**Ziyafet Mutfağı Klasik Sorular Ve Cevapları**

**1-Ziyafet Menüsü hazırlanırken neleri göz önünde bulundurmamız gerekir?**

Ziyafet türünü belirleme

Yemeğe gelecek olanların özelliklerini belirleme

Yemeğin verileceği mevsimi belirleme

Mutfak çalışanlarının neleri yapıp neleri yapmayacağını belirleme

Hangi yemeklerin ziyafet servisine uygun olacağını belirleme

**2-Protokolün önemini açıklayınız.**

Önemli amaçlarından biri önde gelme sırasını saptamak,titizlik ve uygulamaktır. Devlet yetkililerinin kamu , kurum ve kuruluşlarının örgütlenmiş tüm sosyal grupların kendi aralarında izledikleri protokol sırasına önde gelim denilmektedir.

**3-Protokol çeşitlerini yazınız**

Resepsiyonlar,kokteyl partileri,yemek davetleri, büfeli yemek davetleri, özel amaçlı yemek davetleri

**4-Özel amaçlı yemekler hakkında bilgi veriniz.**

Üç çeşittir. İş yemekleri, Supper, Supe

**5-Protokol servisi sırasında dikkat edilmesi gerekenler nelerdir?**

-Protokol servisinde komi yer almaz

-Yemek garsonu 6-8 kişiye, İçecek garsonu 12-14 kişiye servis yapmalıdır.

-Servisten önce mutlaka şef ve müdür ile prova yaptırılmalıdır.

**6-Protokol menüsü neye göre hazırlanır.**

-Protokol konuğunun hangi ülkeden geldiğini(Yaş, cinsiyet, din , inanç)

-Verilecek içkinin menüye uygunluğu

- Protokol ziyafeti süresi ve mevsimi

**7-Ziyafet menüleri nasıl olmalıdır?**

-Ziyafet menülerinde yemekler önceden hazırlanıp bekletilebilen türden olmalıdır.

-Yemekler ziyafet servisine uygun olmalıdır.

-Menü yapılırken mutfak araç-gereçlerinin yeterli olup olmadığı kontrol edilmelidir.

-Menü yapılırken mutfak elemanlarının bildiği yemekler olmasına dikkat edilmelidir.

-Menü yapılırken mevsim özellikleri dikkate alınmalıdır.

-Tavsiye edilecek yemekler menü ziyafetine uygun olmalıdır.

**8-İşletmeler Banket organiyazsonuna neden önem verir?**

-Ziyafet organizasyonu işletmeleri tanıtımı ve reklamında önemli rol oynar.

-Ziyafet organizasyonunda satın alma toptan olduğu için daha uygundur.

-Katılacak kişi sayısı belli olduğu için zaiyat minimum seviyededir.

-Diğer organizasyonlara göre daha fazla kar bırakır.

-İş yoğunluğu a la carte ye göre daha hafiftir.

**9-Ordövr tabağına örnek veriniz.**

-Beyaz peynir,patlıcan soslu çıtır yaprak sarması,zeytinyağlı ıspanak,humus, haydari, acılı ezme, soyalı uskumru, soslu hamsi

**10-Protokolün tanımı nedir?**

Devlet ve diplomasi alanındaki törenlerde,resmi ilişkilerde ve sosyal hayatta uygulanması gereken kurallar toplamıdır.

**11- Protokol kurallarının kullanım alanları nelerdir?**

Devlet törenlerinde, diplomatik ilişkilerde, sosyal hayatta, resmi ilişkilerde kullanılır.

**12-Ziyafet emri formu nedir?**

Ziyafette ile ilgili bilgilerin gönderildiği form veya haber pusulasına denir.

