



Līguma Nr. 2006/0223/VPD1/ESF/PIAA/06/APK/3.2.1./0052/0108  
Projekts „Profesionālās sākotnējās vidējās izglītības programmas  
„Ēdināšanas servisa speciālists” uzlabošana un īstenošana”

**Liepājas 48. arodvidusskola**

**Testu burtnīca audzēkņiem  
mācību priekšmetā**

**Viesu apkalpošanas organizācija**

**Metodiskais materiāls**

**Metodiskā materiāla autori: Dzintra Betlere  
Inita Dižgalve**

**Konsultanti: Skrundas arodvidusskolas skolotāja Gunta Stepanova  
Jelgavas Amatu skolas skolotāja Aina Tāluma**

**Liepāja 2008**

## Anotācija

Metodiskā materiāla izstrādes mērķis – sagatavot pārbaudes testu apkopojumu izglītojamo zināšanu izvērtēšanai mācību priekšmetā „Viesu apkalpošanas organizācija”, būtiski uzlabojot pamatu mūsdienīgu zināšanu un kvalifikāciju apguvei ēdināšanas servisa jomā.

Mācību programmā „Viesu apkalpošanas organizācija” ir paredzētas 162 stundas teorijas apguvei. Metodiskais materiāls „Testu burtnīca audzēkņiem mācību priekšmetā viesu apkalpošanas organizācija” paredzēts, lai palīdzētu pedagogam regulāri un mērķtiecīgi izvērtēt izglītojamo apgūtās teorētiskās zināšanas viesu apkalpošanas organizācijā.

Mērķauditorija ir ēdināšanas pakalpojumu specialitātes izglītojamie, bet materiāls var tikt izmantots radniecīgu specialitāšu „Viesu apkalpošanas organizācijas” programmas apguvei.

Testu burtnīca veidota kā nelielu testu apkopojums, ietverot testa jautājumu lapas. Testa burtnīca aptver 14 mācību tēmas, kurās izstrādāti testi audzēkņu zināšanu izvērtēšanai, kā arī noslēguma testu kopējo zināšanu pārbaudei.

Sistemātiski izveidotais mācību materiāls var palīdzēt gan skolotājam nodrošināt kvalitatīvu mācību procesu, gan izglītojamiem pilnveidot zināšanas viesu apkalpošanas organizācijā.

## Saturs

Tests tēmai „Galda veļa” .....	4
Tests tēmai „Galda trauki” .....	7
Tests tēmai „Sagatavošanās darbi viesu uzņemšanai” .....	10
Tests tēmai „Galda kompozīcijas un dekori” .....	12
Tests tēmai „Galda klājumi” .....	14
Tests tēmai „Viesu apkalpošanas secība” .....	17
Tests tēmai „Ēdienu pasniegšana” .....	20
Tests tēmai „Dzērienu veidi un pasniegšana” .....	23
Tests tēmai „Norēķini ar viesi” .....	26
Tests tēmai „Ēdienu pasniegšanas metodes” .....	28
Tests tēmai „Apkalpošanas veidi no palīgratiņiem” .....	31
Tests tēmai „Banketu un pieņemšanu apkalpošana” .....	34
Tests tēmai „Tematiskie galdu klājumi” .....	37
Noslēguma tests „Viesu apkalpošanas organizācija” .....	40

## Tests tēmai „Galda veļa”

Nr.p.k.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Kurš galdauts ir piemērots apaļas formas galdam ar diametru 1metrs?	200 x 200 cm; 160 x 160 cm; 140 x 140 cm; 100 x 100 cm.
2.	Kur, viesiem ēdot, pieņemts novietot auduma salveti?	1. novieto uz galda; 2. uzklāj uz ceļgaliem; 3. aizsprauž priekšā aiz apkakles; 4.novieto zem galda piederumiem.
3.	Kas ir moltons?	1. darba salvete; 2. galdauta veids; 3. galda pārklājs zem galdauta; 4.bufetes galda malas volāns.
4.	Kāda izmēra salvetes lieto banketa galda klājumā?	1. 30 x 30 cm; 2. 35 x 35 cm; 3. 45 x 45 cm; 4. 60 x 60 cm.
5.	Kāda izmēra galdautu klāsiet uz pusdienu galda 100 x 120 cm ?	1. 125 x 145 cm; 2. 150 x 150 cm; 3. 160 x 180 cm; 4. 180 x 220 cm.
6.	Kāds ir darba salvetes pamatuzdevums?	1. uzlabot darba kultūru, viesmīļa izskatu; 2. uzlabot darba drošību un higiēnu; 3. greznot galda klājumu; 4. pulēt traukus.
7.	Kādam galda klājumam izmanto salveti 45 x 45 cm ?	1. banketa galda klājumam; 2. kafijas galda klājumam; 3. pusdienu galda klājumam; 4. tējas galda klājumam.

8.	Kādam jābūt galdauta attālumam no grīdas, klājot bufetes veida galdu ?	1. 5- 10 cm; 2. 10- 15 cm; 3. 15- 20 cm; 4. 20- 30 cm.
9.	Kāds ir pieļaujamais galdauta garums pāri galda malai?	1. 20- 25 cm; 2. 25- 35 cm; 3. 35- 45 cm; 4. 45- 50 cm.
10.	Kāds ir moltona pamatuzdevums?	1. uzlabot galda izskatu; 2. uzsūkt izlijušo šķidrumu; 3. slāpēt troksni noliekot traukus; 4. noturēt galdautu uz galda.
11.	Kādam galda klājumam izvēlēsit salvešu locījumu „Kugītis”?	1. romantiskām vakariņām; 2. zvejnieku svētku klājumam; 3. kristību galda klājumam; 4. ziemassvētku galda klājumiem.
12.	Kādu salvešu locījumu izvēlēsit bērnu svētku galda klājumā?	1. Bīskapa cepure; 2. Tornis; 3. Lilija; 4. Cilvēciņš.
13.	Kāda materiāla galdauti raksturīgi nacionālajiem galda klājumiem?	1. kokvilnas galdauti; 2. zīda galdauti; 3. lina galdauti; 4. damasta galdauti.
14.	Kādu papildus apstrādi izmanto salvetēm, lai uzlabotu locījuma kvalitāti?	1. cietināšanu; 2. hlorēšanu; 3. mīkstināšanu; 4. salocīšanu.
15.	Kāda izmēra salveti lietosiet galdauta vietā individuālajā klājumā, brokastu galdam?	1. 35 x 35 cm; 2. 60 x 60 cm; 3. 40 x 80 cm; 4. 35 x 100 cm.
16.	Kādam galda izmēram paredzēts galdauts ar izmēru 1600 x 2600 mm?	1. 80 x 180 cm; 2. 100 x 200 cm; 3. 120 x 240 cm; 4. 140 x 280 cm.

