

Модуль атауы км 13	Банкет залдын дайындау және банкетке қызмет көрсету
№1 тапсырма	Банкет үстелінің ені қандай болуы тиіс (мм)
Дұрыс	1200-1500
Дұрыс емес	800-900
Дұрыс емес	900-1000
Дұрыс емес	1050
№2 тапсырма	Фуршет үстелінің биіктігі (мм)
Дұрыс	1000-1050
Дұрыс емес	800-900
Дұрыс емес	900-950
Дұрыс емес	950
№3 тапсырма	Толық қызмет көрсетілетін банкетте бәліш тәрелкесінен кейін әрбір аспапқа не қойылады
Дұрыс	мәзір карточкасы
Дұрыс емес	десерт аспабы
Дұрыс емес	куверт карточкасы
Дұрыс емес	майлық
№4 тапсырма	Тәрелке мен аспаптар міндетті түрде ... ауыстырылады
Дұрыс	балық дәмтатымдарын бергеннен кейін
Дұрыс емес	десертті беру алдында
Дұрыс емес	әрбір тағамды беру алдында
Дұрыс емес	бірінші тағамды бергеннен кейін
№5 тапсырма	Салқын дәмтатымдар үстелге қашан қойылады?
Дұрыс	банкет басталғанға дейін 30-60 минут бұрын
Дұрыс емес	тапсырыс берушінің қалауы бойынша
Дұрыс емес	банкет басталғанға дейін 1,5 сағат бұрын
Дұрыс емес	банкет басталғанға дейін 5-10 минут бұрын
№6 тапсырма	Банкет-фуршет – бұл қандай банкет?
Дұрыс	тұрып тұратын
Дұрыс емес	даладағы
Дұрыс емес	ашық алаңдағы
Дұрыс емес	қонақтардың көп көлемінен

№7 тапсырма	Банкет-фуршетке үстел ыдыстарын даярлау кезінде үстелге не қойылмайды?
Дұрыс	ұсақ асхана тәрелкелері
Дұрыс емес	дәмтатым тәрелкелер
Дұрыс емес	бәліш тәрелкелері
Дұрыс емес	десертті тәрелкелер
№8 тапсырма	Футшет үстелінің ыдыстарын даярдауды нені қоюдан бастайды?
Дұрыс	шыныдан жасалған ыдысты
Дұрыс емес	фарфордан жасалған ыдысты
Дұрыс емес	дәмдеуіштерді
Дұрыс емес	гүлдерді
№9 тапсырма	Банкет-фуршетте не берілмейді?
Дұрыс	сорпалар
Дұрыс емес	кофе
Дұрыс емес	спиртті ішімдіктер
Дұрыс емес	ыстық дәмтатымдар
№10 тапсырма	Банкет-фуршеттегі асжаулық жиектері еденнен қандай арақашықтықта болуы тиіс
Дұрыс	5-10 см
Дұрыс емес	30-40 см
Дұрыс емес	25 см
Дұрыс емес	25-30 см
№11 тапсырма	Банкет-коктейль не үшін ұйымдастырылады
Дұрыс	ресми кездесу қатысушылары үшін
Дұрыс емес	үйлену тойларын өткізу үшін
Дұрыс емес	мерейтойларды атап өту үшін
Дұрыс емес	туған күндерді тойлау үшін
№12 тапсырма	Банкет-коктейльді өткізу кезінде не пайдаланылмайды
Дұрыс	банкет үстелдері
Дұрыс емес	ыдыс аяқ
Дұрыс емес	майлық
Дұрыс емес	күлсалғыш
№13 тапсырма	Банкет-коктейльдің ұзақтығы

