  | <b>1</b> |
| 4 | courgette | a low bush whose sweet smelling leaves are used in cooking.            | <b>2</b> |
| 5 | aubergine | an onionlike plant having a bulb that breaks up into separable cloves. | <b>6</b> |
| 6 | garlic    | eggplant, a large purple fruit eaten as vegetable.                     | <b>5</b> |

3

## 15. Recommending aperitifs. Translate the following expressions.

Ovdje su jelovnici. Izvolite. **Here are the menus.**

Hoćete li naručiti aperitif? **Would you like to order an aperitif?**

Da, što nam možete preporučiti? **Yes, what can you recommend?**

Što mislite o Martiniju ili Amaru? Ili biste možda neki cocktail? **How about a Martini or Amaro? Or a cocktail?**

4



16. Here are some items from a café in London. Drinks are jumbled up, so sort them into 3 categories.

Brandy coffee	Baileys	Irish coffee	hot chocolate
Jack Daniels	espresso	macchiato	Whisky coffee

Liqueur coffee	Drinks	Premium brands
<b><u>Brandy coffee</u></b>	<b><u>espresso</u></b>	<b><u>Baileys</u></b>
<b><u>Irish coffee</u></b>	<b><u>hot chocolate</u></b>	<b><u>Jack Daniels</u></b>
<b><u>Whiskey coffee</u></b>	<b><u>macchiato</u></b>	<b><u>Southern Comfort</u></b>

3	
---	--

17. Odd one out. Underline the word which doesn't belong in the category.

cabbage	<b><u>carrot</u></b>	lettuce	broccoli
banana	lemon	melon	<b><u>tomatoes</u></b>
hazelnut	peanut	<b><u>apple</u></b>	almond
strawberries	blackberries	<b><u>cauliflower</u></b>	raspberries

4	
---	--

18. Cocktails. Bloody Mary. Fill in the missing words.

- 1 1/2 oz **vodka**
- 3 oz tomato juice
- 1 dash lemon juice
- 1/2 tsp Worcestershire sauce
- 2 - 3 drops **Tabasco sauce**
- 1 lime wedge

Shake all **ingredients** with ice and strain into a glass over ice cubes. Add salt and pepper to taste. Add the wedge of lime and **serve**.

2	
---	--

19. Cocktails. Pina Colada. Fill in the missing words.

- 3 oz light **rum**
- 3 tbsp **coconut** cream
- 3 tbsp crushed **pineapples**

Put all ingredients into an electric **blender** with 2 cups of crushed ice. Blend at a high speed for a short length of time. **Strain** into a glass and serve with a straw.

2	
---	--

20. Name at least 6 ingredients you need to prepare Stuffed Pickled Cabbage Leaves (Sarma)!

**pickled cabbage, ground pork, onion, egg, smoked bacon, canned tomato, ground beef, rice, pepper, lard, flour**

3	
---	--

21. Name at least 6 qualities of a good waiter!

**Must be neat, tidy and smartly dressed; tactful, courteous and able to communicate well with people; a good service attitude; able to work in a team; a good memory to recall which customer ordered which dish; must have good physical health as the waiter spends most of his working hours on his feet**

3	
---	--

**Njemački jezik:**

**Ispitna pitanja:**

1. Welche Aufgaben hat ein Kellner/eine Kellnerin und welche Aufgaben hat ein Koch/eine Köchin! Schreibe die Nummer! (Koje zadaće ima konobar/konobarica, a koje kuhar/kuharica? Upiši brojeve!)

- |  |  |
|--|--|
| 1. das Decken von Tischen                                | 2. Zubereitung von Speisen             |
| 3. Beratung des Gastes bei der Menü- und Getränkeauswahl | 4. das fachgerechte Servieren          |
| 5. Zusammenstellen von Bankettmenüs                      | 6. Verkaufen von Speisen und Getränken |
| 7. Anrichten von Speisen                                 | 9. Rechnungsausstellung                |
| 8. Erstellen von Speisekarten                            |  |
| 10. Speisenkalkulation                                   |  |

**Kellner/Kellnerin:** 1, 3, 4, 6, 9

**Koch/Köchin:** 2, 5, 7, 8, 10

2	
---	--

2. Welcher Begriff passt nicht? Unterstreiche! (Koji pojam se ne uklapa? Potcrtaj ga!)

1. Messer, Teller, Gabel, Löffel
2. italienische Küche, französische Küche, kroatische Küche, vegetarische Küche
3. Backblech, Serviertisch, Pfanne, Kochtopf
4. Kochmütze, Kochlöffel, Schüssel, Sieb