17.	Kāda ir pamata figūra salvešu locījumam „Ūdensroze”?	1. kvadrāts; 2. trīsstūris; 3. taisnstūris; 4. aplis.
18.	Kāda veida salvetes lieto servējot galda piederumus, glāzes?	1. darba salvetes; 2. servisa salvetes; 3. papīra salvetes; 4. galda salvetes.
19.	Kurš ir ātrākais un drošākais bufetes veida galda malu stiprināšanas veids?	1. izmantojot adatiņas; 2. izmantojot lentas; 3. lietojot klipšus un līplentu; 4. lietojot līplentu un saites.
20.	Kāda izmēra salvetes lietosiet kafijas galda klājumā?	1. 60 x 60 cm; 2. 55 x 55 cm; 3. 45 x 45 cm; 4. 35 x 35 cm.
21.	Uzrakstiet, kādi pamatnoteikumi jāievēro lokot salvetes?	
22.	Kādi noteikumi jāievēro, klājot garus banketa galdus un izmantojot vairākus galdautus?	
23.	Kādi trīs nosacījumi jāievēro izvēloties materiālu galda veļas izgatavošanai?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējumi</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1-5	6-9	10-14	15-17	18-20	21-22	23-25	26-27	28	29

## Tests tēmai „Galda trauki”

N.p.k.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Doti trauku pārvietošanas paņēmieni. Kurš apgalvojums ir nepareizs ?	1. šķīvji – aiz apakšas vai ārējās maliņas; 2. galda piederumi – aiz roktura vidusdaļas; 3. glāzes – aiz pamatnes; 4. tasītes – aiz augšdaļas.
2.	Kā pareizi pārvietot galda piederumus restorānā ?	1. ietītus salvetē; 2. nesot uz šķīvja; 3. nesot uz paplātes salvetē; 4. nesot rokā.
3.	Kura ēdiena pasniegšanai izmanto pusdienu šķīvi ( d = 240 ... 270 mm ) ?	1. pasniedzot uzkodas; 2. pasniedzot kūkas; 3. pasniedzot desertu; 4. pasniedzot pamatēdienu.
4.	Kāds ir glāzes tilpums mililitros, ja uz iepakojuma norādīts 12,5 cl ?	1. 12,5 ml; 2. 125 ml; 3. 0,125 ml; 4. 1,25 ml.
5.	Kāds ir ūdens glāzes tilpums ?	1. 32 cl; 2. 19 cl; 3. 12 cl; 4. 17 cl.
6.	Kā pareizi spodrīna glāzes ?	1. slauka ar salveti, stipri beržot; 2. lieto trauku ar karstu ūdeni un salveti; 3. iepūšot dvašu, pārslauka; 4. izmanto speciālu aerosolu.
7.	Kādos gadījumos ( burts ) izmanto sekojošus galda traukus ( cipars ) ? Izvēlieties pareizo ciparu un burtu kombināciju. 1.Pusdienu šķīvis (d=24 cm ); 2.Uzkodu šķīvis ( d = 19 cm );	1. 1 – A; 2 – C; 3 – B; 4 – D; 2. 1 – B; 2 – A; 3 – C; 4 – D; 3. 1 – D; 2 – C; 3 – B; 4 – A; 4. 1 – C; 2 – D; 3 – A; 4 – B.

	<p>3.Maizes šķīvis ( d = 15 cm ); 4.Kūku šķīvis ( d = 17 cm ).</p> <p>A Auksto un karsto uz kodu pasniegšanai; B Individuālai lietošanai vai koplietošanai; C Individuālai lietošanai, pasniedzot maizi; D Pasniedzot konditorejas izstrādājumus.</p>	
8.	<p>Kādos gadījumos ( burts ) servē sekojošus galda piederumus ( cipars ) ?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uz kodu nazis un dakša;</li> <li>2. Zupas karote;</li> <li>3. Zivju nazis un dakša;</li> <li>4. Pusdienu nazis un dakša;</li> <li>5. Siera nazis;</li> <li>6. Deserta nazis un dakša;</li> <li>7. Tējkarote;</li> <li>8. Kūku dakša.</li> </ol> <p>A- Pasniedzot zupu šķīvi; B-Koplietošanas galda piederums, pasniedzot sieru; C- Pasniedzot sausās kūkas; D- Pasniedzot otros ēdienus; E- Pasniedzot zivju ēdienus; F- Pasniedzot desertus; G-Pasniedzot tēju, pie lielās kafijas tases; H- Pasniedzot aukstās un karstās uzkodas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1-H;2-A;3-E;4-D;5-B;6-F;7-G;8-C;</li> <li>2.1-A;2-D;3-F;4-G;5-C;6-H;7-E;8-B;</li> <li>3.1-E;2-B;3-G;4-H;5-A;6-D;7-F;8-C;</li> <li>4.1-B;2-G;3-A;4-D;5-E;6-F;7-C;8-H.</li> </ol>
9.	<p>Kuri galda piederumi pieder speciālo galda piederumu grupai?</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. uz kodu nazis un dakšiņa;</li> <li>2. zupas un deserta karotes;</li> <li>3. gliemežu standziņas un dakšiņa;</li> <li>4. zupas karote un dakšiņa spageti.</li> </ol>
10.	<p>Kāds ir parastais buljona tases tilpums?</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 150 ml;</li> <li>2. 200ml;</li> <li>3. 300ml;</li> <li>4. 400ml.</li> </ol>
11.	<p>Kādi ir nosaukto šķīvju ( cipars ) izmēri ( burts ) ? Izvēlieties pareizo ciparu un burtu kombināciju</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Pamatšķīvis A 27 cm;</li> <li>2.Pusdienu šķīvis B 24 cm;</li> <li>3.Mazais pusdienu šķīvis C 22 cm;</li> <li>4.Deserta šķīvis D 31 cm;</li> <li>5.Zupas šķīvis E 15 cm;</li> </ol>	