Дұрыс	1-2 с
Дұрыс емес	2-3 с
Дұрыс емес	50-60 мин
Дұрыс емес	шектелмеген
№14 тапсырма	Банкет-коктейльде тәмтатымдар қалай беріледі
Дұрыс	фарфор ыдыстарда
Дұрыс емес	подностарда
Дұрыс емес	науаларда
Дұрыс емес	баранчиктерде
№15 тапсырма	Шай үстелінің ыдыстарын даярлау үшін не қойылмайды?
Дұрыс	дәмтатым тәрелкелер
Дұрыс емес	науалар
Дұрыс емес	десертті тәрелкелер
Дұрыс емес	жеміске арналған аспаптар
№16 тапсырма	Банкет-шай үстелін не безендіреді
Дұрыс	самаурын
Дұрыс емес	гүлдер
Дұрыс емес	асжаулықтар
Дұрыс емес	ыдыс
№17 тапсырма	Шай майлықтарының өлшемдері (см)
Дұрыс	35x35
Дұрыс емес	46x46
Дұрыс емес	40x40
Дұрыс емес	50x50
№18 тапсырма	Ресми банкет болып қандай банкет есептеледі?
Дұрыс	фуршет
Дұрыс емес	шай
Дұрыс емес	ішінара қызмет көрсетілетін
Дұрыс емес	аралас қызмет көрсетумен
№19 тапсырма	Қандай банкетте үстелді гүлден жасалған жолмен безендіруге болады?
Дұрыс	толық қызмет көрсетумен

Дұрыс емес	ішінара қызмет көрсетумен
Дұрыс емес	коктейль
Дұрыс емес	фуршет
№20 тапсырма	Мейманхана жанындағы мейрамханалардың айрықша ерекшелігі
Дұрыс	ең алдымен, қонақ үйде тұратын қонақтарға қызмет көрсету
Дұрыс емес	күрделі емес тағамдар дайындау
Дұрыс емес	өз-өзіне қызмет көрсету
Дұрыс емес	түнгі уақыттағы жұмыс
№21 тапсырма	Банкет үстелінің ені (мм)
Дұрыс	1200-1500
Дұрыс емес	800-900
Дұрыс емес	900-1000
Дұрыс емес	1050
№22 тапсырма	Фуршет үстелінің биіктігі (мм)
Дұрыс	1000-1050
Дұрыс емес	800-900
Дұрыс емес	900-950
Дұрыс емес	950
№23 тапсырма	Толық қызмет көрсетілетін банкетте бәліш тәрелкесінен кейін әрбір аспаптың жанына не қойылады?
Дұрыс	мәзір карточкасы
Дұрыс емес	десертке арналған аспап
Дұрыс емес	куверт карточкасы
Дұрыс емес	майлық
№24 тапсырма	Тәрелкелер мен аспаптар міндетті түрде ауыстырылады
Дұрыс	балық дәмтатымдарын бергеннен кейін
Дұрыс емес	десертті бергеннен кейін
Дұрыс емес	әрбір тағамды бергеннен кейін
Дұрыс емес	бірініш тағамды бергеннен кейін
№25 тапсырма	Салқын дәмтатымдар үстелге қашан қойылады
Дұрыс	банкет басталғанға дейін 30-60 минут бұрын
Дұрыс емес	тапсырыс берушінің қалауы бойынша
Дұрыс емес	банкет басталғанға дейін 1,5 сағат бұрын

Дұрыс емес	банкет басталғанға дейін 5-10 минут бұрын
№26 тапсырма	Банкет-фуршет – бұл қандай банкет
Дұрыс	тұрып тұратын
Дұрыс емес	даладағы
Дұрыс емес	ашық алаңдағы
Дұрыс емес	қонақтардың көп көлемінен
№27 тапсырма	Банкет-фуршетке үстел ыдыстарын даярлау кезінде үстелге не қойылмайды
Дұрыс	ұсақ асхана тәрелкелері
Дұрыс емес	дәмтатым тәрелкелер
Дұрыс емес	бәліш тәрелкелері
Дұрыс емес	десертті тәрелкелер
№28 тапсырма	Фуршет үстелінің ыдыстарын даярдауды нені қоюдан бастайды
Дұрыс	шыныдан жасалған ыдысты
Дұрыс емес	фарфордан жасалған ыдысты
Дұрыс емес	дәмдеуіштерді
Дұрыс емес	гүлдерді
№29 тапсырма	Банкет-фуршетте не берілмейді
Дұрыс	сорпалар
Дұрыс емес	кофе
Дұрыс емес	спиртті ішімдіктер
Дұрыс емес	ыстық дәмтатымдар
№30 тапсырма	Банкет-фуршеттегі асжаулық жиектері еденнен қандай арақашықтықта болуы тиіс
Дұрыс	5-10 см
Дұрыс емес	30-40 см
Дұрыс емес	25 см
Дұрыс емес	25-30 см
№31 тапсырма	Банкет-коктейль не үшін ұйымдастырылады
Дұрыс	ресми кездесу қатысушылары үшін
Дұрыс емес	үйлену тойларын өткізу үшін
Дұрыс емес	мерейтойларды атап өту үшін
Дұрыс емес	туған күндерді тойлау үшін

