

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

Әділеттік бірлестік алдында  
Қарағанды облысы, Бекітке уезінің  
Қызылді ауданы

Рәсімге  
негізделген методологияны  
и рекомендацияны  
Методикалық комиссия

№ 01 / 2022 жыл

Бекіткіші  
Комитет директоры



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

**Билет № 1**

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

**Билет № 2**

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

**Билет № 3**

1. Банкет - фуршет.
2. Правила подачи супов

**Билет № 4**

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

**Билет № 5**

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

**Билет № 6**

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

**Билет № 7**

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

**Билет № 8**

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

**Билет № 9**

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

**Билет № 10**

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

**Билет № 11**

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

**Билет № 12**

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

**Билет № 13**

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

**Билет № 14**

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

**Билет № 15**

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