**13-Ziyafet emri formunun içinde yer alması gerek 5 madde nedir?**

-Verilecek menü

-İlave istekler

-Salon, masa düzeni

-Kim tarafından verildiği

-Türü ve Kişi sayısı

-Tarih, saati ve yeri

**14-Menüye uygun şarap seçiminde temel unsurlar nelerdir?**

Beyaz etle beyaz şarap

Kırmızı etle kırmızı şarap

Tatlı ve meyvelerle, kırmızı, beyaz, rose ve şampanya

Haşlama etlerle, rose şarap

Kanatlı av hayvanlarda, kırmızı şarap

**15- Ziyafet menülerinde yemek sıralamasını yazınız.**

Soğuk Ordövr,Çorba,Sıcak Ordövr, Ana yemek, Tatlı ve meyve

**16-Yiyecek içecek sektörünün gelişmesindeki temel nedenler nelerdir?**

-Yaşam biçimi değişiklikleri

-İşletme sayısının artması

-Menüdeki gelişme

-Ticari faaliyetlerin yoğunlaşması

-Sosyal aktivitelerin artışı

**17-Ziyafetler hangi amaçlarda düzenlenir?Örneklerle açıklayınız.**

Özel eğlenceler:Sosyal faaliyetler, dini kutlamalar

İş yemekleri: Konferanslar,Toplantılar

Resmi Protokol Yemekleri:Ödül törenleri

Diğer nedenlerle verilen yemekler:Spor aktiviteleri

**18- Soğuk büfe ziyafetlerini açıklayınız.**

Yiyecekler tepside dekore edilerek sunulur ve masalar, normal restoran masalarından yüksek ve uzundur.Büfeye; soğuk mezeler,zeytinyağlılar, soğuk et çeşitleri, peynir çeşitleri, tatlı ve meyve çeşitleri konur.

**19-Ziyafet servis şefinin görevi nedir?**

Genellikle birden fazla ziyafet salonu olan işletmelerde bulunur.Bu tesislerde birden çok organizasyon aynı anda yapılabilir. Bu durumda servis şefi görevlendirildiği salondaki ziyafetin denetiminden sorumludur.

**20- Ziyafette kullanılan masa şekillerini örneklerle açıklayınız.**

Yuvarlak masa,uzun veya dikdörtgen masalar, kombine masalar, blok masalar, T şeklindeki masalar, E şeklindeki masalar, özel şekilli masalar…

Uzun masalarda I,U.T.E şeklinde masa düzenlemeleri oluşturulabilir.

**21-Toplantılarda neden genellikle U şeklinde masa düzeni tercih edilmektedir?**

Anlatanın görüş açısı ve dinleyenin daha iyi bir şekilde konsantre olması ve birbirleriyle iletişimde halinde olunması, gözden uzak durmaması için tercih edilir.

**22-Organizasyonlar için hazırlanan menü seçeneklerinin olmasının müşteri ve işletme açısından yararları nelerdir?**

-Çeşitli seçenekler içinden bütçesine uygun bir menüyü seçme imkanı sağlar.

-İşletme önceden maliyetlendirilmiş, satış fiyatı belirlenmiş menü ile ziyafet organizasyon aşamasında daha az sorunla karşılaşır.

