**ZİYAFET MUTFAĞI ÇALIŞMA SORULARI**

Ziyafet Mutfağı 2. Bölüm A grubu Soruları

1. Ziyafet kelimesi ne anlama gelmektedir?

* Otellerdeki restoranlar, kafe ve lobi gibi alanlarda rutin olarak uygulanan yeme içme hizmetleri dışında kalan alanlardaki özel hizmet faaliyetlerini ifade etmektedir.

1. Ziyafet türlerini yazınız.

* Küçük partiler
* Kokteyler
* Çay partileri
* Nişan ve düğün ziyafetleri
* Soğuk büfe ziyafetleri
* Resmi protokol ziyafetleri
* Toplantı ve seminerlerde uygulanan ziyafetler
* Kongre ve konferanslarda verilen ziyafetler

1. Ziyafet anlaşmasında yer alması gereken bilgileri yazınız.
2. Ziyafetin cinsi (düğün, nişan, kutlama vb.)
3. Ziyafetin tarihi ve günü,
4. Ziyafetin başlangıç ve bitiş
5. Garanti edilen kuver sayısı (en son rakam 24 saat önceden bildirilmelidir)
6. Kişi başı fiyat
7. Menü, ekstra yemek ve içki istekleri, içki servisi
8. Menü ve isim kartları ve basım kararı,
9. Masa planı, oturma planı, konuşmalar yapılacaksa sırası ve zamanı,
10. Müzik, podyum, mikrofon ve bunun gibi istekler,
11. Misafirlerle ilgili özel bilgiler: et yemez, engelli ve bunun gibi.
12. Aşağıdakilerden hangisi ziyafet türlerinden biri değildir?
13. Küçük partiler
14. Çay partileri
15. Doğum günü partileri
16. Nişan ve düğün ziyafetleri
17. Kongre ve konferanslarda verilen ziyafetler

Cevap: C

1. ‘’Tanışma, bir yerin açılışı, diploma töreni vb. için düzenlenir. Bu ziyafetlerde davetliler oturmazlar. Ayakta çeşitli kokteyl içkileriyle birlikte soğuk ve sıcak kanepe, cips ve kuruyemiş alırlar. Genellikle iki saat sürer.’’ Bahsedilen ziyafet türü aşağıdakilerden hangisidir ?
2. Küçük partiler
3. Nişan ve düğün ziyafetleri
4. Toplantı ve seminerlerde uygulanan ziyafetler
5. Çay partileri
6. Kokteyller

Cevap: E

1. Projektör cihazı, beyaz tahta, televizyon ve ses cihazı talep edilmesinin uygun olduğu ziyafet türü aşağıdakilerden hangisidir ?
2. Çay partileri
3. Soğuk büfe ziyafetleri
4. Nişan ve düğün ziyafetleri
5. Toplantı ve seminerlerde uygulanan ziyafetler
6. Resmi ziyafetler

Cevap: D

1. Ziyafet yetkilisi ve ziyafet sahibi konuşurken bazı konulara dikkat edilmelidir. Aşağıdakilerden hangisi dikkat edilmesi gereken hususlar arasında yoktur ?
2. Mümkünse salonun bir önceki yemekte kullanılan plana göre hazırlanması sağlanmalıdır.
3. Ziyafet sahibinin kıyafeti
4. İlave yemeklerin (garnitürler), mutfak personelinin en güzel hazırladığı yemeklerden seçilmesine çalışılmalıdır.
5. Menülere, önceden hazırlanıp bekletilebilen cins yemekler konulmalı ve bunlar tavsiye edilmelidir.
6. Menülerden konaklama işletmesine en fazla gelir getirenler tavsiye edilir.

Cevap: B

1. Ziyafet rezervasyonlarının yazıldığı deftere verilen isim aşağıdakilerden hangisidir ?
2. Ziyafet kabul defteri
3. Not defteri
4. Kabul defteri
5. Bilgi defteri
6. Kontrol defteri

Cevap: A

1. Aşağıdakilerden hangisi ziyafet anlaşmasında yer alması gereken bilgilerden biri değildir ?
2. Ziyafetin tarihi ve günü
3. Kişi başı fiyat
4. Müzik, podyum, mikrofon ve bunun gibi istekler
5. Menü ve isim kartları ve basım kararı
6. Ziyafet sahibinin medeni hali