2	
---	--

3. Welcher Begriff passt nicht? Unterstreiche! (Koji pojam se ne uklapa? Potcrtaj ga!)

1. kochen, grillen, anrichten, dünsten
2. Stuhl, Vase, Serviette, Kerze
3. Öl, Essig, Salz, Milch
4. flambiert, salzig, süß, sauer

2	
---	--

4. Was passt zusammen? Ein Begriff ist zu viel! (Koji pojam odgovara? Jedan pojam je suvišan!)

- |           |            |             |
|-----------|------------|-------------|
| 1. Fisch  | a) Becher  |             |
| 2. Wein   | b) Vase    | 1. <u>c</u> |
| 3. Kaffee | c) Gabel   | 2. <u>d</u> |
| 4. Eis    | d) Flasche | 3. <u>e</u> |
|           | e) Tasse   | 4. <u>a</u> |

4	
---	--

5. Was passt zusammen? Ein Begriff ist zu viel! Koji pojam odgovara? Jedan pojam je suvišan (!)

- |           |           |             |
|-----------|-----------|-------------|
| 1. Speise | a) Glas   | 1. <u>e</u> |
| 2. Blume  | b) Teller | 2. <u>d</u> |
| 3. Bier   | c) Kanne  | 3. <u>a</u> |
| 4. Kuchen | d) Vase   | 4. <u>b</u> |
|           | e) Karte  |             |

4	
---	--

6. Ordne diese Gastronomiebetriebe in die Tabelle! Schreibe die Nummer! (Uvrsti ove ugostiteljske objekte u tablicu!)

<b>Cafes,</b>	<b>Restaurants,</b>	<b>Bars,</b>	<b>Selbstbedienungsbetriebe,</b>	<b>Gaststätten</b>
<u>Restaurants</u>	<u>Gaststätten</u>	<u>Selbstbedienungsbetriebe</u>	<u>Cafes</u>	<u>Bars</u>
Spezialitätenrestaurant	Gasthaus	Cafeteria	Kaffeekonditorei	Hotelbar
Luxusrestaurant	Weinstube	Buffet	Kaffeehaus	Nightbar
Themenrestaurant	Bierstube	Kantine	Tanzcafe	Snackbar

1	
---	--

7. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! (Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan!)

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 1. der Biergarten | a) Cafe mit Selbstbedienung, in dem ein Imbiss eingenommen wird         |
| 2. das Gasthaus   | b) Betrieb, in dem Feingebäck gebacken und verkauft wird (oft mit Cafe) |
| 3. die Raststätte | c) Ort im Freien mit Sitzbänken und Tischen, an dem man Bier trinkt     |
| 4. die Konditorei | d) an einer Autobahn gelegener Restaurationsbetrieb                     |
|                   | e) Gaststätte mit Zimmern   |

- |    |          |
|----|----------|
| 1. | <u>c</u> |
| 2. | <u>e</u> |
| 3. | <u>d</u> |
| 4. | <u>b</u> |

4	
---	--

8. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! (Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan!)

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 1. die Bar        | a) Gaststätte, in der das Essen serviert wird                   |
| 2. die Cafeteria  | b) intimes Nachtlokal mit erhöhten Schanktisch und Hockern      |
| 3. das Restaurant | c) Cafe mit Selbstbedienung, in dem ein Imbiss eingenommen wird |
| 4. die Kantine    | d) Gaststätte mit Zimmern                                       |
|                   | e) restaurantähnliches Lokal in Schulen, Betrieben              |

- |    |          |
|----|----------|
| 1. | <u>b</u> |
| 2. | <u>c</u> |
| 3. | <u>a</u> |
| 4. | <u>e</u> |

4	
---	--

## 9. Ordne die Obstarten in die Tabelle! (Poredaj vrste voća u tablicu!)

<b>Beerenobst,</b>	<b>Kernobst,</b>	<b>Schalenobst,</b>	<b>Südf Früchte,</b>	<b>Steinobst</b>
<b><u>Kernobst</u></b>	<b><u>Steinobst</u></b>	<b><u>Beerenobst</u></b>	<b><u>Schalenobst</u></b>	<b><u>Südf Früchte</u></b>
Äpfel	Kirschen	Erdbeeren	Erdnüsse	Feigen
Birnen	Pflaumen	Johannisbeeren	Haselnüsse	Zitronen
Quitten	Aprikosen	Weintrauben	Mandeln	Orangen