**23-İyi bir menü hazırlarken dikkat edilmesi gereken faktörler nelerdir?**

**-**Gelen grubun gereksinimleri

-Cinsiyetleri

-Yaşları

-Fizyolojik durumu

-Aktivite ve beslenme alışkanlıkları

**Test Soru Ve Cevapları**

**1-Kokteyl organizasyonlarında genellikle hangi masa tercih edilir?**

**A-**Dikdörtgen

B- Kare

**C-Yuvarlak**

D- Sekizgen

E-Yarım daire

**2-Ziyafetlerde ilk servis hangi masaya yapılır?**

1. Yan masa
2. **Baş masa**
3. Çapraz masa
4. Yuvarlak masa
5. Kare masa

**3-“Banquette” kelimesi hangi ülkeden gelmiştir?**

A-İtalya

B-İngiltere

C-İspanya

**D-Fransa**

E-Hindistan

**4-Aşağıdakilerden hangisi ziyafet menüsünde yer almaz?**

**A-**Zeytinyağlı dolma

B- Paçanga Böreği

C- Mantar soslu bonfile

**D- Suffle**

E-Profiterol

**5-Ziyafet için rezervasyon alırken aşağıdakilerden hangisi önem taşımaz?**

**A**-Konuk sayısı

B-Tarih ve saat

C- Fiyat

D-Menü içeriği

**E-Masaların örtü şekli ve rengi**

**6-Aşağıdakilerden hangisi servis esnasında kullanılan malzemelerden değildir?**

**A-Pürmüzler**

B-Menaj takımları

C-Peçeteler

D- Çatal,Bıçak takımları

E-Bardaklar

**7-Aşağıdakilerden hangisi servis çeşitlerinden değildir?**

**A-**Masa servisi

**B- Deniz ürünleri servisi**

C- Self servis

D-Büfe servisi

E-Fast-Food servisi

**8-Aşağıdakilerden hangisi servis usullerinden değildir?**

1. Fransız servis
2. İngiliz servis
3. Rus servisi
4. Amerikan servis
5. **İtalyan servis**

**9-Aşağıdakilerden hangisi günümüz ziyafet menüsü sırasının karşılığıdır?**

 A-Çorba,soğuk ordövrler, balık, sıcak ordövrler,et çeşitleri, dessert

 B-Soğuk ordövrler,sıcak ordövrler,çorba,et çeşitleri,balık,dessert

 **C-Soğuk ordövrler,çorba,sıcak ordövrler,balık,et çeşitleri, dessert**

 D-Sıcak ordövrler,çorba,soğuk ordövrler,balık,et çeşitleri,dessert

E-Soğuk ordövrler,çorba,sıcak ordövrler,dessert,balık, et çeşitleri

**10-Ziyafetlerde en büyük Pazar payı oluşturan faaliyet aşağıdakilerden hangisidir?**

A-Konferanslar

B-Ödül töreni

**C-Dini Kutlamalar**

D-Toplantılar

E-Sosyal Faaliyetler

**11-**

**-Tanışma,bir yerin açılışı ve benzeri için düzenlenir.**

**-Davetliler oturmaz.**

**-Genellikle iki saat sürer.**

**-Ayakta çeşitli içkilerle birlikte,soğuk ve sıcak kanepe,cips,kuruyemiş vb. ikram edilir.**

**Yukarıda açıklaması verilen ziyafet türü aşağıdakilerden hangisidir?**

**A-**Küçük Partiler

**B-Kokteyller**

C-Protokol Yemekleri

D-Nişan ve düğün ziyafetleri

E-Kongre ve konferanslar

**12Aşağıdakilerden hangisi ziyafetin amaçlarından biri değildir?**

A-Tüketme

B-Reklam

C-Kazanç

**D-Zarar**

E-Memnuniyet

**13-Aşağıdakilerden hangileri ziyafet menü türlerinden değildir?**

A-Kokteyl

B-Açık Büfe

**C-Karışık büfe**

D-Oturularak servis edilen

E-Resepsiyon içki ve aperatif

**14-Hangileri ziyafetin gerekli şartlarından değildir?**

A-Ziyafetin cinsi

B-Kişi başı fiyat

C- Başlangıç ve bitiş

D- Tarihi ve günü

**E-Servis Personeli**

**15-Aşağıdakilerden hangisi ziyafet personelinin ve ziyafet servisinin sorunsuz akışından sorunludur?**

**A-Ziyafet şef garsonu**

B- Hamallar

C-Dispunse Barmeni

D-Ziyafet Garsonu

E-Extra servis personeli

**16-Aşağıdakilerden hangisi tüm ziyafet personelinin denetiminden ve yönetiminden sorumludur?**

A-Extra servis personeli

B-Ziyafet şef garsonu

C-Ziyafet şef barmeni

D-Hamallar

**E-Ziyafet Müdürü**

**17-Aşağıdakilerden hangisi bir gala yemeği için uygun bir tatlı olmaz?**

A-Kazandibi

B-Meyveli yaş pasta

**C-Çikolatalı sufle**

D-Baklava

E-Trileçe

**18-Aşağıdakilerden hangisi iyi planlanmış menü özelliklerinden değildir?**

A-Müşterinin yeterli ve dengeli beslenmesini sağlar

**B-Hizmet verilen grubun biyolojik ve kültürel doyumunu sağlar**

C-Satın almayı kolaylaştırır

D-Yemek artıklarının oluşmasını önler

E-Ürünlerin maliyeti yüksek olur

**19-Hangisi ziyafetlerde gerekli şartlardan değildir?**

**A-Servis personeli**

B-Kişi başı fiyat

C-Ziyafet cinsi

D-Tarihi ve saati

E-Hiçbiri