Cevap: E

1. Ziyafet kelimesinin karşılığı aşağıdakilerden hangisidir ?
2. Yemek
3. Yemek yeme
4. Yemek listesi
5. Yedirme
6. Düzenleme

Cevap: C

1. Okulların mezuniyet çayları ve hanımların yapacakları özel çaylı toplantıların kapsamına girdiği ziyafet türü hangisidir ?
2. Çay partileri
3. Nişan düğün ziyafetleri
4. Doğum günü partileri
5. Kongre ve konferanslarda uygulanan ziyafetler
6. Resmi ziyafetler

Cevap: A

1. Aşağıdakilerden hangisi ayakta çeşitli kokteyl içkileriyle birlikte soğuk ve sıcak kanepe, cips ve kuruyemişin servis edildiği ziyafet türüdür ?
2. Çay partileri
3. Soğuk büfe ziyafetleri
4. Resmi ziyafetler
5. Kokteyller
6. Toplantı ve seminerlerde uygulanan ziyafetler

Cevap: D

1. Ziyafet rezervasyonlarının yazıldığı deftere ……………………….-Ziyafet Kabul Defteri- denir.
2. …………-küçük- Partiler : İş tesliminden sonra, bir doğum günü, terfi, gayri resmi bir toplantı, bir aile toplantısı için küçük kutlamalar veya özel bir yemek partisi olarak bilinir.
3. Ziyafet menülerinin oluşturulmasında …… iki önemli yol bulunmaktadır.
4. Menü kelimesi dilimize ………….fransızca ‘dan geçmiştir.
5. Toplantı ve seminerlerde ziyafet sahibi ………,………,……….. projektör cihazı,beyaz tahta, televizyon gibi isteklerde bulunabilir.
6. Yiyecek İçecek Endüstrisinin Gelişme Nedenlerinden 3 tanesini yazınız?

* Coğrafik değişmeler
* Yiyecek-içecek tesislerinin sayısının artması
* Zamanın etkisi

1. Yiyecek-içecek işletmelerini değişik ölçütlere göre sınıflandırmak mümkündür: bunlardan 3 tanesini yazınız?

* Büyüklüklerine göre yiyecek-içecek işletmeleri
* Mülkiyete göre yiyecek-içecek işletmeleri
* Ülkemizde hukuki yapılarına göre yiyecek-içecek işletmeleri

1. Özel işletmeler tanımını yapınız?

* sermayesinin tamamı veya büyük çoğunluğu özel işletmelere ait işletmelerdir.

1. Ticari amaçlı yiyecek-içecek işletmelerinde hangisi yanlıştır?
2. Restoranlar
3. Kulüpler
4. Oteller
5. Kafeler ve Snack Barlar
6. Parklar
7. Restoranların özelliklerinden hangileri yanlıştır\*
8. Ticari amaçlı yiyecek-içecek İşletmeleri
9. yaygın pazara hizmet veren çeşitleri arasında bulunan
10. kendi aralarında sınıflandırmaya gitmektedir
11. Bu tip restoranlar da kendi içlerinde farklılıklar gösterebilirler.
12. Ticari amaçlı deyildirler
13. Geleneksel (full service) restorandan biridir?
14. Lüks restoranlar
15. Pizza restoranları
16. Ucuz (ekonomik) kebap restoranları
17. Aile restoranları
18. Değişik atmosferli (theme) restoranlar
19. Kafeler ve snack barlar da verilenlerden hangileri yanlıştır\*
20. Çay
21. kahve
22. hafif içecekler
23. Hamburger
24. Sulu yemekler
25. Otel hizmetlerinin özelliklerinden hangisi yanlıştır\*
26. geceleme ihtiyaçlarını sağlamak
27. yeme-içme
28. spor ve eğlence
29. ziyafet salonları ve genele açık restoranlar
30. 50 odadan oluşmalıdır
31. 2 Fast food (hızlı yemek) restoranların özelliklerinden hangisi doğrudur?
32. Genellikle köylerde bulunur
33. Hızlı yemek anlamına gelir
34. Yaygın olmayan restorandır
35. Sulu yemek tarzı yemekler çıkar
36. Servisi zor olan yemeklerdir
37. kebap restoranları Bu çeşit restoranlar oldukça sınırlı sayıda yiyecekleri self servis olarak müşterilerine sunarlar.
38. Günümüzde, ev dışında yenilen yemeklerin sayısındaki hızlı artışa paralel olarak yiyecek-içecek işletmelerinin sayısında da artış gözlemlenmektedir.