№32 тапсырма	Банкет-коктейльді өткізу кезінде не пайдаланылмайды
Дұрыс	банкет үстелдері
Дұрыс емес	ыдыс аяқ
Дұрыс емес	майлық
Дұрыс емес	күлсалғыш
№33 тапсырма	Банкет-коктейльдің ұзақтығы
Дұрыс	1-2 с
Дұрыс емес	2-3 с
Дұрыс емес	50-60 мин
Дұрыс емес	шектелмеген
№34 тапсырма	Банкет-коктейльде тәмтатымдар қалай беріледі
Дұрыс	фарфор ыдыстарда
Дұрыс емес	подностарда
Дұрыс емес	науаларда
Дұрыс емес	баранчиктерде
№35 тапсырма	Шай үстелінің ыдыстарын даярлау үшін не қолданылмайды
Дұрыс	дәмтатым тәрелкелер
Дұрыс емес	науалар
Дұрыс емес	десертті тәрелкелер
Дұрыс емес	жеміске арналған аспаптар
№36 тапсырма	Банкет-шай үстелін не безендіреді
Дұрыс	самаурын
Дұрыс емес	гүлдер
Дұрыс емес	асжаулықтар
Дұрыс емес	ыдыс
№37 тапсырма	Шай майлықтарының өлшемдері (см)
Дұрыс	35x35
Дұрыс емес	46x46
Дұрыс емес	40x40
Дұрыс емес	50x50
№38 тапсырма	Ресми банкет болып қандай банкет есептеледі

Дұрыс	фуршет
Дұрыс емес	шай
Дұрыс емес	ішінара қызмет көрсетілетін
Дұрыс емес	аралас қызмет көрсетумен
№39 тапсырма	Қандай банкетте үстелді гүлден жасалған жолмен безендіруге болады
Дұрыс	толық қызмет көрсетумен
Дұрыс емес	ішінара қызмет көрсетумен
Дұрыс емес	коктейль
Дұрыс емес	фуршет
№40 тапсырма	Мейманхана жанындағы мейрамханалардың айрықша ерекшелігі
Дұрыс	ең алдымен, қонақ үйде тұратын қонақтарға қызмет көрсету
Дұрыс емес	күрделі емес тағамдар дайындау
Дұрыс емес	өз-өзіне қызмет көрсету
Дұрыс емес	түнгі уақыттағы жұмыс
№41 тапсырма	Диаметрі 200 мм болатын тәрелке
Дұрыс	Десертті
Дұрыс емес	Бәлішті
Дұрыс емес	Дәмдатым
Дұрыс емес	Ұсақ асүй
№42 тапсырма	Қандай рюмканың сыйымдылығы 75 см³?
Дұрыс	Мадерндік
Дұрыс емес	лафитті
Дұрыс емес	Рейнвейнді
Дұрыс емес	Арақ
№43 тапсырма	Кобальт түсіне боялатын рюмка
Дұрыс	Рейнвейнді
Дұрыс емес	лафитті
Дұрыс емес	мадерндік
Дұрыс емес	Арақ
№44 тапсырма	Қандай рюмканың сыйымдылығы 100 см³?
Дұрыс	Рейнвейнді
Дұрыс емес	Лафитті