1

## 10. Ordne die Gemüsearten in die Tabelle! (Poredaj ove vrste povrća u tablicu!)

<b>Blattgemüse,</b>	<b>Zwiebelgemüse,</b>	<b>Fruchtgemüse,</b>	<b>Wurzelgemüse,</b>	<b>Hülsenfrüchte,</b>	<b>Kohlgemüse</b>
<b><u>Wurzelgemüse</u></b>	<b><u>Kohlgemüse</u></b>	<b><u>Blattgemüse</u></b>	<b><u>Fruchtgemüse</u></b>	<b><u>Hülsenfrüchte</u></b>	<b><u>Zwiebelgemüse</u></b>
Karotten	Broccoli	Mangold	Kürbis	Linsen	Knoblauch
Rote Rüben	Blumenkohl	Radicchio	Paprika	Bohnen	Zwiebeln
Petersilie	Kohlrabi,	Kopfsalat	Tomaten	Erbsen	Schalotten
Sellerie	Rosenkohl	Spinat	Gurken	Soja	Porree

2

## 11. Ordne die Meeresfrüchte in die Tabelle! Schreibe die Nummer! (Poredaj ove vrste morskih plodova u tablicu! Upiši brojke!)

1. Krebse, 2. Jakobsmuscheln, 3. Austern, 4. Scampi, 5. Calamari, 6. Schnecken, 7. Miesmuscheln, 8. Languste, 9. Tintenfisch, 10. Hummer, 11. Meerpolyp

**Krustentiere****1, 4, 8, 10****Muscheln****2, 3, 7****Weichtiere/ Kopffüßer****5, 6, 9, 11**

3

## 12. Ergänze das Gespräch im Restaurant! Unterstreiche die richtige Antwort! (Dopuni razgovor u restoranu. Potcrtaj točan odgovor!)

Kellner: Guten Tag, bitte sehr?  
 Gast: Guten Tag. Wir brauchen einen <sup>1</sup> Stuhl / **Tisch** / Sessel für zwei Personen.  
 Kellner: Haben Sie <sup>2</sup> **vorbestellt** / bestellt / angeboten ?  
 Gast: Nein, leider nicht.  
 Kellner: Ich zeige Ihnen, welche Tische frei sind. Bitte, <sup>3</sup> gehen / kommen / **folgen** Sir mir.  
 Gast: Wir möchten einen Platz im Schatten, wenn es geht.  
 Kellner: Aber natürlich. Kommen Sie bitte mit.  
 Gast: Ja, gern.  
 Kellner: Wie gefällt <sup>4</sup> Ihr / **Ihnen** / Euch dieser Tisch?  
 Gast: Sehr gut!  
 Kellner: Darf Ich Sie um <sup>5</sup> deine / seine / **Ihre** Garderobe bitten?  
 Gast: Ja, danke.

5

13. Finde die Überschriften für folgende Speisekarte! (Napiši nazive za pojedine dijelove jelovnika!)

**1. Kalte Vorspeisen**

Scampi – Coctail  
 Beefsteak Tatar  
 Gemischte kalte Platte  
 Meerpolypsalat

**2. Suppen**

Gemüsesuppe  
 Rindsuppe mit Hausnudeln  
 Tomatensuppe  
 Kraftbrühe

**3. Warme Vorspeisen**

Tintenfischrisotto  
 Spaghetti „Bolognese“  
 Risotto mit Meeresfrüchten  
 Grüne Nudeln mit Champignons

**4. Fische und Meeresfrüchte (u.ä.)**

Calamari vom Grill  
 Scampi auf „buzara“ Art  
 Zahnbrasse  
 Goldbrasse

**5. Fleischgerichte**

Beefsteak mit Spiegelei  
 Kalbsschnitzel Cordon Bleu  
 Schweinebraten  
 Gänsebraten

**6. Wild**

Fasan in Rahmsauce  
 Wildschwein – Medaillons  
 Gebratene Wildgans  
 Wildentenragout

**7. Beilagen**

Bratkartoffeln  
 Salzkartoffeln  
 Butterreis  
 Buttergemüse

**8. Salate**

Gemischter Salat  
 Kartoffelsalat  
 Radicchio  
 Saisonsalat

**9. Süßspeisen (Desserts)**

Tagestorten und – kuchen  
 Pfannkuchen  
 Eis  
 Obstsalat

**10. Käse**

Camembert  
 Emmentaler  
 Gorgonzola  
 Hausgemachter Käse

5	
---	--

14. Was passt zusammen? Ein Begriff ist zu viel. (Koji pojam odgovara? Jedan pojam je suvišan!)

1. das Brot
2. die Gäste
3. die Bestellung
4. die Hausspezialität

- a) notieren
- b) empfehlen
- c) begrüßen
- d) polieren
- e) schneiden

- |    |          |
|----|----------|
| 1. | <b>e</b> |
| 2. | <b>c</b> |
| 3. | <b>a</b> |
| 4. | <b>b</b> |

