**Tydzień 7 klasa IB Podstawy hotelarstwa 04.05 - 08.05. 2020**

Test sprawdzający wiedzę ( przygotuj ołówek !!!!!) Zaznacz tylko jedną odpowiedź kółkiem, gdy się pomylisz przekreśl i wybierz inną zaznacz kółkiem.

1. Uniform służbowy to
2. Zbiór zasad obowiązujących w miejscu pracy
3. Ubranie noszone w pracy
4. Pomieszczenie służbowe
5. Stanowisko pracy
6. Pokój składający się z kilku pomieszczeń posiadający indywidualne wyposażenie to
7. Apartament
8. Pojedynczy
9. Podstawowy
10. Studio
11. Pokój z dwoma osobnymi łózkami nazywany jest
12. Jednoosobowy
13. Twin
14. Apartament
15. Double
16. Do części zewnętrznej recepcji zaliczamy
17. Kanapy fotele
18. Ladę recepcyjną
19. Zaplecze biurowe
20. Klucznicę
21. Pokój przystosowany do określonej grupy ludzi np. niepełnosprawnych nazywamy jednostką mieszkalną
22. Specjalną
23. Apartamentową
24. Wieloosobową
25. Rezydencjonalną
26. Do czynności pokojowej w węźle higieniczno-sanitarnym należy
27. Wymiana popielniczek
28. Odkurzanie dywanów
29. Polerowanie części metalowych
30. Pastowanie i froterowanie podłóg
31. Pokojowa podczas sprzątania na drzwiach umieszcza wywieszkę
32. Room service
33. Maid in room (pokój w trakcie sprzątania)
34. Proszę nie przeszkadzać
35. Proszę posprzątać pokój
36. Odkażanie pokoju po gościach chorych to
37. Deratyzacja
38. Dezynfekcja
39. Dezynsekcja
40. Koagulacja
41. Drzwi i okna myje się podczas sprzątania
42. Codziennego
43. Gruntownego
44. Okresowego
45. Sezonowego
46. Odsuwanie mebli od ścian dokonuje się podczas sprzątania
47. Gruntownego
48. Codziennego
49. Okresowego
50. Sezonowego
51. Pokojowa powinna uzupełnić materiały w teczce hotelowej
52. Tylko wtedy gdy pokój przygotowywany jest dla gościa VIP
53. Od razu po wejściu do pokoju
54. Po posprzątaniu jednostki mieszkalnej
55. Wyłącznie na życzenie gościa
56. Pozbycie się gryzoni,( usuwanie) to
57. Deratyzacja
58. Dezynfekcja
59. Dezynsekcja
60. Sanityzacja
61. Ręczniki w hotelu 5\* zmienia się na życzenie gościa
62. Codziennie
63. Co dwa dni
64. Co trzy dni
65. Raz w tygodniu
66. Ile Ręczników kąpielowych należy umieścić w pokoju DBL ?
67. 1 ręcznik
68. 2 ręczniki
69. 3 ręczniki
70. 4 ręczniki
71. Preparaty stosowane do czyszczenia sanitariatów to są
72. Środki pielęgnujące
73. Środki nabłyszczające
74. Środki konserwujące D. Środki dezynfekując
75. Stanowisko pokojowej podlega działowi
76. Recepcji
77. Służby pięter
78. Gastronomii
79. Służby parterowej
80. Recepcja jest miejscem gdzie
81. Pracownicy działu technicznego mają swoje biuro
82. Pracownicy służby pięter się przebierają
83. Goście spożywają śniadanie
84. Goście są witani i żegnani
85. Osoba mieszkająca w hotelu to
86. Turysta
87. Hotelarz
88. Passant
89. Gość hotelowy
90. Kategoriami 1\*- 5\* są oznaczone
91. Domy wycieczkowe
92. Pola biwakowe
93. Kampingi
94. Pensjonaty
95. Kategoriami od I – III są oznakowane
96. Pensjonaty
97. Motele
98. Pola biwakowe
99. Domy wycieczkowe
100. Bagażnik to podstawowy element wyposażenia jednostki mieszkalnej powinien znajdować się
101. W korytarzu
102. W łazience
103. W sypialni
104. W salonie
105. Telefon powinien znajdować się w każdej jednostce mieszkalnej w hotelach
106. 1\*, 2\*
107. 4\*, 5\*
108. 1\*,2\*, 3\*
109. 3\*, 4\*, 5\*
110. Którego sprzętu należy użyć do mycia podłogi
111. Polerki
112. Odkurzacza
113. Wiadra z mopem
114. Szczotki do zamiatania
115. Bieżąca kontrola działania urządzeń sanitarnych w j. m. należy do obowiązków
116. Inspektora pracy
117. Inspektora pięter
118. Konserwatora
119. Pokojowej
120. Przygotowanie jednostki mieszkalnej do sprzedaży należy do obowiązków
121. Marketingu
122. Służby pięter
123. Room service
124. Służby parterowej
125. Jakiego koloru deski użyjesz do przygotowania potraw z ryb
126. Białego
127. Żółtego
128. Niebieskiego
129. Brązowego
130. W dziale służby pięter nie stosuje się systemu pracy