1. Kulüp çeşitleri nelerdir ?

* çalışan personeline yönelik kulüpler,
* siyasi parti kulüpleri,
* sosyal kulüpler, ,
* sportif klüpler,
* lokanta kulüpleri ve özel kulüpler olarak sınıflandırılmaktadır

2. .Genellikle çay, kahve ve benzeri hafif içecekler ile yiyecekler bulunan işletme aşağıdakilerden hangisidir?

a-Barlar

b-Kafeler

c-Düğün ve Nişan Organizasyonları

d-Kulüpler

e-Kafeler ve snack barlar

3. Seyahat esnasında yolculara sunulan ikramları hazırlayan işletmeler nasıl olmalıdır kısaca bilgi veriniz ?

**Cevap :** Özellikle havayolu ile seyahat eden yolcuların yeme içme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kurulmuş işletmeler bulunmaktadır. yolcular için önceden hazırlanmış yiyecekler paketlenerek, sıcak yemekler ısıtma sistemli kapalı arabalarda tutularak uçaklara verilmektedir.

4. Üniversitelerde sunulan yiyecek-içecek hizmetleri nelere dikkat edilmesi gerekiren unsurlardan değildir

a. öğrenci sayılarının çokluğu

b. karakteristik özelliği

c. öğrencilerinin yaş ortalaması

d.kültürel etkileşim

e. hijyen

**5.** konaklama işletmelerinde ve yiyecek-içecek departmanlarında yönetimin temel fonksiyonlarından biri değildir

a.Plânlama

b.Yöneltme

c.Koordinasyon

d. Kontrol

e. fiyatlanma

**6.** 6 Konaklama İşletmelerindeki Yiyecek-İçecek Departmanının Özelliklerinden bir değildir\*

a. bir ve iki yıldızlı Konaklama işletmelerine restoran bulundurma zorunluluğu bulunmaz

b. büfe hizmeti bulundurma zorunluluğu vardır.42

c. içki servisi verebilen büfeler vardır

d. pastane hizmeti verilen bir salonun bulunması zorunluluğu vardır.

e. 5 yıldızlı olma zorunluluğu vardır.

7. Konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek hizmeti sunan birimler den hangi bölümler bulunmaktadır?

Restoran

Kafe

Bar

Gece kulübü

Kahvaltı salonu

8. Yiyecek-içecek departmanlarında plânlama faaliyetlerinden sıralanması hangisinde doğru verilmiştir?

a.Planlama ,Bilgi ,İletişim,Esneklik,uygulama

b. uygulama ,bilgi,iletişi,esneklik,planlama

c. planlama,esneklik,uygulama,bilgi,iletişim

d. planlama ,uygulama,iletişim,esneklik, bilgi

e uygulama,bilgi,planlama,iletişim,esneklik

9. Resmi Kurumlar da yiyecek içecek hizmetleri hakkındaki bilgilerden hangisi yanlıştır.

a. Askeri birliklerde yeme içme hizmetleri iki grupta toplanmaktadır

b. “oteller”, konaklama işletmelerini yiyecek içecek organizasyonunda yer almaktadır

c. organizasyon türüne göre menüler hazırlanmalıdır

d. endüstriyel yeme içme işletmelerine cezaevleri, ıslahevleri vb. diğer kuruluşlar da örnek olarak gösterilebilir

e.konukların isteğine göre sıralanması

10. Endüstriyel işletmelerin yiyecek-içecek hizmetleri hakkında yanlış bir bilgi verilmiştir.

a. büyük çoğunluğu öğlen yemeğini alırlar

b. Self servis uygulaması ile servise sürat kazandırılır.

c. ticari yiyecek-içecek işletmelerine verilir ya da işletme bünyesinde bulundurur

d. Yeme içme hizmetlerinin özelliğine göre mutfak ve servis alanları dizayn edilir.

e. İşletmenin çalışan personel sayısı yeme içme hizmetinin beslenme örgütü kurularak belirlenmesi vs ticari yiyecek içecek işletmelerine verilmesinde etkili rol oynamaz.