4	
---	--

15. Was passt zusammen? Ein Begriff ist zu viel! (Koji pojam odgovara? Jedan pojam je suvišan!)

1. Orangen
2. Kaffee
3. Schinken
4. Bier

- a) omelett
- b) topf
- c) glas
- d) saft

- |    |          |
|----|----------|
| 1. | <b>d</b> |
| 2. | <b>e</b> |
| 3. | <b>a</b> |
| 4. | <b>c</b> |

e)maschine

4

16. Was passt zusammen? Ein Begriff ist zu viel. Koji pojam odgovara? Jedan pojam je suvišan!)

- |              |           |    |          |
|--------------|-----------|----|----------|
| 1. Frühstück | a) dose   | 1. | <u>b</u> |
| 2. Eier      | b) buffet | 2. | <u>c</u> |
| 3. Zucker    | c) becher | 3. | <u>a</u> |
| 4. Tee       | d) gemüse | 4. | <u>e</u> |
|              | e) kanne  |    |          |

4

17. Welches Wort gibt es nicht? Unterstreiche! (Koja riječ ne postoji? Potcrtaj!)

Fischmesser, Tafelmesser, Käsemesser, **Saucenmesser**  
 Tafelgabel, Fischgabel, **Milchgabel**, Kuchengabel  
**Wasserlöffel**, Kaffeelöffel, Dessertlöffel, Tafellöffel  
 Rotweinglas, Wasserglas, **Kuchenglas**, Bierglas

2

18. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! (Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan!)

- |            |   |    |          |
|------------|---|----|----------|
| 1. schälen | a) mit einem scharfen Messer zerkleinern              | 1. | <u>c</u> |
| 2. wiegen  | b) die Haut von z.B. Tomaten abziehen                 | 2. | <u>e</u> |
| 3. hacken  | c) etwas von seiner Schale befreien (z.B. Kartoffeln) | 3. | <u>a</u> |
| 4. häuten  | d) auf einer Raspel zerkleinern                       | 4. | <u>b</u> |
|            | e) mit Hilfe einer Waage das Gewicht feststellen      |    |          |

4

19. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! (Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan!)

- |                |  |    |          |
|----------------|--|----|----------|
| 1. reiben      | a) in kleine Würfel zerschneiden         | 1. | <u>c</u> |
| 2. würfeln     | b) zerschneiden, aufschneiden            | 2. | <u>a</u> |
| 3. abschuppen  | c) auf einer Raspel zerkleinern          | 3. | <u>e</u> |
| 4. tranchieren | d) unter Anwendung von Druck zerkleinern | 4. | <u>b</u> |
|                | e) von Schuppen befreien                 |    |          |

4

20. Welche Reaktion passt zu welcher Beschwerde? (Koja reakcija odgovara uz pojedinu pritužbu?)

1. Ich warte schon zehn Minuten auf mein Glas Wasser.
2. Ich habe keine Pilzsuppe bestellt, sondern die Broccolisuppe.
3. Unser Wein schmeckt nach Korken!
4. Mein Glas ist nicht sauber!
5. Das Fleisch ist zäh.
6. Unser Aschenbecher ist voll!

- a) Entschuldigung, ich bringe Ihnen sofort ein anderes.
- b) Tut mir leid! Möchten Sie etwas anderes bestellen?

- c) Verzeihung, ich bringe es sofort!  
 d) Sie bekommen sofort eine andere Flasche.  
 e) Entschuldigung, gleich bekommen Sie einen anderen.  
 f) Verzeihung, da ist etwas verwechselt worden.

6	
---	--

1.	2.	3.	4.	5.	6.
<u>c</u>	<u>f</u>	<u>d</u>	<u>a</u>	<u>b</u>	<u>e</u>

21. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! (Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan!)

- |                |  |
|----------------|--|
| 1. flambieren  | a) auf dem Grill rösten  |
| 2. schmoren    | b) kurz im Backofen backen   |
| 3. backen      | c) in der Pfanne in heißem Fett schwimmend garen; im Ofen garen                          |
| 4. gratinieren | d) mit Alkohol übergießen und anzünden   |
|                | e) kurz anbraten, dann Flüssigkeit hinzugeben und in einem zugedeckten Topf garen lassen |

1.	<u>d</u>
2.	<u>e</u>
3.	<u>c</u>
4.	<u>b</u>

4

22. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan

- |            |   |
|------------|---|
| 1. braten  | a) in einer Flüssigkeit gar werden lassen (bei 100°C)           |
| 2. dünsten | b) auf dem Grill rösten   |
| 3. grillen | c) zugedeckt mit wenig Fett oder Flüssigkeit garen              |
| 4. kochen  | d) in Fett gar und an der Oberfläche braun werden lassen        |
|            | e) in der Pfanne in heißem Fett schwimmend garen; im Ofen garen |

1.	<u>d</u>
2.	<u>c</u>
3.	<u>b</u>
4.	<u>a</u>

4	
---	--

23. Setze in folgendes Kochrezept die fehlenden Wörter ein! Zwei sind zu viel! (Uvrsti u recept riječi koje nedostaju! Dvije riječi su suvišne!)