	6.Maizes šķīvis	F 19 cm.	
12.	<p>Kāds ir nosaukto glāžu tilpums ? Uzrakstiet ciparu un burtu kombinācijas.</p> <p>1. Šampanieša glāze            A 31 cl;  2. Sarkanvīna glāze            B 25 cl;  3. Deserta vīna glāze            C 19 cl;  4. Baltvīna glāze                D 12 cl;  5. Liķiera glāze                 E 5 cl;  6. Ūdens glāze                    F 17 cl.</p>		
13.	<p>Kādos gadījumos servē sekojošus galda piederumus ? Uzrakstiet ciparu un burtu kombinācijas.</p> <p>1. Omāru dakšiņa;  2. Kaviāra lāpstiņa;  3. Gliemežu dakšiņa;  4. Steika nazis;  5. Sviesta nazis;  6. Mērču karote;  7. Zupas kauss;  8. Salātu karote un dakša;  9. Cukura standziņas.</p> <p>A Pasniedzot zupu terīnē;  B Pasniedzot cukuru graudos;  C Pasniedzot ikrus;  D Pasniedzot gaļas ēdienus;  E Pasniedzot jūras vēžus;  F Pasniedzot gliemežus čaulās;  G Pasniedzot maizi un sviestu;  H Pasniedzot salātus koplietošanas traukā;  I Pasniedzot mērces.</p>		

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1 - 3	4 -6	7 - 8	9 - 10	11 -12	13 - 14	15 - 16	17	18	19

## Tests tēmai „Sagatavošanās darbi viesu uzņemšanai”

Nr.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Kā sauc viesmīļa darba galdu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. servants;</li> <li>2. serviss;</li> <li>3. severīns;</li> <li>4. sedans.</li> </ol>
2.	Kad veic restorāna zāles uzkopšanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pēc slēgšanas;</li> <li>2. pēcpusdienā;</li> <li>3. no rīta;</li> <li>4. pusdienas laikā.</li> </ol>
3.	Kāda aprūpe nepieciešama apgaismes ķermeņiem?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mazgāšana;</li> <li>2. vēdināšana un slaucīšana;</li> <li>3. putekļu slaucīšana, lampiņu nomaiņa;</li> <li>4. aplaistīšana, lampiņu nomaiņa.</li> </ol>
4.	Kurš no apkalpojumiem par viesmīļa higiēnu neatbilst patiesībai?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. viesmīļa matiem jābūt tīriem;</li> <li>2. apaviem jābūt nospodrinātiem;</li> <li>3. nagiem jābūt tīriem, koši lakotiem;</li> <li>4. viesmīļa elpai jābūt patīkamai.</li> </ol>
5.	Kuri galdiņi restorānā skaitās vislabākie?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. galdiņi tuvu ieejai;</li> <li>2. galdiņi zāles centrā;</li> <li>3. galdiņi tuvu tualetēm;</li> <li>4. galdiņi pie loga.</li> </ol>
6.	Ko nozīmē jēdziens „Mise en place”?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. viesu apkalpošana pie galda;</li> <li>2. sagatavošanās darbi pirms apkalpošanas;</li> <li>3. viesu sagaidīšana un apsēdināšana;</li> <li>4. galda piederumu korekcija.</li> </ol>
7.	Kādam nolūkam izmanto servisa salveti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pasargā rokas no apdegšanas, traukus no baktērijām;</li> <li>2. pasargā traukus no plīšanas, trauki neslīd;</li> <li>3. lai nenosmērētu rokas;</li> <li>4. uzlabo viesmīļa izskatu.</li> </ol>

8.	Kas ietilpst ikdienas zaļo augu aprūpē?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mēslošana un laistīšana;</li> <li>2. laistīšana, rasināšana;</li> <li>3. apgriešana, rasināšana;</li> <li>4. putekļu slaucīšana.</li> </ol>
9.	Cik bieži jāveic garšvielu trauču apkope un garšvielu nomaiņa traučos ?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. vienu reizi mēnesī;</li> <li>2. vienu reizi nedēļā;</li> <li>3. katru dienu;</li> <li>4. papildina pēc nepieciešamības.</li> </ol>
10.	Kāds sagatavošanas veids nepieciešams traukiem pirms galdu klāšanas?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mazgāšana;</li> <li>2. slaucīšana;</li> <li>3. pulēšana;</li> <li>4. sakārtošana kaudzē.</li> </ol>
11.	Kādas uzkopšanas ierīces izmanto telpu sagatavošanai?	
12.	Ko ietver sagatavošanās process darbam?	
13.	Kādi viesmīļa personīgie darba piederumi jā sagatavo pirms darba?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1 - 3	4 -6	7 - 8	9 - 10	11 -12	13 - 14	15 - 16	17	18	19

## Tests tēmai „Galda kompozīcijas un dekori”

Nr.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Kāds ir ziedu kompozīciju optimālais augstums?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 20-30cm;</li> <li>2. 35-45cm;</li> <li>3. 50-60cm;</li> <li>4. 65-75cm.</li> </ol>
2.	Kāds noteikums jāievēro izvēloties ziedus galda kompozīcijām?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ziediem jābūt sīkiem;</li> <li>2. ziedi nedrīkst būt ar spēcīgu smaržu;</li> <li>3. ziediem jābūt smaržojošiem;</li> <li>4. ziediem jābūt daudz.</li> </ol>
3.	Uz cik cilvēkiem jāveido viena kompozīcija, klājot banketu galdu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 4-6 cilvēkiem;</li> <li>2. 7-10 cilvēkiem;</li> <li>3. 10-12 cilvēkiem;</li> <li>4. 13-16 cilvēkiem.</li> </ol>
4.	Kā sauc jaunu pieeju, radot neordinārus radošos darbus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. oriģinalitāte;</li> <li>2. formalitāte;</li> <li>3. orientācija;</li> <li>4. optiskums.</li> </ol>
5.	Kā sauc simetrisku, kompaktu puslodes formas pušķi, ko noslēdz auduma vai lapu manšete?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kausveida pušķis;</li> <li>2. Glamēlija;</li> <li>3. pilienvēda pušķis;</li> <li>4. Bīdmeijera pušķis.</li> </ol>
6.	Kā sauc kompozīciju veidošanas tehniku, kurā visi augu kāti vizuāli saiet vienā punktā oāzē?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. karkasa tehnika;</li> <li>2. ikebana;</li> <li>3. radiālā spraušanas tehnika;</li> <li>4. paralēlā spraušanas tehnika.</li> </ol>
7.	Ko nedrīkst izmantot galda rotājumos, klājot bērnu galdu klājumus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. augļus un ziedus;</li> <li>2. papīra rotājumus;</li> <li>3. sīkus priekšmetus, ko var apēst;</li> <li>4. saldumus un mazas dāvanīņas.</li> </ol>
8.	Kāda nozīme galda klājumā ir galda kartēm?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. dekoratīva nozīme;</li> <li>2. norāda viesu titulus un amatu;</li> <li>3. nav praktiskas nozīmes;</li> <li>4. palīdz atrast viesim vietu pie galda.</li> </ol>