Дұрыс емес	Мадерндік
Дұрыс емес	Арак
№45 тапсырма	Қандай рюмканың сыйымдылығы 125 см³?
Дұрыс	Лафитті
Дұрыс емес	Рейнвейнді
Дұрыс емес	Мадерндік
Дұрыс емес	Арак
№46 тапсырма	Диаметр 240 мм болатын тәрелке
Дұрыс	ұсақ асүй
Дұрыс емес	Бәлішті
Дұрыс емес	Дәмтатым
Дұрыс емес	Десертті
№47 тапсырма	Шай майлықтрының өлшемі (см)
Дұрыс	35x35
Дұрыс емес	46x46
Дұрыс емес	50x50
Дұрыс емес	40x40
№48 тапсырма	Пиала сыйымдылығы
Дұрыс	200-400 мл
Дұрыс емес	150-200 мл
Дұрыс емес	300 мл
Дұрыс емес	400-500 мл
№49 тапсырма	Жазық бетке ие ваза
Дұрыс	Жон
Дұрыс емес	Піспенан үшін
Дұрыс емес	Жеміс үшін
Дұрыс емес	Кәмпит үшін
№50 тапсырма	300-400 текше см сыйымдылыққа ие
Дұрыс	сыраға арналған бокал
Дұрыс емес	фужер
Дұрыс емес	вискиге арналған стақан
Дұрыс емес	аққайнарға арналған бокал

№51 тапсырма	Сорпа кеселерінің сыйымдылығы (см³)
Дұрыс	400
Дұрыс емес	500
Дұрыс емес	250
Дұрыс емес	200
№52 тапсырма	Шағын подноста нені береді
Дұрыс	шот
Дұрыс емес	тағамдар
Дұрыс емес	сусындар
Дұрыс емес	майлықтар
№53 тапсырма	150 см³ сыйымдылыққа ие
Дұрыс	аққайнарға арналған бокал
Дұрыс емес	матерндік рюмка
Дұрыс емес	Рейнвейнді рюмка
Дұрыс емес	Арақ рюмка
№54 тапсырма	Бәліш тәрелкесінің диаметрі (мм)
Дұрыс	175
Дұрыс емес	200
Дұрыс емес	220
Дұрыс емес	150
№55 тапсырма	Тосап жеке түрде беріледі
Дұрыс	Табакшада
Дұрыс емес	Вазада
Дұрыс емес	Креманкада
Дұрыс емес	Науада
№56 тапсырма	90 см³ сыйымдылыққа ие
Дұрыс	Кокотница
Дұрыс емес	Кокильница
Дұрыс емес	Баранчик
Дұрыс емес	Науа
№ 57 тапсырма	Ұсақ асүй тәрелкесінің диаметрі (мм)

Дұрыс	240
Дұрыс емес	200
Дұрыс емес	220
Дұрыс емес	175
№58 тапсырма	Суреті бар тәрелке
Дұрыс	Десертті
Дұрыс емес	Уылдырықты
Дұрыс емес	терең асүй
Дұрыс емес	ұсақ асүй
№59 тапсырма	Асүй жаулығына жатпайды
Дұрыс	Даяшы киімі
Дұрыс емес	Майлықтар
Дұрыс емес	Қолдықтар
Дұрыс емес	Сүлгі
№60 тапсырма	«Төменгі» асжаулықтарды қалай атайды?
Дұрыс	Мольтон
Дұрыс емес	«Белдемше»
Дұрыс емес	«Напперон»
Дұрыс емес	Куверт
№51 тапсырма	«Напперон» дегеніміз – бұл
Дұрыс	Қақпақ
Дұрыс емес	«Белдемше»
Дұрыс емес	«Напперон»
Дұрыс емес	Куверт
№52 тапсырма	«Белдемше» асжаулық үшін мата ұзындығы қандай болуы тиіс
Дұрыс	үстелдің үстіңгі тақтайы периметрінен 2,5 есе көп болуы тиіс
Дұрыс емес	үстелдің үстіңгі тақтайына тең болуы тиіс
Дұрыс емес	үстелдің үстіңгі тақтайы периметрінен 4 есе көп болуы тиіс
Дұрыс емес	үстел биіктігіне тең болуы тиіс
№53 тапсырма	Асүй майлықтарының өлшемдері (см)
Дұрыс	35x35