**schmoren – erhitzen – schälen – schneiden – würzen – hacken – ablöschen –  
abschmecken – ausgarnieren - kochen**

Schweinekoteletts alla Milanese

Die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer <sup>1</sup>**würzen**.

Das Olivenöl in einem Bräter <sup>2</sup>**erhitzen** und die Koteletts kurz anbraten.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen, fein <sup>3</sup>**hacken**, zu den Koteletts geben und kurz mitbraten.

Die Karotten und Stangensellerie putzen, in kleine Stücke <sup>4</sup>**schneiden**, zum Fleisch geben und ebenfalls kurz mitbraten.

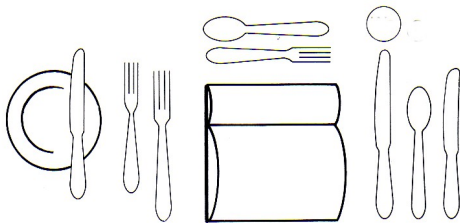
Mit Rotwein <sup>5</sup>**ablöschen**, die geschälten Tomaten mit einer Gabel zerdrücken und dazugeben.

Das Ganze mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer <sup>6</sup>**abschmecken** und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 60 Minuten <sup>7</sup>schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit die Koteletts mit der Sauce überziehen, mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und mit Kräuterzweigen <sup>8</sup>**ausgarnieren**.

4	
---	--

24. Für welche Menügänge ist der Tisch serviert? Za koje slijedove menija je postavljen pribor?)



**kalte Vorspeise**

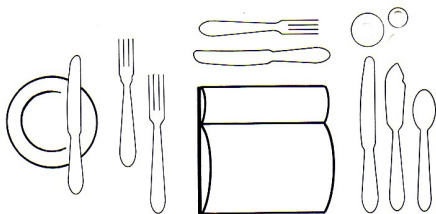
**Suppe**

**Hauptgericht**

**Dessert (Süßspeise)**

2	
---	--

25. Für welche Menügänge ist der Tisch serviert? Za koje slijedove menija je postavljen pribor?)



**Suppe**

**Fisch als warme Vorspeise**

**Hauptgericht**

**Dessert (Süßspeise)**

2	
---	--

26. Setze in folgende Kochrezepte die fehlenden Wörter ein! (U sljedeće recepte dopiši riječi koje nedostaju!)

1. Purica s mlincima

Puricu nasoliti i ispeći u pećnici. Mlinci su domaće tijesto od brašna, soli i jaja, pečeno, istragano na manje komadiće, a zatim preliveno kipućom vodom i začinjeno umakom u kojem se pekla purica.

1. Pute mit „mlinci“

Die Pute <sup>2</sup> salzen und im Backofen <sup>3</sup> braten. „Mlinci“ sind hausgemachter <sup>4</sup> Teig aus Mehl, <sup>5</sup> Salz und Eiern, gebacken und in keine Stücke gebrochen, mit seidendem Wasser übergossen und mit <sup>6</sup> Bratsauce (Sauce) gewürzt.

3

2. Zagorski štruklji

Od brašna, vode, ulja i soli napravi se vodeno tijesto, koje se razvuče tanko i puni nadjevom od svježeg kravljeg sira i jaja. Oblikujemo savitak i režemo na komade. Štrukle stavimo u keramičku posudu, prelijemo kiselim vrhnjem i zapečemo u pećnici.

1. Štruklji auf Zagorje Art

Aus <sup>2</sup> Mehl, Wasser, Öl und <sup>3</sup> Salz wird zuerst ein leichter Teig gemacht, dann wird er dünn ausgewellt und mit einer Mischung aus <sup>4</sup> Quark (Topfen, Frischkäse) und Eiern gefüllt. Man macht eine Rolle und sie wird in Stücke geschnitten. Štruklji geben wir in eine Auflaufform, <sup>5</sup> übergießen mit saurer Sahne und <sup>6</sup> überbacken im Backofen.