1. Banket seti, işletmenin banket olanakları da dikkate alınarak şu ana başlıklar altında düzenlenebilir;

Gala yemeği menüleri,

• İş yemeği menüleri (öğlen ve akşam için),

• Düğün, nişan vb. törenler için menüyü de kapsayan paketler,

• Gurme menüleri

• Kokteyl menüleri,

• Toplantılarda verilebilecek ikram menüleri,

• Ek hizmet olanaklar.

1. İşletmeler genellikle üç tip menüyü sunmaktadırBunlar nelerdir?

Kokteyl resepsiyon, içki ve aperatif; oturularak servis edilen yemek, ve açık büfe tarzıdır

1. Salonların planları çok farklı şekilde kurulabilir bunlar nelerdir?

* Salon tiyatro düzenine göre yani sadece sandalyeler sahneye bakacak şekilde dizilir.
* Konferans düzeni şekilde yani masada oturanların hepsinin yönü sahneye dönük olacak şekilde düzenlenir.
* Yemekli toplantılarda ise defile, danslı toplantılarda vb. amaçlar için ayrı ayrı şekiller verilir.

1. Banketlerde masa düzenleri ne şekildedir?
2. T şeklinde
3. U şeklinde
4. L şeklinde
5. Dikdörtgen ve kare şeklinde
6. Serbest ve blok şeklinde
7. Ziyafet mutfağında kullanılan masa şekillerinden en kullanımlı masa şekli hangisidir?
8. Yuvarlak masa
9. I şeklinde masa
10. Kare masa
11. T masa
12. U masa
13. Aşağıdakilerden hangisinde uzun masalarda oluşturulan şekil yoktur?
14. I
15. U
16. T
17. L
18. E
19. Aile toplantısı türündeki yemekler için hangi masa çeşidi kullanılır?
20. Blok masa
21. Kare masa
22. Serbest masa
23. Dikdörtgen masa
24. Yuvarlak masa
25. Ziyafet salonlarında kullanılabilir alanın metre kare hesabı, kişi başına kaç m² ile hesaplanır?
26. 0.5 m² ila 1.4 m²
27. 0.7 m² ila 1.2 m²
28. 0.4 m² ila 1.5 m²
29. 0.6 m² ila 1.6 m²
30. 0.3 m² ila 1.7 m²
31. Masaların düzenlenmesi sırasında göz önüne alınması gerekenlerden biri değildir?
32. Salon şekli
33. Giriş ve servis kapıları
34. Garsonların sunum şekli
35. Sütunlar
36. Sahne gösterileri
37. Dağınık masa düzenlemesinde hangisi dikkate alınır?
38. Protokol kuralları
39. Kişi başı fıyat
40. Garson kıyafetleri
41. Salonun durumu
42. Kullanılacak ekipman
43. Aşağıdakilerden hangisi ziyafetlerde kullanılan masaların özelliklerinden biri değildir?
44. Dayanıklı olması
45. Taşınabilmesi
46. Masa çeşidi
47. Arandığı zaman bulunabilme
48. Kolaylıkla istiflenebilme
49. Sandalyelerin oturma yerinin genişliği önden arkaya doğru kaç cm olmalıdır?
50. 45-55 cm
51. 35-45 cm
52. 27-42 cm
53. 50-55 cm
54. 46- 50 cm
55. Az misafirli ve konuşma yapılacak iş toplantıları için hangi masa çeşidi kullanılmaktadır?
56. L
57. T
58. U
59. E
60. I

* Servis personellerinin daha rahat servis yapabilmelerini sağlamak için servis koridorlarının minimum 1 metre genişlikte olması önem arz eder.
* Kare, dikdörtgen ve yuvarlak masalar, resmi yemeklerde kullanılmaz
* Ziyafet düzenlemede, şeref konuğu ve ev sahiplerinin oturacakları masa pilot masa olarak değerlendirilir.
* Genellikle, patatesler ve sebzeler günlük olarak konaklama işletmelerinde kullanıldığından menüde bulunması müşteriye teklif edilebilir.
* Modern ziyafet menülerinde soğuk ordövr sırası 1 sırada bulunmaktadır.

1-Orta büyüklükteki konaklama işletmelerinde ise, restoranların ve barların yönetiminden sorumlu olan ……………….. tarafından yürütülmektedir.

“maitre d’hotel”

2- ziyafet ekibi yanında dışarıdan ekstra personel çağrılarak yapılan çalışma sistemine ………………… adı verilir.

