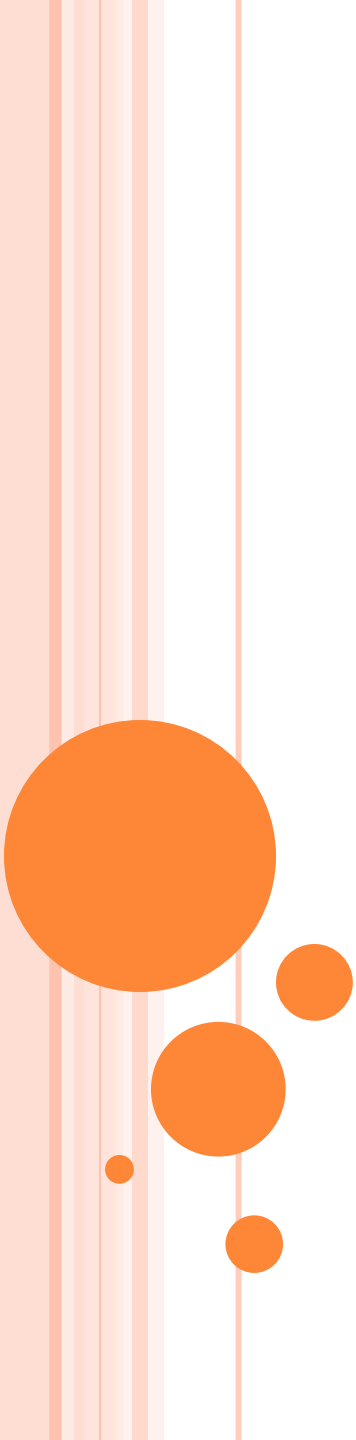




WiZBHP

**TEMAT: ZADANIA TYPU
EGZAMINACYJNEGO.**

Izabela Żero

ZADANIE 1.

Na zdjęciu przedstawiono podstawowe wyposażenie stanowiska pracy

- A. sommeliera.
- B. barmana.
- C. kelnera.
- D. baristy.



ZADANIE 2.

W sprzęcie przedstawionym na zdjęciu należy podawać

- A. zrazy zawijane.
- B. fondue serowe.
- C. zupę gulaszową.
- D. sos pomidorowy.



ZADANIE 3.

Przedstawione na zdjęciu porcelanowe, żaroodporne naczynia, to

- A. głębokie półmiski do potraw duszonych.
- B. kokilki do potraw zapiekanych.
- C. foremki na babki.
- D. sosjerki do sosu.



ZADANIE 4.

System kontroli jakości, wymagający opracowania zakładowego planu higieny w postaci instrukcji oraz arkuszy monitorowania, to

- A. ISO
- B. GHP
- C. GMP
- D. HACCP



ZADANIE 5.

Na zdjęciu przedstawiono zestaw do konsumpcji

- A. ostryg.
- B. fondue.
- C. homara.
- D. ślimaków.



ZADANIE 6.

Na zdjęciu przedstawiono szczypce

- A. do cukru.
- B. do oliwek.
- C. do ślimaków.
- D. do szparagów.



ZADANIE 7.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu to

- A. bęben.
- B. kociołek.
- C. schładzacz.
- D. podgrzewacz.



ZADANIE 8.

Przyrząd kontrolno-pomiarowy przedstawiony na zdjęciu, to

- A. higrometr.
- B. manometr.
- C. waga hakowa.
- D. sonda temperaturowa.



ZADANIE 9.

Przedstawione na zdjęciu naczynie szklane służy do podawania

- A. grzanego wina.
- B. gorącej czekolady.
- C. kawy po irlandzku.
- D. kawy latte macchiato.



ZADANIE 10.

Sprzęt przedstawiony na zdjęciu służy

- A. do mieszania koktajli.
- B. do rozdrabniania lodu.
- C. do wyciskania soku.
- D. do zaparzania kawy.



ZADANIE 11.

Na zdjęciu przedstawiono

- A. kociołek do zupy.
- B. naczynie do fondue.
- C. naczynie do zapiekania.
- D. sprzęt do flambirowania.



ZADANIE 12.

Zestaw naczyń przedstawionych na zdjęciu przygotowany do sporządzenia i podania herbaty

- A. po arabsku.
- B. po rosyjsku.
- C. po japońsku.
- D. po angielsku.



ZADANIE 13.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu służy

- A. do smażenia omletów.
- B. do schładzania deserów.
- C. do podgrzewania półmisek.
- D. do przechowywania dodatków.



ZADANIE 14.

Przyrząd kontrolno-pomiarowy przedstawiony na zdjęciu to

- A. higrometr.
- B. manometr.
- C. waga hakowa.
- D. sonda temperaturowa.



ZADANIE 15.

Przedstawione na zdjęciu naczynie porcelanowe należy użyć do podania

- A. kawy po irlandzku.
- B. kawy mazagran.
- C. zupy specjalnej.
- D. zupy krem.



ZADANIE 16.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu stosuje się na stołach bufetowych

- A. z zimnymi zakąskami.
- B. z zimnymi napojami.
- C. z gorącymi napojami.
- D. z gorącymi potrawami.



ZADANIE 17.

Sprzęt pomocniczy przedstawiony na zdjęciu służy do schłodzenia

- A. kawy mrożonej.
- B. long drinka.
- C. szampana.
- D. piwa.



ZADANIE 18.

Przedstawione na zdjęciu urządzenie służy do wieloporcjowego podawania

- A. przekąsek zimnych.
- B. przekąsek gorących.
- C. dodatków do przekąsek zimnych.
- D. dodatków do przekąsek gorących.



ZADANIE 19.

Przedstawiona na rysunku filiżanka, o pojemności 40 ml, służy do podawania

- A. zupy specjalnej.
- B. zupy krem.
- C. czekolady.
- D. espresso.



ZADANIE 20.

Przedstawiony na rysunku zestaw sztućców służy do porcjowania i nakładania

- A. kawioru.
- B. homara.
- C. pizzy.
- D. tortu.



ZADANIE 21.

Sprzęt pomocniczy przedstawiony na rysunku to

- A. szafka serwisowa.
- B. wózek kelnerski.
- C. stolik pomocniczy.
- D. wózek transportowy



ZADANIE 22.

Przedstawione na rysunku naczynie do zapiekania to

- A. kokilka.
- B. nelsonka.
- C. salaterka.
- D. brytfanna.



ZADANIE 23.

Przedstawione na rysunku naczynie ma zastosowanie w bufetach do ekspozycji

- A. pieczywa.
- B. owoców.
- C. wędlin.
- D. serów.



ZADANIE 24.

Filizankę o pojemności 40 ml należy zastosować do podania kawy

- A. cappuccino.
- B. americano.
- C. espresso.
- D. latte.



ZADANIE 25.

Przedstawiony na rysunku element stanowi część

- A. ekspresu.
- B. blendera.
- C. salamandra.
- D. podgrzewacza.



ZADANIE 26.

Do kontroli którego parametru należy użyć sprzętu przedstawionego na rysunku?

- A. Masy potrawy po obróbce cieplnej.
- B. Ciśnienia w płaszczu wodnym kotła.
- C. Temperatury wewnątrz gotowanej potrawy.
- D. Wilgotności w magazynie produktów suchych.



ZADANIE 27.

Na rysunku przedstawiono

- A. młynek do kawy.
- B. mikser barmański.
- C. kruszarkę do lodu.
- D. wyciskacz do cytrusów.