9.	Kāda garuma sveces izvēlas galda klājumos?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. tāda, lai sveces liesma nespīdētu viesim acīs;</li> <li>2. īsas un mazas sveces;</li> <li>3. garas sveces augstos svečturos;</li> <li>4. peldošās sveces.</li> </ol>
10.	Kādus dabīgos materiālus izvēlas kompozīciju karkasu gatavošanai?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. stieples, klūgas, auklas;</li> <li>2. papīru, plastikātu;</li> <li>3. zarus, sienu, doņus;</li> <li>4. koku, stieples, dziju.</li> </ol>
11.	Nosauciet trīs kompozīciju veidošanas paņēmienus?	
12.	Kādas ģeometriskas figūras ir konstruktīvās formas kompozīciju siluetu pamatā?	
13.	Nosauciet vismaz 5 dabas materiālus, kurus var izmantot galda kompozīciju veidošanā?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1 - 3	4 - 6	7 - 8	9 - 10	11 - 12	13 - 14	15 - 16	17	18	19

## Tests tēmai „Galda klājumi”

Nr.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Pēc kuras ēdienkartes viesmīlis servē galdu iepriekš visiem ēdieniem?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. „table d hote”;</li> <li>2. a la carte;</li> <li>3. carte de jour;</li> <li>4. periodiskā ēdienkarte.</li> </ol>
2	Ko nozīmē jēdziens „Mise en place”?	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. viesu apkalpošana pie galda;</li> <li>6. sagatavošanās darbi pirms apkalpošanas;</li> <li>7. viesu sagaidīšana un apsēdināšana;</li> <li>8. galda piederumu korekcija.</li> </ol>
3.	Cik centimetru nepieciešams ieplānot galda klājumā vienam viesim?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 40cm;</li> <li>2. 50cm;</li> <li>3. 70cm;</li> <li>4. 100cm.</li> </ol>
4.	Kādu galda klājumu servē, ja restorāns piedāvā brīvās izvēles ēdienkarti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. vienkāršo galda klājumu;</li> <li>2. paplašināto galda klājumu;</li> <li>3. pilno galda klājumu;</li> <li>4. kafijas galda klājumu.</li> </ol>
5.	Kādā attālumā no šķīvja servē galda piederumus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 cm attālumā;</li> <li>2. 2 cm attālumā;</li> <li>3. 2,5 cm attālumā;</li> <li>4. 3 cm attālumā.</li> </ol>
6.	Kur galda klājumā novieto sviesta nazi?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. blakus citiem nažiem;</li> <li>2. virs vietas šķīvja;</li> <li>3. pa kreisi no dakšiņas;</li> <li>4. uz maizes šķīvja malas.</li> </ol>
7.	Cik galda piederumus servē vienai personai pilnā galda klājumā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3-5 galda piederumi;</li> <li>2. 6-8 galda piederumi;</li> <li>3. 9- 11 galda piederumi;</li> <li>4. 12-13 galda piederumi.</li> </ol>
8.	Kādus galda piederumus servē brokastu galda klājumā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. tējkaroti, deserta karoti, uz kodu piederumus, sviesta nazi;</li> <li>2. tējkaroti, uz kodu piederumus, pamatēdienu piederumus,</li> <li>3. zivju piederumus, deserta karoti, sviesta nazi;</li> <li>4. tējkaroti, pamatēdiena nazi.</li> </ol>

9.	Kādus galda piederumus servē A la carte galda klājumā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. uz kodu piederumus, sviesta nazi;</li> <li>2. zivju piederumus, sviesta nazi;</li> <li>3. pamatēdiena piederumus, sviesta nazi;</li> <li>4. deserta piederumus, sviesta nazi.</li> </ol>
10.	Kādus galda piederumus servē vienkāršajā galda klājumā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. uz kodu piederumus, sviesta nazi;</li> <li>2. zivju piederumus, sviesta nazi;</li> <li>3. pamatēdiena piederumus, sviesta nazi;</li> <li>4. deserta piederumus, sviesta nazi.</li> </ol>
11.	Kādu šķīvi servē kafijas galda klājumā viesu vietā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. vietas šķīvi;</li> <li>2. kūku šķīvi;</li> <li>3. pamatēdiena šķīvi;</li> <li>4. uz kodu šķīvi.</li> </ol>
12.	<p>Cik galda piederumus servē vienai personai, ja biznesa pusdienās piedāvā :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Burkānu biezzupu;</li> <li>• Cūkgaļas cepeti ar piedevām;</li> <li>• Pankūkas ar banāniem;</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3 piederumus;</li> <li>2. 4 piederumus;</li> <li>3. 5 piederumus;</li> <li>4. 6 piederumus.</li> </ol>
13.	Kādā attālumā no uz kodu naža novieto glāzi vienkāršā galda klājumā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 cm attālumā;</li> <li>2. 2 cm attālumā;</li> <li>3. 3 cm attālumā;</li> <li>4. neliek pretī nazim.</li> </ol>
14.	Kādā attālumā no galda malas servē vietas šķīvi?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pie galda malas;</li> <li>2. 1-2 cm no malas;</li> <li>3. 3 cm no malas;</li> <li>4. neievēro attālumu.</li> </ol>
15.	Ar ko nobeidz galda klājumu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ar salvešu novietošanu;</li> <li>2. ar glāžu novietošanu;</li> <li>3. ar ziedu kompozīciju;</li> <li>4. ar garšvielu komplektu.</li> </ol>
16.	Ko servē pretī viesu vietai, ja neizmanto vietas šķīvi?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. garšvielu komplektu;</li> <li>2. uz kodu šķīvi;</li> <li>3. kafijas tasīti;</li> <li>4. maizes šķīvi.</li> </ol>
17.	Kāds ir lielākais glāžu skaits, ko servē pilnajā galda klājumā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3 glāzes;</li> <li>2. 4 glāzes;</li> <li>3. 5 glāzes;</li> <li>4. 6 glāzes.</li> </ol>