“part time”

3- menü planlama, satın alma, depolama, hazırlık, yiyecek ve içeceklerin üretimi, servis gibi tüm işleri planlamasından sorumlu personele……………………………. Adı verilir.

Yiyecek-içecek müdürü

4-ziyafet personeli hangi kişilerden oluşmaktadır. 5 örnek Yazınız.

Yiyecek-içecek müdürü

Ziyafet müdürü

Ziyafet servis şefi

Ziyafet servis elemanı

Sekreter

5-Ziyafet müdürü bir ziyafet organizasyonu öncesi hangi departmanlar ile iletişim kurar açıklayınız.

aşçıbaşı, ziyafet servis şefleri, kat şefi, steward şef

6-Yiyecek-içecek müdürünün görevlerine 3 örnek veriniz.

Maliyet kontrolü

gerekli hijyen ve güvenlik standartlarının oluşturulması ve uygulanmasının sağlanması,

hata ile eksiklerin kontrolünün yapılması

7- Ziyafet öncesi yapılan hazırlıklar nelerdir 3 örnek veriniz.

Masa sandalye düzeni

Menü kartları ve isimliklerin hazırlanması

Mise-en palace

8- Ziyafet müdürünün sorumlu olduğu personel Aşağıdakilerden hangisidir.

A-Servis şefi

b- kaptan

c- sekreter

d- servis elemanı

e- yiyecek-içecek müdürü

9- Mise en place (mis en plas) Fransızca kökenli bir kelime olup tam anlamı aşağıdakilerden hangisidir.

A-servant düzeni

b-yerine koyma

c-sandalye düzeni

d-menü düzeni

e-Hazırlık aşaması

10- Posta dağıtımında servis yapılacak yemeklerin ve davetlilerin durumuna göre kaç kişilik misafir grubu bir posta kabul edilir.

A 4-6

B 3-8

C 6-10

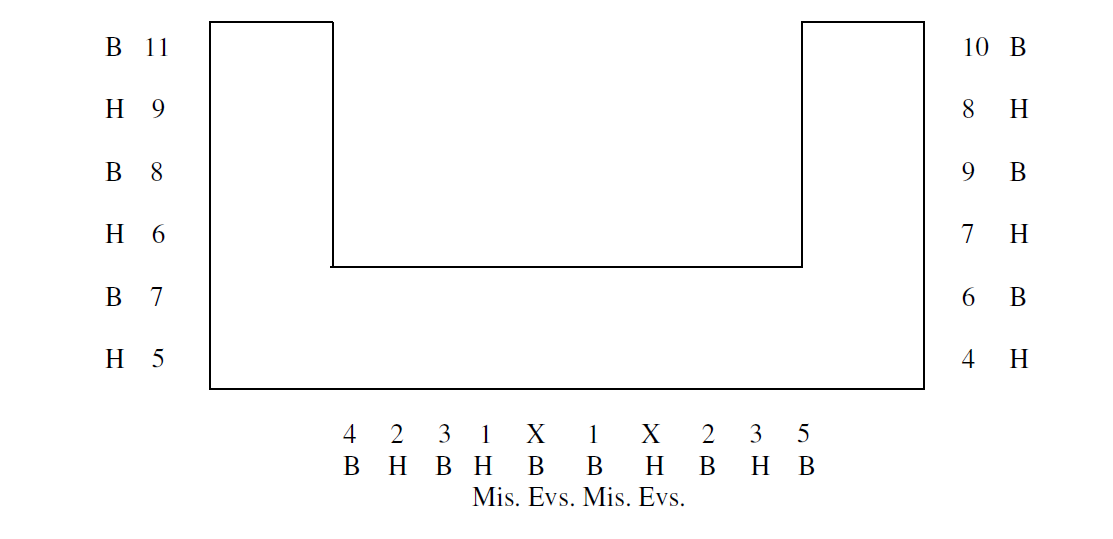
D 8-12

E 5-7

**1)** Resmi ziyafetlerde oturma prensipleri nasıl olmalıdır?

= Rütbe, ünvan, siyasi mevki ve ya temsil ettiği mevkiye göre oturmaları prensiptir.

**2)** ‘U’ şeklindeki bir masada resmi ziyafet düzeni nasıl olmalıdır?

= 

**3)** Yiyecek-içecekleri fiyatlandırmada kullanılan yöntemler kaça ayrılır? Bunlar nelerdir yazınız.

= 2’ye ayrılır. Bunlar sübjektif ve objektif yöntemlerdir.