3

3. Škampi na buzaru

Na maslinovom ulju, sjeckanom češnjaku i listu peršina, sotirati škampe 15 min, a zatim dodati krušne mrvice, kockice svježe rajčice i bijelo vino. Posipati peršinom i poslužiti uz palentu.

1. Scampi – Buzzara

Auf <sup>2</sup> Olivenöl, gehacktem <sup>3</sup> Knoblauch und Petersilie die Scampi 15 Minuten <sup>4</sup> sautieren, dann Semmelbrösel, frische Tomatenwürfel und <sup>5</sup> Weißwein dazugeben. Mit Petersilie bestreuen und mit Polenta <sup>6</sup> servieren.

3

4. Crni rižoto od sipe

Na maslinovom ulju sotirati luk i češnjak. Dodati komadiće sipe, kockice svježe rajčice, crnilo, rižu, temeljac i bijelo vino te pirjati oko 15 minuta. Začiniti i posipati ribanim parmesanom

1. Schwarzer Tintenfischrisotto

Auf <sup>2</sup> Olivenöl Zwiebeln und Knoblauch <sup>3</sup> sautieren. Tintenfisch-Würfel, Tomatenwürfel, Tinte, <sup>4</sup> Reis, Brühe und Weißwein dazugeben und etwa 15 Minuten <sup>5</sup> sautieren. Würzen und mit geriebenem Parmesankäse <sup>6</sup> servieren.

3

27. Übersetze ins Deutsche!

Želim platiti račun! Ich möchte die Rechnung bezahlen.

Piće čekam već jedan sat. Ich warte schon eine Stunde auf das Getränk.

2

28. Übersetze ins Deutsche!

Plaćate li zajedno ili odvojeno? Zahlen Sie zusammen oder getrennt?

Oprostite, to je greška!

**Entschuldigung, das ist ein Versehen!**

2

29. Übersetze ins Deutsche!

Odmah ću donijeti Vaše jelo. **Ich bringe sofort (gleich) Ihr Essen.**

Mogu li platiti kreditnom karticom? **Kann ich mit der Kreditkarte zahlen?**

2

30. Übersetze ins Deutsche!

Stoljnjak je prljav. **Das Tischtuch (Die Tischdecke) ist schmutzig.**

Osoblje je neljubazno. **Das Personal ist unfreundlich.**

2

31. Übersetze ins Deutsche!

Ovo meso je žilavo. **Dieses Fleisch ist zäh.**

Žao mi je, želite li naručiti nešto drugo? **Tut mir Leid, möchten Sie etwas anderes bestellen?**

2

## Stručni račun

### Ispitni sadržaji:

1. Primijeniti pravilo trojno u struci
2. Primjena normativa u sastavljanju pića
3. Vještina ophođenja s težinama i mjernim jedinicama
4. Sposobnost poslovanja s različitim valutama
5. Sposobnost izvođenja proračuna mješavina
6. Kalkulacija prodajnih cijena

### Ispitna pitanja:

1. Za pripremanje koktela „Simply red“ u ugostiteljskom objektu „Green pub“ potreban je kokos sirup, grenadina sirup, sok od limuna, sok od naranče, sok od ananasa. Izračunaj prodajnu cijenu koktela ako je marža 300 %, PDV 22 % i posebni porez na potrošnju 3%

#### Normativ za 1 koktel

- kokos sirup 2 cl
- grenadina sirup 2 cl
- sok od limuna 1 cl
- „JUICY“ sok od naranče 0,5 dl
- „JUICY“ sok od ananasa 0,5 dl

#### Cijena namirnica za jedinicu mjere:

- 90,00 kuna po litri
- 25,00 kuna po litri
- 20,00 kuna po litri
- 9,00 kuna po litri
- 10,00 kuna po litri

3

Rješenja unesi u tablicu:

Red. br.	Naziv namirnice	Jed. Mjere	Cijena za jedinicu mjere	Količina za 1 koktel	Nabavna vrijednost namirnica
1.	Kokos sirup	l	90,00 kn	0,02	1,80 kn
2.	Grenadina sirup	l	25,00 kn	0,02	0,50 kn
3.	Sok od limuna	l	20,00 kn	0,01	0,20 kn
4.	“JUICY” naranča	l	9,00 kn	0,05	0,45 kn
5.	“JUICY” ananas	l	11,00 kn	0,05	0,55 kn
Ukupna nabavna vrijednost za 1 koktel					3,50 kn
Marža					10,50 kn
Prodajna vrijednost bez PDV-a					14,00 kn
PDV					3,08 kn
Porez na potrošnju					0,42 kn
Prodajna vrijednost za 1 koktel					17,50 kn

2. Za pripremanje koktela „Black Baby“ u ugostiteljskom objektu „Red pub“ potreban je vinjak, gin, cointreau, limunov sok. Izračunaj prodajnu cijenu koktela ako je marža 450%, PDV 22 % i posebni porez na potrošnju 4% .