18.	Kur galda klājumā novieto maizes šķīvī?	1. kreisajā pusē, aiz nažiem; 2. labajā pusē, aiz nažiem; 3. kreisajā pusē, aiz dakšiņām; 4. labajā pusē aiz dakšiņām.
19.	Uz kuras rokas tur paplāti veicot galda servēšanu?	1. uz labās rokas; 2. uz kreisās rokas; 3. paplāti neizmanto; 4. nes ar abām rokām.
20.	Kurā pusē no uz kodu šķīvja brokastu galda klājumā servē tasīti un apakštasi?	1. kreisajā pusē; 2. labajā pusē; 3. virs šķīvja; 4. kur ir brīva vieta.
21.	3. Uzrakstiet ciparu un burtu kombinācijas, atbildot uz jautājumu: Kādos gadījumos (burts) servē sekojošus galda piederumus(cipars)?  1. uz kodu piederumi 2. zupas karote 3. zivju piederumi 4. pusdienu piederumi 5. siera nazis 6. deserta piederumi 7. tējkarote 8. kūku dakšiņa	A- pasniedzot zupu šķīvī; B – pasniedzot sieru; C – pasniedzot kūkas; D – pasniedzot karstos gaļas ēdienus; E – pasniedzot karstos zivju ēdienus; F – pasniedzot tēju tasītē; G – pasniedzot aukstās uzkodas; H – pasniedzot desertu.
22.	Uzzīmēt galda klājuma shēmu ar pievienotiem paskaidrojumiem šādai banketa ēdienkartei :  Irbes pastēte lapu mīklas groziņā Sēņu krēmzupa Marinēti aļņa medaljoni bekonā Meža ogu parfē ar kanēļa mērci (ūdens, baltvīns, sarkanvīns)	
23.	Nosauciet, kādas glāzes servē pilnajā galda klājumā?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1-5	6-10	11-14	15-17	18-20	21-23	24-26	27-28	29	30



## Tests tēmai „Viesu apkalpošanas secība”

Nr.	Jautājumi	Atbilžu varianti
1.	Kad uz galda jāaizdedzina svecīte?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. tad, kad viesi apsēdušies;</li> <li>2. tad, ja viesi vēlas;</li> <li>3. pirms viesu apsēšanās;</li> <li>4. pirms kafijas pasniegšanas.</li> </ol>
2.	Kad notiek galda klājuma korekcijas desertam A la carte galda klājumā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. reizē ar citiem piederumiem;</li> <li>2. atnes reizē ar desertu;</li> <li>3. pēc pamatēdiena trauku novākšanas;</li> <li>4. pēc auksto uz kodu trauku novākšanas.</li> </ol>
3.	Ko nozīmē jēdziens „Mise en place”?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. viesu apkalpošana pie galda;</li> <li>2. sagatavošanās darbi pirms apkalpošanas;</li> <li>3. viesu sagaidīšana un apsēdināšana;</li> <li>4. galda piederumu korekcija.</li> </ol>
4.	No kuras puses pasniedz ēdienkarti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. no labās- atvērtā veidā;</li> <li>2. no kreisās- atvērtā veidā;</li> <li>3. noliek uz galda malas;</li> <li>4. kā viesmīlim ērtāk.</li> </ol>
5.	Kā atšķiras „Dāmu karte” no parastas ēdienkartes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. nav minētas ēdienu cenas;</li> <li>2. uz vāka attēlota dāma;</li> <li>3. vieglāka rakstura ēdieni;</li> <li>4. ēdienu porcijas mazākas.</li> </ol>
6.	Kur viesmīlim jāsaņemas viesi?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. restorāna vestibulā;</li> <li>2. pie zāles ieejas durvīm;</li> <li>3. stāvēt pie galdiņa;</li> <li>4. viesi nav jāsaņemas.</li> </ol>
7.	Kuram viesim pirmajam jāpalīdz apsēties, ja ienākušas 2 dažāda vecuma sievietes un vīrietis?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. vīrietim;</li> <li>2. jaunākai sievietei;</li> <li>3. vecākai sievietei;</li> <li>4. viesi paši apsēžas.</li> </ol>
8.	Kur viesmīlim jānovieto salvetes viesiem sākot maltīti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. jāapsien viesiem ap kaklu;</li> <li>2. jānoliek neatvērtas tālāk no šķīvja;</li> <li>3. jāuzklāj pārlocītas uz viesu ceļiem;</li> <li>4. jāpaliek zem viesu šķīvja.</li> </ol>

9.	Kas ir aperitīvs?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. dzēriens, apetītes ierosinātājs;</li> <li>2. liķiera un sulas saldējums;</li> <li>3. dzidrs, stiprs buljons;</li> <li>4. kafijas veids.</li> </ol>
10.	Kāda darbība vispirms jāveic viesmīlim pēc pasūtījuma pieņemšanas?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. jāsavāc ēdienkartes;</li> <li>2. jānodod pasūtījums virtuvē;</li> <li>3. jāatkārto pasūtījums vēršoties pie viesiem;</li> <li>4. jāveic korekcijas galda klājumā.</li> </ol>
11.	Kad viesmīlis piedāvā aperitīvu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pirms ēdienkartes pasniegšanas;</li> <li>2. pēc pasūtījuma pieņemšanas;</li> <li>3. pēc korekciju veikšanas;</li> <li>4. pirms ēdienu atnešanas.</li> </ol>
12.	Ko viesmīlis atnes, veicot galda klājuma korekcijas?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. maizi un garšvielu komplektu;</li> <li>2. šķīvjus un galda piederumus;</li> <li>3. galda piederumus un glāzes;</li> <li>4. glāzes ar pasūtīto dzērienu.</li> </ol>
13.	No kuras puses viesim veic dakšīņu korekciju?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. no labās puses;</li> <li>2. no kreisās puses;</li> <li>3. viesis pats paņem no paplātes;</li> <li>4. no kuras puses ērtāk.</li> </ol>
14.	Kuri galdiņi restorānā skaitās vislabākie?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. galdiņi tuvu ieejai;</li> <li>2. galdiņi zāles centrā;</li> <li>3. galdiņi tuvu tualetēm;</li> <li>4. galdiņi pie loga.</li> </ol>
15.	Kāda veida jautājumus viesmīlis uzdod viesim, lai rosinātu izdarīt pasūtījumu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. slēgtie jautājumi;</li> <li>2. atklātie jautājumi;</li> <li>3. alternatīvie jautājumi;</li> <li>4. netiešie jautājumi.</li> </ol>
16.	Pēc kāda signāla viesmīlim jāsaprot, ka viesi ir gatavi izdarīt pasūtījumu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. viesi aizver ēdienkarti;</li> <li>2. viesi māj viesmīlim;</li> <li>3. viesi nemierīgi skatās apkārt;</li> <li>4. viesis pasauc viesmīli.</li> </ol>
17.	Kā, veicot klājuma korekcijas, pareizi jāsatver glāzes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. aiz augšējās malas;</li> <li>2. turot glāzes daļu pirkstos;</li> <li>3. aiz kājiņas vai apakšdaļas;</li> <li>4. kā viesmīlim ērtāk.</li> </ol>