**4)** Sübjektif yöntemler kendi içinde kaça ayrılır ? Bunlar nelerdir yazınız.

= 5’ e ayrılır. Bunlar:

* Geçerli fiyat yöntemi
* En yüksek fiyat yöntemi
* Taktik fiyat yöntemi
* Sezgisel fiyat yöntemi
* Lideri izleme fiyat yöntemi

**5)** Objektif yöntemler kendi içinde kaça ayrılır? Bunlar nelerdir yazınız.

= 6’ ya ayrılır. Bunlar:

* Maliyet artı yöntemi
* Başabaş fiyatlama yöntemi
* Çarpan yoluyla fiyatlama
* Marjinal fiyatlama yöntemi
* Temel fiyatlama yöntemi
* Yatırım üzerinden getiri fiyatlama yöntemi

**6)** Ziyafet faaliyetlerinin fiyatlanmasında set menü ya da porsiyon fiyatı uygulanır.

**7)** Ziyafetlerde fiyatlamayı etkileyen faktörleri ana baslıklar halinde yazınız.

* Menü
* Ziyafetin hafta içi ve ya hafta sonu olması
* Davetli sayısı
* Misafirlerin konaklama işletmesinde konaklama durumu ve süresi
* Organizatörün istediği diğer hizmetler

**8)** Resmi yemeklerde hangi masa şekilleri kullanılmaz?

= Kare, yuvarlak, dikdörtgen masa şekilleri kullanılmaz.

**9) ‘**Fiyatlama yönteminde, yiyecek-içecek müdürü, konuğun ödeyebileceği en yüksek fiyatları seçerek, uygular.’ Bu tanım sübjektif yöntemlerden hangisidir?

A) Taktik fiyat yöntemi

B) En yüksek fiyat yöntemi

C) Lideri izleme fiyat yöntemi

D) Sezgisel fiyat yöntemi

E) Geçerli fiyat yöntemi

**10) ‘**Yöntemde yiyecek satış fiyatı fiyatlama yönteminde olduğu gibi yiyeceklerin maliyetine dayandırılır.’ Bu tanım objektif yöntemlerden hangisidir?

A) Marjinal fiyatlama yöntemi

B) Başabaş fiyatlama yöntemi

C) Maliyet artı yöntemi

D) Temel fiyatlama yöntemi

E) Çarpan yoluyla fiyatlama

**11)** Aşağıdakilerden hangisi ziyafetlerde yiyecek-içecek fiyatlamada en önemli unsurdur?

A) Zarar etmek

B) Teslim almak

C) Kâr sağlamak

D) Porsiyon fiyatı

E) Menü

**12)** ‘Bu yöntemde fiyatlama konusu ekonomi, finans, psikoloji ve Pazar bilgilerine dayalı olarak bir sistem yaklaşımı içinde ele alınır.’ Bu tanım ziyafet fiyatlandırma yöntemlerinden hangisidir?

A) Objektif yöntem

B) Maliyet artı yöntemi

C) Taktik fiyat yöntemi

D) Temel fiyatlama yöntemi

E) Sübjektif yöntem

1-)Aşağıdakilerden hangisi ziyafet servisinde uygulanan kurallardan değildir?

a-Resmi ziyafetlerde servis şerefine verilen kişilerden başlar

b-Düğün ve nişan gibi ziyafetlerde verilen servis,gelin ve damattan başlat

c-Aile yemeklerinde servis, ailenin en yaşlısı olan bayandan başlar

d- Özel ziyafetlerde servis , makam ve rütbesi en yüksek olan başlar

e-Kokteyllerde servis en genç erkekten başlar

2-)Tabaklara yiyecek ve maşa servisi nereden yapılmalıdır?

a-Tabak sağdan maşa servisi sağdan

b- Tabak soldan ,maşa servisi soldan

c- Tabak soldan, maşa sağdan

d-Tabak sağdan, maşa servisi soldan

e- Tabak sağdan, maşa servisi karşıdan

3-)Tatlı servisi öncesinde masadan hangisi kaldırılmaz?

a-Show Plate

b- Ekmek tabağı

c- Tereyağ tabağı

d-Tuzluk

e-Peçete

4-)Kalabaklık ziyafetlerde hangi servis türü kullanılır?

a-Türk usulü

b-Fransız usulü

c-Amerikan usulü

d- Rus usulü

e-İngiliz usulü

5-Büfe tipi ziyafet servislerinin kaç farklı türü bulunur?