Дұрыс емес	50x50
Дұрыс емес	40x40
Дұрыс емес	60x60
№54 тапсырма	Бәліш тәрелкесінің диаметрі (мм)
Дұрыс	175
Дұрыс емес	150
Дұрыс емес	240
Дұрыс емес	200
№55 тапсырма	Дәмтатым тәрелкесінің диаметрі (мм)
Дұрыс	200
Дұрыс емес	175
Дұрыс емес	220
Дұрыс емес	240
№56 тапсырма	Рейнвейнді рюмканың көлемі (см³)
Дұрыс	100
Дұрыс емес	125
Дұрыс емес	75
Дұрыс емес	50
№57 тапсырма	Лафитті рюмканың көлемі (см³)
Дұрыс	125
Дұрыс емес	150
Дұрыс емес	75
Дұрыс емес	100
№58 тапсырма	Коньяк рюмкасының көлемі (см³)
Дұрыс	25
Дұрыс емес	15
Дұрыс емес	18
Дұрыс емес	50
№59 тапсырма	Шағын тумблер рюмканың көлемі (см³)
Дұрыс	125-150
Дұрыс емес	100-125
Дұрыс емес	180-220

Дұрыс емес	150-500
№60 тапсырма	Орташа тумблер көлемі (см³)
Дұрыс	200
Дұрыс емес	150
Дұрыс емес	180
Дұрыс емес	500
№61 тапсырма	Үлкен тумблер көлемі (см³)
Дұрыс	50
Дұрыс емес	15
Дұрыс емес	18
Дұрыс емес	20
№62 тапсырма	Кішкентай стақан көлемі (см³)
Дұрыс	50
Дұрыс емес	15
Дұрыс емес	18
Дұрыс емес	20
№63 тапсырма	Шағын тумблерде беріледі
Дұрыс	Шырындар
Дұрыс емес	Минералды су
Дұрыс емес	Сода қосылған виски
Дұрыс емес	Шараптар
№64 тапсырма	Сауда орынжайларына жатады
Дұрыс	аванзал, буфет, гардероб, түстенетін зал
Дұрыс емес	гардероб, аванзал, буфет, нан турағыш
Дұрыс емес	гардероб, түстенетін зал, сервиздік
Дұрыс емес	буфет, аванзал, бойлерлік, гардероб
№65 тапсырма	Аванзал неге арналған
Дұрыс	қонақтардың жиналуы, күтуі және тынығуы үшін
Дұрыс емес	келушілерге қызмет көрсету үшін
Дұрыс емес	билерге
Дұрыс емес	шылым шегуге арналған орын

№66 тапсырма	Серванттар неге арналған
Дұрыс	даяшылардың ыдыс аяқ қорларын сақтауы үшін
Дұрыс емес	жуғыш бөлме жабдығы
Дұрыс емес	сервиздік бөлме жабдығы
Дұрыс емес	сәндік үшін
№67 тапсырма	Сауда залындағы жағымды температура
Дұрыс	16-18°C
Дұрыс емес	20-25°C
Дұрыс емес	18-20°C
Дұрыс емес	15-17°C
№68 тапсырма	Диаметр 175 мм болатын тәрелке
Дұрыс	бәлішті
Дұрыс емес	Десертті
Дұрыс емес	Дәмтатым
Дұрыс емес	ұсақ асүй
№69 тапсырма	Үстел ыдыстарын даярлау кезіндегі дәмтатым тәрелкеден бастап пышақтардың орналасу реттілігі
Дұрыс	ас, дәмтатым
Дұрыс емес	дәмтатым, десертті
Дұрыс емес	ас, десертті
Дұрыс емес	балық, дәмтатым
№70 тапсырма	Банкет үстелінің ені қандай болуы тиіс (мм)
Дұрыс	1200-1500
Дұрыс емес	800-900
Дұрыс емес	900-1000
Дұрыс емес	1050
№71 тапсырма	Фуршет үстелінің биіктігі (мм)
Дұрыс	1000-1050
Дұрыс емес	800-900
Дұрыс емес	900-950
Дұрыс емес	950
№72 тапсырма	Ресми банкет болып қандай банкет есептеледі