18.	No kāda vecuma viesiem atļauts pārdot alkoholiskos dzērienus?	1. no 16 gadiem; 2. no 18 gadiem; 3. no 21 gada ; 4. nav ierobežojumu.
19.	Kādu attieksmi izvēlēties saskarsmē ar klientu?	1. radošu, pārliecinātu; 2. labvēlīgu, pozitīvu; 3. pielietot familiaritāti; 4. vērtīgu, saprotošu.
20.	Kas ir didžestīvs?	1. dzēriens pēc ēdienreizes; 2. dzēriens apetītes ierosinātājs; 3. dzidrs, stiprs buljons; 4. kafijas veids.
21.	Kādā secībā viesmīlim jāpalīdz apsēsties viesiem, ja pie galda pienāk jauna sieviete, vīrietis un sieviete gados?	
22.	Kādi ir ēdienkartes pasniegšanas nosacījumi?	
23.	Kurus no nosauktajiem dzērieniem piedāvāsi aperiitīvā? Greipfrūtu sula, minerālūdens, sausais baltvīns, konjaks, toniks, sarkanvīns, liķieris.	
24.	Kas jāzina viesmīlim, lai sekmīgi noritētu pasūtījumu pieņemšana ?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1-5	6-10	11-14	15-17	18-20	21-23	24-27	28-30	31	32

## Tests tēmai „Ēdienu pasniegšana”

Nr.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Ar kādiem galda piederumiem servē galdu, pasniedzot melones šķēļi?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. piederumus neliek;</li> <li>2. deserta karoti;</li> <li>3. deserta karoti un dakšiņu;</li> <li>4. deserta nazi un dakšiņu.</li> </ol>
2.	Pie kāda ēdiena pasniegsiet pirkstu skalojamo trauciņu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. cepts lasis ar sēnēm;</li> <li>2. uz grila cepta gaļa un desa;</li> <li>3. vārīti vēži;</li> <li>4. eļļā cepti jūras produkti.</li> </ol>
3.	Kādos gadījumos viesiem piedāvā speciālus priekšautiņus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pasniedzot austeres;</li> <li>2. pasniedzot vēžus;</li> <li>3. pasniedzot artišokus;</li> <li>4. pasniedzot granātābolus.</li> </ol>
4.	Kādus piederumus servē uz galda, pasniedzot spageti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pa labi uz kodu nazi, pa kreisi uz kodu dakši;</li> <li>2. pa kreisi zupas karoti, pa labi otro ēdienu dakši;</li> <li>3. pa kreisi otro ēdienu dakši, pa labi zupas karoti;</li> <li>4. pa labi otro ēdienu dakši.</li> </ol>
5.	Kāda ir auksto uz kodu un salātu pasniegšanas temperatūra?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. +2....+7 °C;</li> <li>2. +10....+14° C;</li> <li>3. +15....+18° C;</li> <li>4. +19.....+25° C.</li> </ol>
6.	Bļodiņu ar ūdeni pirkstu skalošanai parasti novieto...	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kreisajā pusē blakus šķīvim;</li> <li>2. labajā pusē blakus šķīvjai;</li> <li>3. virs vietas šķīvjai;</li> <li>4. viesmīlis tur rokās.</li> </ol>
7.	No kuras puses viesim veic netīro trauku novākšanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kā viesmīlim ērtāk;</li> <li>2. no labās puses;</li> <li>3. no kreisās puses;</li> <li>4. stāvot galda galā.</li> </ol>
8.	Kā jārīkojas viesmīlim, ja viesim nokrīt galda piederumi?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. jāpiedāvā citus galda piederumus;</li> <li>2. jāpaceļ netīros piederumus, jāuzservē tīros;</li> <li>3. jāpalīdz viesim ar salveti noslaucīt piederumus;</li> <li>4. jāuzservē tīros piederumus, jāpaceļ netīros.</li> </ol>

9	Līdz kādai temperatūrai sasilda šķītvjus, pasniedzot karstos ēdienus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 20° C;</li> <li>2. 30° C;</li> <li>3. 40° C;</li> <li>4. 50° C.</li> </ol>
10.	Kādu trauku sauc par terīni?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. trauku kafijas pasniegšanai;</li> <li>2. trauku zupas pasniegšanai;</li> <li>3. trauku deserta pasniegšanai;</li> <li>4. trauku dzērienu dzesēšanai.</li> </ol>
11.	Kāda ir zupu ar olu-piena maisījumu pasniegšanas temperatūra?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 50° C;</li> <li>2. 65° C;</li> <li>3. 80° C;</li> <li>4. 100° C.</li> </ol>
12.	Kādu ēdienu pasniedz žuljena trauciņā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. karsto uz kodu;</li> <li>2. zupu;</li> <li>3. pamatēdienu;</li> <li>4. desertu.</li> </ol>
13.	Kādus galda piederumus servē pasniedzot vīna gliemežus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. uz kodu dakšiņu un nazi;</li> <li>2. pamatēdiena dakšiņu un karoti;</li> <li>3. gliemežu standziņu un dakšiņu;</li> <li>4. pamatēdiena dakšiņu un nazi.</li> </ol>
14.	Kuru ēdienu servē uz ledus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. dzīvas austeres;</li> <li>2. vīngliemežus;</li> <li>3. vārītus vēžus;</li> <li>4. auksto gaļu.</li> </ol>
15.	Kādus galda piederumus servē pie koplietošanas traukiem, pasniedzot karstos gaļas ēdienus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. uz kodu dakšu un deserta karoti;</li> <li>2. pusdienu dakšu un zupas karoti;</li> <li>3. zivju dakšu un deserta karoti;</li> <li>4. divas pusdienu dakšiņas.</li> </ol>
16.	Cik pamatšķītvju nepieciešams sagatavot, pasniedzot zupu terīnē?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. vienu pamatšķītvju;</li> <li>2. divus pamatšķītvjus;</li> <li>3. trīs pamatšķītvjus;</li> <li>4. četrus pamatšķītvjus.</li> </ol>
17.	Ko izmanto, pasniedzot traukus uz pamatšķītvja, lai novērstu slīdēšanu un troksni?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. paplāti;</li> <li>2. auduma salveti;</li> <li>3. darba salveti;</li> <li>4. salvetes paliktņi.</li> </ol>
18.	Kāda ir karsto ēdienu pasniegšanas temperatūra?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 65-75° C;</li> <li>2. 75-85° C;</li> <li>3. 85-95° C;</li> <li>4. 95-100° C.</li> </ol>
19.	Uz kuru pusi pagriež mērču trauka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. uz kreiso pusi;</li> </ol>