131. Rewirowego
132. Akordowego
133. Brygadowego
134. Dyspozycyjnego
135. Produkty zbożowe są głównym źródłem pozyskiwania przez orgazizm
136. Białka
137. Tłuszczów
138. Węglowodanów
139. Witamin
140. Kelner podaje rachunek gościowi w
141. Płatniku
142. Portfelu
143. Notatniku
144. Kieliszku
145. Posiłek wydawany w hotelach w godzinach od 7.00- 10.00 to
146. Obiad
147. Lunch
148. Brunch
149. Śniadanie
150. System identyfikujący, oceniający i kontrolujący zagrożenia bezpieczeństwa żywności to
151. GMP
152. GHP
153. HACCP
154. HORECA
155. Karta menu przygotowana ozdobiona z okazji bankietu to karta
156. Sezonowa
157. Lunchowa
158. Okolicznościowa
159. Room service
160. Pieczywo dostarcza organizmowi przede wszystkim
161. Cukrów
162. Białek
163. Tłuszczów
164. Węglowodanów
165. Hotel nie ponosi odpowiedzialności za przedmioty wartościowe jeżeli gość
166. Umieścił je w skrytce depozytowej
167. Oddał je do przechowalni bagażu
168. Trzyma je w pokoju hotelowym
169. Złożył je u pracownika recepcji
170. Hotel ponosi odpowiedzialność za rzecz wniesioną przez gościa do obiektu od momentu
171. Podejścia gościa do recepcji
172. Zarejestrowania się gościa
173. Wejścia gościa do pokoju
174. Wejścia gościa do hotelu
175. Plamy z krwi na podłogach usuwa się za pomocą
176. Spirytusu
177. Zimnej wody
178. Gorącej wody
179. Rozpuszczalnika
180. Podstawowym działaniem które należy podjąć w sytuacji stwierdzenia w pokoju hotelowym obecności pluskiew jest
181. Dezynfekcja
182. Dezynsekcja
183. Sprzątanie generalne
184. Sprzątanie okolicznościowe
185. Kwit depozytowy jest potwierdzeniem
186. Przyjęcia na przechowanie bagażu gościa
187. Przyjęcia na przechowanie rzeczy wartościowej
188. Zabezpieczenia rzeczy pozostawionej przez gościa w hotelu
189. Gwarancji zapłaty przez gościa hotelowego za ewentualne zniszczenia
190. Talerze z daniem ciepłym wyporcjowanym w kuchni należy stawiać na stole podchodząc do gościa
191. Z lewej strony
192. Z prawej strony
193. Ze strony z której jest więcej miejsca
194. Ze strony której kelnerowi jest wygodniej
195. Pokojowa w czasie opróżniania kosza skaleczyła się. Pokojowa powinna
196. Sporządzić protokół wypadkowy
197. Przerwać pracę i udać się do lekarza
198. Poinformować przełożonego o tym fakcie
199. Zakleić plastrem miejsce skaleczenia i wrócić do pracy
200. Krótkotrwałe, ogólnodostępne wynajmowanie domów, mieszkań, pokoi, miejsc noclegowych a także miejsc na ustawienie namiotów, przyczep oraz świadczenie usług związanych w tym obrębie to usługi
201. Noclegowe
202. Hotelarskie
203. Turystyczne
204. Wypoczynkowe
205. Pieczywo cukiernicze, masło, słodkie dodatki gorący napój to typowe menu śniadania
206. Angielskiego
207. Wiedeńskiego
208. Kontynentalnego
209. Okolicznościowego
210. Który zestaw śniadaniowy zaplanowano zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
211. Ser twarogowy, pieczywo z masłem pomidor, kakao
212. Zupa mleczna, bułka z dżemem
213. Bułka z miodem, jabłko
214. Kawa Croissant
215. Makulaturę wrzucamy do pojemników lub worków koloru
216. Zielonego
217. Żółtego
218. Niebieskiego
219. Białego
220. Do przycinania żywopłotu wokół obiektu hotelarskiego użyjesz
221. Kosę B. Tasak C. Nożyce D. Szczypce

Ćwiczenia praktyczne

Powtórz i przygotuj się do odpowiedzi ustnej

1. Przypomnij sobie rodzaje śniadań podawanych w hotelach.
2. W jaki sposób gość zamawia śniadanie ?
3. W jakiej formie podajemy śniadania?
4. Jaka zastawa stołowa potrzebna jest do przygotowania śniadań?
5. Opowiedz na czym polega śniadanie w formie bufetu szwedzkiego?
6. Na czy polega usługa room service?
7. Wyjaśnij skróty: AB, HB, CB, RO.

Zadanie

Wymień i oblicz ( ilości ) sprzęt, środki czystości, bieliznę pościelową, ręczniki pobierzesz z magazynu do posprzątania dwóch pokoi w hotelu 4\* po wyjeździe gości.

Pierwszy pokój DBL

Drugi TWIN