Дұрыс	фуршет
Дұрыс емес	шай
Дұрыс емес	ішінара қызмет көрсетілетін
Дұрыс емес	аралас қызмет көрсетумен
№73 тапсырма	Қандай банкетте үстелді гүлден жасалған жолмен безендіруге болады
Дұрыс	толық қызмет көрсетумен
Дұрыс емес	ішінара қызмет көрсетумен
Дұрыс емес	коктейль
Дұрыс емес	фуршет
№74 тапсырма	Мейманхана жанындағы мейрамханалардың айрықша ерекшелігі
Дұрыс	ең алдымен, қонақ үйде тұратын қонақтарға қызмет көрсету
Дұрыс емес	күрделі емес тағамдар дайындау
Дұрыс емес	өз-өзіне қызмет көрсету
Дұрыс емес	түнгі уақыттағы жұмыс
№ 75 тапсырма	Кәсіпорынның ішкі жарнамасы
Дұрыс	мәзір
Дұрыс емес	газет
Дұрыс емес	плакат
Дұрыс емес	витрина
№ 76 тапсырма	Сұраныс дегеніміз не
Дұрыс	халықта ақшаның болуына байланысты өткізу шынайы болатын қажеттіліктердің бір бөлігі
Дұрыс емес	жақсы сатып алынатын өнім
Дұрыс емес	халықта ақшаның болуы
Дұрыс емес	жақсы жарнамаланатын тауар
№ 77 тапсырма	Сауалнамалық сұрау әдісімен қандай сұраныс зерттеледі
Дұрыс	Қанағаттандырылмаған
Дұрыс емес	Болжалды
Дұрыс емес	Қанағаттандырылған
Дұрыс емес	Қалыптасушы
№ 78 тапсырма	Тұтас және іріктемелі статистикалық зерттеу – бұл сұранысты қандай зерттеу тәсілі
Дұрыс	Қанағаттандырылған

Дұрыс емес	Қалыптасушы
Дұрыс емес	Қанағаттандырылмаған
Дұрыс емес	Болжалды
№ 79 тапсырма	Палау неде беріледі
Дұрыс	Кеседе
Дұрыс емес	Пиалада
Дұрыс емес	Баранчикте
Дұрыс емес	Ұсақ асхана тәрелкесінде
№ 80 тапсырма	Қақпағы болады
Дұрыс	Баранчик
Дұрыс емес	Науа
Дұрыс емес	Дөңгелек ыдыс
Дұрыс емес	Доғал ыдыс
№ 81 тапсырма	Тағамдарды беру кезінде қойылымдық тәрелкеге не қойылады
Дұрыс	Салат салатын ыдыс
Дұрыс емес	Ваза
Дұрыс емес	Дөңгелек ыдыс
Дұрыс емес	Доғал ыдыс
№ 82 тапсырма	Науада не берілмейді
Дұрыс	Шұжық
Дұрыс емес	Шпроттар
Дұрыс емес	Сардиналар
Дұрыс емес	Май
№ 83 тапсырма	Балмұздақ үшін креманка неден дайындалады
Дұрыс	Металдан
Дұрыс емес	Фарфордан
Дұрыс емес	Хрустальден
Дұрыс емес	Шыныдан
№ 84 тапсырма	Табақшада не берілмейді
Дұрыс	Балмұздақ
Дұрыс емес	Тосап
Дұрыс емес	Бал
Дұрыс емес	Джем

