**Kontrolní test 3** Hodnocení: ………………….

Jméno a příjmení: …………………………………………………… Třída: ……………… Datum: ………………………..

1. Na jaké faktory je brán ohled při organizaci práce v restauraci?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

2. Doplňte model organizační struktury restauračního provozu.

3. Jakými třemi způsoby se vymezují směny výrobního a odbytového střediska?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

4. Vyjmenujte nejčastější pracovní pozice stravovacího zařízení.

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

5. Popište úklid pracoviště na konci dne ve výrobním středisku.

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

6. Popište úklid pracoviště na konci dne v odbytovém středisku.

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….