A-3

b-5

c-7

d-1

e-4

6-)Fransız usulü serviste servis tabağının ölçüsü nedir?

a-10-12 cm b-14-16 cm c-10-15 cm d-17-18 e-20 cm

7-)Fransız usulü servisin ziyafetlerde tercih edilme sebebi hangisi değildir?

a-Yemeğe fayanslara koyarak sıcak tutmak tabaklara koyarak sıcak tutmaktan daha kolaydır

b-Protokol ziyafette bir servis elemanı 3 kişiye en fazla 7 kişiye servis yapar

c-Şarap servisi elemanı en fazla 20 kişiye içki servisi yapar

d- Misafirler salona girmeden önce mumlar mutlaka yakılmalıdır

e-Protokol ziyafetlerinde servis elemanı aynı renk üniforma giymelidir

8-)Hangisi ziyafet hizmetlerinde kullanılan metotlar arasında yer almaz?

a-İstasyon

b-Tren

c-Takip

d-Kombinasyon

e-Süpürme

9-)Hangisi ziyafet servisinde yapılacak işler arasında yer almaz?

a-Menajların toplanması

b-Masadaki vazoların toplanması

c-Peçetelerin toplanması

d- Masalara servis atılması

e- Kirli örtülerin tolanması

10-)Hijyen kurallarına uyulmaması sonucu işletmelerin karşılayabileceği sorunlar arasında yer almaz?

a-Müşteri kaybı

b-Prestij kaybı

c-Satışlarda azalma

d-Personelin eğitim masraflarının azalması

e-Kötü şöhret

Boşluk Doldurma

1-) Ziyafet faaliyetlerinde kısa zaman dilimi içinde görevli olarak birçok misafire yiyecek içecek hizmeti sunulmaktadır.

2-)Banket hizmetleri yiyecek içecek faaliyetlerinin çok kazançlı bir parçasıdır

3-)Ziyafetlerde içecekler sağdan servis yapılmalıdır.

4-)Tabaktaki yiyecekler her zaman sağdan servis yapılmalıdır maşa servisi soldan yapılmadır

5-)İngiliz servis usulü gerçek konaklama ve gereksiz bağımsız restoran işletmelerinde verilecek büyük davetler için uygun bir servis usulü değildir

Klasik Sorular

1-)Ziyafetlerde kullanılan servis türleri nelerdir ?(4 tanesini yazınız)

Amerikan, İngiliz, Fransız ve Rus

2-)Ziyafetlerde kullanılan servis metotları nelerdir?(3 tane yazınız)

İstasyon, Kombinasyon ve Takip

3-) Ziyafet servisi yapılacak işler nelerdir?

Menajların toplanması, Masadaki servis malzemelerinin toplanması,

Masadaki vazoların toplanması, Kirli örtü ve peçetelerin toplanması

1.Yiyecek-içecek işletmesi nedir ? tanımınız yazınız .

yapısı, teknik donanımı, konforu ve bakım durumu gibi maddesel, sosyal değeri ve personelin hizmet kalitesi gibi niteliksel elemanları ile, kişilerin yeme içme ihtiyaçlarını karşılamayı meslek olarak kabul eden ekonomik, sosyal ve disiplin altına alınmış bir işletmedir.

2 Yiyecek İçecek Endüstrisinin Gelişme Nedenlerinden 5 tanesini yazınız .

Günümüzde tüketicilerin demografik özelliklerinin daha etkili olması

Yiyecek-içecek tesislerinin sayısının artması

Zamanın etkisi

İnsanların harcanabilir gelirlerinin artması

Menülerdeki gelişme

3. Outdoor Catering nedir ?

Kurum ve personel ihtiyacına yönelik sözleşmeli yiyecek-içecek hizmeti sunan işletmelerdir.

1. Konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek hizmeti sunan birimlerden biri değildir ?

1. Restoran
2. Kafe
3. Barlar
4. Gece kulübü
5. Aile Çay Bahçesi

2. Yiyecek-içecek departmanlarında yönetimin temel fonksiyonlarından hangisi yanlıştır ?

1. Plânlama
2. Örgütleme (organizasyon)
3. Yönetim
4. Koordinasyon (düzenleştirme)
5. Kontrol (denetim)

3. modern mönü kavramı günümüzde uygulanan ziyafet menüsünde sayı azaltılarak düşürülmüştür, sade hali ile yazınız.

