**Kontrolní test 2** **Řešení**

***Zakroužkujte jednu správnou odpověď.***

1. Co je to výrobní úsek?

1. je to úsek na dohotovení jídla před hostem
2. je úsek na přípravu pokrmů během celodenní stravy hostů
3. je to úsek určený pro přípravu nápojů za barem

2. Co je to odbytový úsek?

1. je výdejní stůl v kuchyni odkud probíhá expedice
2. je úsek v hale při odjezdu hostů
3. je úsek určený pro hosty, k zajištění nápojů, usazení, odbavení, vyúčtování

3. Co je to směna?

1. je časový úsek zaměstnance, kdy za odvedenou práci dostane mzdu
2. druh práce v restauraci či hotelu
3. je časový úsek zaměstnance, kdy musí splnit jednotlivé úkoly od zaměstnavatele

4. Co má za úkol vedoucí skladu?

1. připravovat se na příjem zboží
2. má za úkol skladové zásoby jejich objednávání, přejímku, výdej do meziskladu, evidenci a inventuru
3. třídit a kontrolovat zboží

5. Za co odpovídá šéfkuchař?

1. za správný chod podniku
2. za dochucování pokrmů
3. odpovídá za celkovou výrobu a přípravu pokrmů, jejich postupů, hygienu, kontrolu práce podřízených kuchařů a pom. personálu, hospodárnost se svěřenými surovinami a zařízeními, dodržování norem, vážení

6. Co má za úkol vedoucí střediska?

1. organizuje směny, kontroluje pracovníky, kvalitu služeb, dodržování předpisů, řeší stížnosti, kontroluje tržby
2. připravovat rozpisy směn
3. zajistit nákup a příjem zboží

**Hodnocení:**

Výborný = 6 bodů; Chvalitebný = 5 bodů; dobrý = 4-3 body; Dostatečný = 2 body;

Nedostatečný = 1-0 bodů.