	osiņu, pasniedzot mērces?	2. uz labo pusi; 3. vienalga uz kuru pusi; 4. kā ērtāk pasniegt.
20.	Kādus galda piederumus servē, pasniedzot greipfrūtu deserta trauciņā uz kājiņas?	1. tējkaroti; 2. deserta nazīti un dakšiņu; 3. greipfrūtu karotīti un nazīti; 4. augļu nazīti un dakšiņu.
21.	Kādas ir ēdienu pasniegšanas temperatūras? Aukstās uzkodas- Buljons- Karstais gaļas ēdiens-	
22.	Kādos koplietošanas traukos pasniedz zupu ?	
23.	Ar kādām piedevām pasniedz buljonu?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1-5	6-9	10-14	15-17	18-20	21-22	23-25	26-27	28	29

## Tests tēmai „Dzērienu veidi un pasniegšana”

Nr.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Kādu amatu ieņem „sommeljērs” ?	1. zāles pārzinis; 2. vīnzinis; 3. jaunākais viesmīlis; 4. bārmenis.
2.	Kāpēc Rīgas melno balzamu pilda māla krūkāš?	1.lai izceltu tā kvalitāti; 2.lai tas atšķirtos no citiem dzērieniem; 3.lai uz kvalitāti neiedarbotos gaisma; 4.lai ilgāk varētu uzglabāt.
3.	No kuras puses veic vīna servēšanu?	1. no labās puses viesim; 2. no kreisās puses viesim; 3. vienalga no kuras puses; 4. stāvot galda galā.
4.	Ko apzīmē ar jēdzienu BRUT uz dzirkstošā vīna etiķetes?	1. spirta saturu; 2. raudzēšanas ilgumu; 3. sausuma pakāpi; 4. vīnogu šķirni.
5.	Ko nozīmē termins CHARDONNAY uz vīna pudeles etiķetes?	1. salduma pakāpes apzīmējums; 2. vīnogu šķirne; 3. vīnogu audzēšanas apgabals; 4. vīna darītava.
6.	Ko nozīmē termins Decanter?	1. vīna uzsildīšana; 2. vīna pudeles atvēršana; 3. vīna atdalīšana no nogulsniem; 4. vīna degustācija.
7.	Kāds ir glāzes tilpums mililitros, ja uz iepakojuma norādīts 12,5cl ?	1. 12,5ml; 2. 125ml; 3. 0,125ml; 4. 1,25ml.
8.	Kas ir aperitīvs?	1. dzēriens, apetītes ierosinātājs; 2. liķiera un sulas saldējums; 3. dzidrs, stiprs buljons; 4. kafijas veids.
9.	Kura dzēriena pasniegšanai ieteicams sasildīt glāzi?	1. sarkanvīna; 2. baltvīna; 3. liķiera; 4. konjaka.

10.	Kā vislabāk atdzēsēt vīnu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>ievietot pudeli spainītī ar ledus gabaliņiem;</li> <li>ievietot pudeli saldētavā;</li> <li>ievietot pudeli ledusskapī;</li> <li>novieto pudeli vēsā telpā.</li> </ol>
11.	Kādu valsti pārstāv Burgundijas, Šablē, Bordo vīni?	<ol style="list-style-type: none"> <li>Franciju;</li> <li>Itāliju;</li> <li>Spāniju;</li> <li>Vāciju.</li> </ol>
12.	Kādā stāvoklī jāuzglabā vīns?	<ol style="list-style-type: none"> <li>vertikāli, gaismā;</li> <li>vertikāli, tumsā;</li> <li>horizontāli, gaismā;</li> <li>horizontāli, tumsā.</li> </ol>
13.	Kura dzēriena pagatavošanas izejviela ir cukurniedres?	<ol style="list-style-type: none"> <li>ruma;</li> <li>tekilas;</li> <li>džina;</li> <li>degvīna.</li> </ol>
14.	Kāda ir pamata garšviela, ko izmanto džina ražošanā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>mandeles;</li> <li>kadiķogas;</li> <li>ozolu mizas;</li> <li>vērmeles.</li> </ol>
15.	Kurš no nosauktajiem dzērieniem ir likieris?	<ol style="list-style-type: none"> <li>Angostura Bitter;</li> <li>Absolut;</li> <li>Amaretto;</li> <li>Chianti.</li> </ol>
16.	Kurš no nosauktajiem dzērieniem ir ābolu brendijs?	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kirsch Wasser;</li> <li>Pisco;</li> <li>Kalvados;</li> <li>Armanjaks.</li> </ol>
17.	Kuru no minētajiem kafijas veidiem pasniedz ar glāzi ūdens?	<ol style="list-style-type: none"> <li>melna kafija;</li> <li>kapučino kafija;</li> <li>kafija austrumu gaumē;</li> <li>Vīnes kafija.</li> </ol>
18.	Kuram pirmajam jāielej vīns to prezentējot?	<ol style="list-style-type: none"> <li>dāmai;</li> <li>tuvākajam kungam;</li> <li>pasūtītājam;</li> <li>goda viesim.</li> </ol>
19.	Kādēļ vīna pudeļu noslēgšanai izmanto dabisko korķi?	<ol style="list-style-type: none"> <li>piešķir vīnam savdabīgu garšu;</li> <li>materiāls laiž cauri gaisu;</li> <li>materiāls antibakteriāls, mitrumizturīgs, gaisa necaurlaidīgs.</li> <li>materiāls satur speciālu sēni, kas veicina vīna saglabāšanos.</li> </ol>