1. Mezeler
2. çorba
3. balık
4. et çeşitleri
5. dessert,

4. Ziyafet Türlerinden hangisi yanlıştır.

1. Kokteyller
2. Nişan ve düğün ziyafetleri
3. Resmi (protokol) yemekleri
4. Toplantı ve seminerlerde uygulanan ziyafetler
5. Doğum günü Partileri

5.Aşağıdaki masa düzenlerinden hangisi yanlıştır ?

1. I
2. U
3. T
4. E
5. S

6. Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek ve Ziyafet Fiyatlamalarından, subjektif yöntemlerinden hangisi yanlıştır ?

1. Maliyet artı yöntemi
2. Başabaş fiyatlama yöntemi
3. Toplama yoluyla fiyatlama
4. Marjinal fiyatlama yöntemi
5. Temel fiyatlama yöntemi

7.Aşağıdakilerden hangisi Ziyafetlerde fiyatlamayı etkileyen faktörlerdendir ?

A) menü

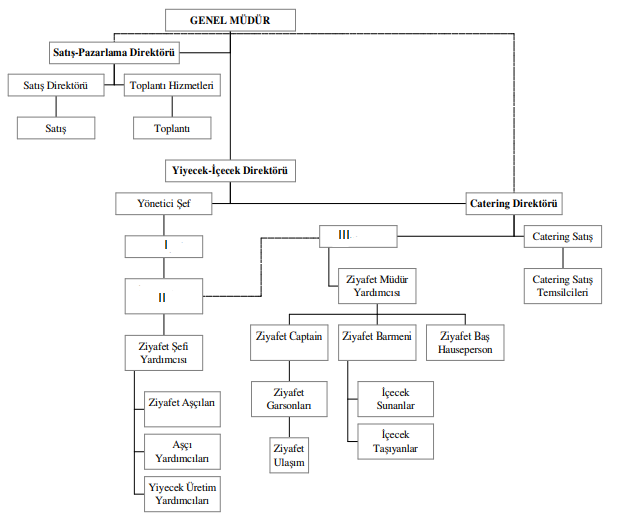
B) ziyafetin hafta içi veya hafta sonu olma özelliği

C) davetli sayısı

D) ziyafeti veren organizasyonun ve ya davet sahibinin konaklama işletmesi ile olan ilişkileri ve tanınma özelliği

E) HEPSİ

8.



Yukarıdaki tabloda numaralandırılmış yerlere sırası ile hangileri gelmelidir ?

A ) Sous chef –ecutive chef – captain

B) Dömi Chef – Chef de cousine - Soğuk şefi

C) Sous Chef – Ziyafet şefi –ziyafet

D) Sıcak Şefi – Servis Expert –servis

E) supervisor- ekip üyesi –restoran müdürü

9. Kalabalık ziyafetlerde gerek estetik gerekse pratiklik yönünden kullanışlı olan servis türü hangisidir ?

A) Amerikan servis

B) Rus Servisi

C)Fransız servisi

D)İngiliz servisi

E) Hepsi,

10.Aşağıdakilerden hangisi Ziyafet sonrası yapılacak işlerdendir ?

A)Menajların toplanması ve depolarına yerleştirilmesi

B)Masadaki servis malzemelerinin toplanarak kirlilerin bulaşık haneye gönderilmesi, masaların ve sandalyelerin düzenlenmesi

C)Masadaki vazoların şamdanların dolaplarına kaldırılması

D)Kirli örtü, peçete ve vb. çamaşırların çamaşırhaneye teslimi

E) Hepsi

................... biçimsellikten uzak, samimi hava taşıması, sadeliği ve pahalı olmayan servis sitili ile müşterilerin ilgilerini çekerler.(AİLE RESTORANI)

Yiyecek –İçecek İşletmeleri,Sübvanse edilen sosyal yardım amaçlı,........................................ olmak üzere ikiye ayrılır (TİCARİ AMAÇLI YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ)

Yiyecek –içecek yönetiminin temel fonksiyonları Plânlama, ..............................................,Yöneltme, Koordinasyon (düzenleştirme), Kontrol (denetim)’dir (Örgütleme (organizasyon),