Normativ za 1 koktel

- vinjak	1,5 cl
- gin	1,5 cl
- sok od limuna	1,5 cl
- cointreau	1,5 cl

Cijena namirnica za jedinicu mjere:

- 90,00 kuna po litri
- 55,00 kuna po litri
- 20,00 kuna po litri
- 90,00 kuna po litri

3

Rješenja unesi u tablicu:

Red. br.	Naziv namirnice	Jed. Mjere	Cijena za jedinicu mjere	Količina za 1 koktel	Nabavna vrijednost namirnica
1.	Vinjak	<i>l</i>	90,00 kn	0,015	1,35 kn
2.	Gin	<i>l</i>	55,00 kn	0,015	0,83 kn
3.	Sok od limuna	<i>l</i>	20,00 kn	0,015	0,30 kn
4.	cointreau	<i>l</i>	90,00 kn	0,015	1,35 kn
Ukupna nabavna vrijednost za 1 koktel					3,83 kn
Marža					17,24 kn
Prodajna vrijednost bez PDV-a					21,07 kn
PDV					4,64 kn
Porez na potrošnju					0,84 kn
Prodajna vrijednost za 1 koktel					47,62 kn

3. Izračunaj bruto prodajnu cijenu ( s PDV-om) za jednu espresso kavu ako je marža 280% a potrebno nam je 5 g šećera i 7 g kave. Cijena šećera je 7,50 kn za kilogram, a cijena kave je 102,00 kn za kilogram.

2

Rješenje unesi u tablicu

Red. br.	Naziv namirnice	Jed. Mjere	Cijena za jedinicu mjere	Količina za 1 kavu	Nabavna vrijednost namirnica
1.	kava	<i>kg</i>	102,00	0,007	0,71 kn
2.	šećer	<i>kg</i>	7,50	0,005	0,38 kn
Ukupna nabavna vrijednost za 1 kavu					1,09 kn
Marža					3,05 kn
Prodajna vrijednost bez PDV-a					4,14 kn
PDV					0,91 kn
Prodajna vrijednost za 1 espresso kavu					5,05 kn

4. Izračunaj bruto prodajnu cijenu za 0,3 dl aperitiva „Jagermeister“ u nekom ugostiteljskom objektu ako je nabavna cijena za 1 l 96,50 kn, marža 200%, PDV 22% i porez na potrošnju 3%

2

**0,3dl=0,03l = 2,90 kn;** (1 bod)

**marža 5,80 kn; PDV 1,91 kn; porez na potr. 0,26 kn. PC 10,87 kn** (1 bod)

5. U jednoj trgovini bočica coca-cole od 0,25 l košta 4,08 kn. Koliko košta pet nosiljki (sanduka) coca-cole ( u nosiljci je 24 kom)? Koliko bi platili taj račun ako platimo gotovinom, a dobavljač odobrava 5% cassa sconta na plaćanje gotovinom?

2

**Račun za 5 nosiljki iznosi 489,60 kn.** (1 bod)

**Ako dobijemo 5% popusta račun će iznositi 465,12 kn** (1 bod)

6. Ako u koktel moramo umiješati schweppes bitter lemon; votku „vigor classic“ i sok od limuna u omjeru  $2: \frac{1}{2} : \frac{1}{4}$ , koliko svakog sastojka moramo uzeti za 22 koktela ako punimo u čaše po 25 cl?

2

**Za  $22 \cdot 0,25 = 5,5$  l koktela** (1 bod) treba **4 l schweppesa; 1 l votke i 0,5 l limunovog soka.** (1 bod)

7. U kojem omjeru treba pomiješati vino po cijeni 18,00 kn za 1 l i vino po cijeni 23,00 kn za 1 l da bi se mješavina mogla prodavati po 20,00 kn za 1 l? Koliko kojeg vina treba pomiješati ako želimo dobiti 250 l vina?

2

**vino za 18,00 kn : vino za 23,00 kn = 3 : 2** (1 bod)

**Treba uzeti 150 l vina po 18,00 kn i 100 l vina pom 23,00 kn.** (1 bod)

8. Ako cijena noćenja u jednom ugostiteljskom objektu iznosi 22 eura po osobi, koliko će iznositi račun u švicarskim francima (CHF) ako je dvoje inozemnih gostiju boravilo u tom objektu 7 dana? Koristi srednje tečajevе. Koliko bi taj račun naplatili u kunama domaćim gostima ako moramo uračunati 10% PDV-a?