№ 85 тапсырма	Орташа тумблерде не беріледі?
Дұрыс	Минералды су
Дұрыс емес	Мұз қосылған виски
Дұрыс емес	Сода қосылған виски
Дұрыс емес	Шарап
№ 86 тапсырма	Үлкен тумблерде не беріледі?
Дұрыс	Мұз қосылған виски
Дұрыс емес	Сода қосылған виски
Дұрыс емес	Шарап
Дұрыс емес	Шырын
№ 87 тапсырма	Графиндерде беріледі
Дұрыс	Шарап
Дұрыс емес	Сода қосылған виски
Дұрыс емес	Мұз қосылған виски
Дұрыс емес	Шырын
№ 88 тапсырма	Құмандарда беріледі
Дұрыс	Шырын
Дұрыс емес	Сода қосылған виски
Дұрыс емес	Шарап
Дұрыс емес	Минералды су
№ 89 тапсырма	Кокотницада беріледі
Дұрыс	Саңырауқұлақтан ыстық дәмтатымдар
Дұрыс емес	Балықтан ыстық дәмтатымдар
Дұрыс емес	Канапе
Дұрыс емес	Салаттар
№ 90 тапсырма	Кокотницада беріледі
Дұрыс	Теңіз әнімдерінен ыстық дәмтатымдар
Дұрыс емес	Бутербродтар
Дұрыс емес	Салаттар
Дұрыс емес	Екінші ыстық тағамдар
№ 91 тапсырма	Тіреуіштегі шұңғылша – бұл

Дұрыс	Кокильница
Дұрыс емес	Кокотница
Дұрыс емес	Менажница
Дұрыс емес	Клош
№ 92 тапсырма	Кокильница – бұл
Дұрыс	Тіреуіштегі шұңғылша
Дұрыс емес	Қолы бар кастрюль
Дұрыс емес	Қалпақ қақпақ
Дұрыс емес	Порциялық таба
№ 93 тапсырма	Күрделі гарнирі бар тағамдарды жіберу үшін не қолданылады
Дұрыс	Менажница
Дұрыс емес	Етке арналған тәрелке
Дұрыс емес	Гарнирге арналған тәрелке
Дұрыс емес	Ұсақ асүй тәрелкесі
№ 94 тапсырма	Езбе сорпалар беріледі
Дұрыс	Сорпа кеселерінде
Дұрыс емес	Құмыраларда
Дұрыс емес	Сорпа мискаларында
Дұрыс емес	Кеселерде
№ 95 тапсырма	Дәмханалардың мәзірі үшін тек ... бірінші тағамдардың болуы тән
Дұрыс	мөлдір сорпалар
Дұрыс емес	дәмдеуіш сорпалар
Дұрыс емес	сүтті сорпалар
Дұрыс емес	салқын сорпалар
№ 96 тапсырма	Прейскурант дегеніміз
Дұрыс	бардағы бағалар тізбесі
Дұрыс емес	мейрамханадағы мәзір
Дұрыс емес	бардағы сатып алынатын тауарлардың тізбесі
Дұрыс емес	шарап-арақ бұйымдарының тізбесі
№ 97 тапсырма	Пышақтарды қалай орналастырған дұрыс
Дұрыс	жүзін тәрелкеге қаратып, үстел жиегінен 2 см
Дұрыс емес	жүзін тәрелкеден, үстел жиегінен 2 см

Дұрыс емес	жүзін тәрелкеге қаратып, үстел жиегінен 6-8 см
Дұрыс емес	бәліш тәрелкесінде сабын оңға қаратып
№ 98 тапсырма	Десертке арналған аспап қайда қойылады
Дұрыс	дәмтатым тәрелкесіне
Дұрыс емес	бәліш тәрелкесіне
Дұрыс емес	десертті тәрелкеге
Дұрыс емес	фужерден кейін
№ 99 тапсырма	Үстелге асжаулық ол шетінен қанша см-ге түсіп тұратындай етіп тәселеді
Дұрыс	25-30
Дұрыс емес	15-20
Дұрыс емес	20-25
Дұрыс емес	30-40
№ 100 тапсырма	Тапсырысты даяшы қалай қабылдайды
Дұрыс	келушінің оң жағында, аздап еңкейіп
Дұрыс емес	келушінің сол жағында
Дұрыс емес	келушінің тура алдынан
Дұрыс емес	белгілі бір талаптар жоқ