

## ISPITNA PITANJA IZ PREDMETA MENADŽMENT HRANE I PIĆA

1. Definisane i osnovne karakteristike restoraterstva
2. Istorijat restoraterstva
3. Podela ugostiteljstva
4. Ugostiteljski objekti za pružanje usluge hrane i pića
5. Uslovi za obavljanje proizvodno uslužnog procesa u restoraterstvu
6. Vrste ugostiteljskih kuhinja
7. Oprema u ugostiteljskim kuhinjama
8. Osnovna sredstva za rad u restoraterstvu
9. Sitan inventar
10. Standardi u restoranskom poslovanju
11. HACCP
12. Higijena u restoraterstvu
13. Ljudski resursi u ugostiteljstvu
14. Normativi u restoraterstvu
15. Pravljanje kalkulacije u restoranskom poslovanju
16. Pansionski sistem poslovanja
17. A la carte poslovanje
18. Meni – jelovnik
19. Vinska karta
20. Karta pića
21. Marketing u restoranskom poslovanju
22. Elektronski marketing u restoranskom poslovanju
23. Kategorizacija restorana u Srbiji
24. Kategorizacija restorana u svetu
25. Svečani obroci
26. Doručak
27. Koktel party
28. Hladan bife
29. Hladno – topli bife
30. Priprema jela pred gostom
31. Uparivanje hrane i vina
32. Katering
33. Institucionalni restorani
34. Regrutacija i prijem osoblja
35. Kontrola restoranskog poslovanja
36. Kupovina i nabavka hrane i pića
37. Ruski način usluživanja
38. Engleski način usluživanja
39. Američki način usluživanja
40. Bečki način usluživanja
41. Samouslužni restorani
42. Kafa i topli napici