2

### Tečajna lista Privredne banke Zagreb,

utvrđena na dan 3. 4. 2007., primjenjuje se od 4. 4. 2007.

VALUTA	ŠIFRA	JEDINICA	KUPOVNI za efektivu i čekove	SREDNJI za devize i efektivu	PRODAJNI za efektivu i čekove
AUD	036	1	4,430671	4,506974	4,583908
CAD	124	1	4,707184	4,788249	4,869984

CHF	756	1	4,480279	4,548248	4,621306
USD	840	1	5,422336	5,538093	5,621475
EUR	978	1	7,340000	7,400000	7,460000

<u>X CHF</u>	<u>2 osobe</u>
<u>1 osoba</u>	<u>7 noći</u>
<u>1 noć</u>	<u>22 EUR</u>
<u>1 EUR</u>	<u>7,40 kn</u>
<u>4,54824</u>	<u>1 CHF</u>
<u>8</u>	

**rješenje: U CHF račun iznosi 501,12. (1 bod).**

**Domaćim gostima bi naplatili 2 507,12 kn (1 bod)**

9. Cijena noćenja u privatnom pansionu iznosi 25 € po osobi. Koliko iznosi račun u kunama ako je dvoje turista boravilo u pansionu 10 dana? Koristi prodajni tečaj iz priložene tečajnice

2

Tečajna lista Zagrebačke banke Zagreb na da 31.07.2007.

		Kup. za ef.	Kup. za dev.	Srednji	prod. Za ef.	Prod.za dev.	
703	SKK	1	0.207487	0.216132	0.218352	0.219118	0.219936
752	SEK	1	0.763572	0.787188	0.793628	0.798060	0.809386
756	CHF	1	4.312405	4.400413	4.435528	4.461192	4.528025
826	GBP	1	10.508294	10.722749	10.817269	10.870853	11.033709
840	USD	1	5.187308	5.293172	5.337427	5.425501	5.446673
977	BAM	1	3.553683	3.701753		3.752882	3.766904
978	EUR	1	7.225000	7.240000	7.297330	7.340000	7.350000
985	PLN	1	1.848884	1.906066	1.918028	1.932393	1.959817

<u>X kn</u>	<u>2 osobe</u>
<u>1 osoba</u>	<u>10 dana</u>
<u>1 dan</u>	<u>25 EUR</u>
<u>1 EUR</u>	<u>7,35 kn</u>

**Račun iznosi 3 675,00 kn.**

10. U skladištu restorana nalazi se zaliha sokova u bočicama od 2,5 dl: 85 kom soka od naranče; 52 kom soka od marelice; 35 kom od jabuke; 24 kom multivitaminskog soka i 18 bočica soka od borovnice. Cijena sokova od naranče i jabuke je 6,20 kn za bočicu; od marelice i multivitaminski košta 7,50 kn bočica, a borovnica je 10,00 kn bočica. Kolika je ukupna vrijednost sokova na zalihi? Kolika je prosječna cijena za bočicu soka na zalihi?

2

**85·6,20+52·7,50+35·6,20+24·7,50+18·10,00= 1 494,00 Ukupna vrijednost sokova je 1494,00 kn. (1 bod).**

**Prosječna cijena je 6,98 kn (1 bod).**

11. U restoranu rade dva konobara. Prvi je konobar radio 8 dana po 4 sata dnevno i zaradio 960,00 kn. Koliko je zaradio drugi konobar ako je radio 5 dana po 6 sati dnevno?

1

**Drugi konobar je zaradio 900,00 kn.**

12. Kolika je mjesečna obveza PDV-a ako je ukupni promet ( s PDV-om) iznosio 24400,00 kn?  
Kolika je osnovica na koju obračunavamo PDV?

1	
---	--

**Mjesečna obveza PDV-a je 4 400,00 kn, a osnovica na koju je obračunat je 20 000,00.**

13. Račun za večeru u hotelskoj sobi iznosi 325,00 kn. Koliko će konobar naplatiti gostu ako treba naplatiti gostu još i 12% za room service?

1	
---	--

**Konobar će gostu naplatiti ( sa room service) 364,00 kn**

14. Konobar rastače 38,5 l rakije u boce od 7 dl. Koliko mu je boca potrebno?

1	
---	--

**385:7= 55. Konobar treba 55 boca po 7 dl.**

15. Koliko se može skuhati espresso kava od 3,5 kg kave ako je normative za kuhanje kave u ugostiteljstvu 7 g?

1	
---	--

**3 500:7=500. Možemo skuhati 500 espresso kava**