20.	Kādi piederumi nepieciešami sarkanvīna dekantēšanai?	1. šķiltavas, galda lampa, karafe, vīna pudele; 2. sērkociņi, svece, vīna pudele, karafe, pudeļu atvērējs; 3. sērkociņi, spirta lampiņa, karafe, pudeļu atvērējs; 4. svece, šķiltavas, vīna pudele, Karafe.
21.	Kādi vīni (cipars) tiek ražoti attiecīgajā valstī (burts)? 1. Chianti; 2. Valencia Rose; 3. Beaujolais; 4. Riesling; 5. Tokai;	A- Francija; B- Ungārija; C- Vācija; D- Spānija; E- Itālija.
22.	Ko nozīmē (burts) šie jēdzieni (cipars) uz vācu vīna pudeļu etiķetēm? 1. Perlwein; 2. Eiswein; 3. Weiswein; 4. Rotwein; 5. Trocken;	A- sausais; B- sarkanvīns; C- gatavots no vīnogām, kas sasalušas; D- viegli dzirkstošs vīns; E- baltvīns.
23.	Kādās grupās iedala bezalkoholiskos dzērienus?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1-5	6-9	10-14	15-17	18-20	21-22	23-25	26-27	28	29

## Tests tēmai „Norēķini ar viesi”

Nr.	Jautājums	Atbilžu variants
1.	Aprēķiniet, cik ir 10% no 45 Ls?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,225 Ls;</li> <li>2. 0,45 Ls;</li> <li>3. 4,50 Ls;</li> <li>4. 2,25 Ls.</li> </ol>
2.	Kā tiek pasniegts rēķins?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. noliek uz galda malas;</li> <li>2. pārlocīts uz šķīvīša;</li> <li>3. atklāts uz paplātes;</li> <li>4. viesim iedod rokās.</li> </ol>
3.	Restorānā pusdienu 3 viesi. Divi viesi katrs pasūta Grieķu salātus (1,50Ls), grilētu karbonādi (3,30Ls) un saldējumu (0,60Ls). Viens pasūta soļanku (0,90Ls), ceptu foreli (5,50Ls) un zemeņu krēmu (0,90Ls). Par kādu summu jāizraksta rēķins, ja viesi norēķinās kopā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 15,50Ls;</li> <li>2. 17,20Ls;</li> <li>3. 18,10Ls;</li> <li>4. 20,30Ls.</li> </ol>
4.	Kāda organizācija izsniedz uzņēmumiem stingrās uzskaites Preču pavadzīmi-rēķinu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pašvaldības;</li> <li>2. produktu piegādātāji;</li> <li>3. Valsts ieņēmumu dienests;</li> <li>4. uzņēmuma administrācija.</li> </ol>
5.	Kādus uzņēmuma rekvizītus norāda kases čekā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. nosaukumu, telefonu, adresi;</li> <li>2. datumu, laiku, kases numuru;</li> <li>3. nosaukumu, adresi, reģistrācijas numuru;</li> <li>4. nosaukumu, adresi, personas kodu.</li> </ol>
6.	Pēc kāda signāla viesmīlim jāsaprot, ka viesi vēlas saņemt rēķinu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. viesi sakārto galda piederumus;</li> <li>2. viesi izliek naudas maciņu uz galda;</li> <li>3. viesi nemierīgi skatās apkārt;</li> <li>4. viesis dod zīmi vai pasauc viesmīli.</li> </ol>
7.	Kādi rēķina apmaksas veidi iespējami viesiem?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. skaidrā naudā, ar kredītkarti;</li> <li>2. skaidrā naudā, atstājot mantas ķīlā;</li> <li>3. ar kredītkarti, izrakstot čeku;</li> <li>4. ar garantijas vēstuli.</li> </ol>

8.	Kā viesmīlim jāizraksta rēķins, ja pie galda četri viesi, kas atnākuši kopā.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. katram viesim atsevišķi;</li> <li>2. visiem viesiem kopā;</li> <li>3. pa diviem viesiem kopā;</li> <li>4. noskaidro pie viesiem, kā izrakstīt rēķinu.</li> </ol>
9.	Viesim jāmaksā rēķins- Ls 9.45. Viesis iedod viesmīlim 10 Ls naudaszīmi. Kas jādara viesmīlim ar atlikumu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. jāpajautā, vai atlikumu vajag;</li> <li>2. atlikums jāatnes viesim;</li> <li>3. jāpatur kā dzeramnauda;</li> <li>4. jāpasaka paldies un jāatvadās.</li> </ol>
10.	Kā sauc čeku, ko kases aparāts izdrukā pēc rēķina pieprasījuma?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kases čeks;</li> <li>2. rēķins;</li> <li>3. pirmčeks;</li> <li>4. norēķinu čeks.</li> </ol>
11.	Nosauciet trīs galvenos viesmīļa pienākumus norēķināšanās fāzē ar viesi?	
12.	Restorānā pusdienu trīs viesi. Pasūtījums- trīs avokado salāti (2,80Ls), divas ātes filejas ( 4.20Ls), viens piparu steiks (5.40Ls), trīs deserta kūkas (3,70Ls). Cik jāmaksā katram viesim, ja rēķins jāizraksta katram viesim atsevišķi. Cenas norādītas vienai porcijai.	
13.	Kāda informācija jānorāda rēķinā?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1 - 3	4 -6	7 - 8	9 - 10	11 -12	13 - 14	15 - 16	17	18	19

## Tests tēmai „Ēdienu pasniegšanas metodes”

Nr.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Kādā metodē notiek apkalpošana, ja viesmīlis no plates porcionē ēdienu tieši viesā šķīvī?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. krievu metodē;</li> <li>2. amerikāņu metodē;</li> <li>3. franču metodē;</li> <li>4. angļu metodē.</li> </ol>
2.	Pie kādas apkalpošanas metodes izmanto palīggaldu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. krievu metode;</li> <li>2. amerikāņu metode;</li> <li>3. franču metode;</li> <li>4. angļu metode.</li> </ol>
3.	Kā sauc apkalpošanas metodi, kad ēdiens tiek pasniegts noformēts uz šķīvja?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. angļu apkalpošanas metode;</li> <li>2. krievu apkalpošanas metode;</li> <li>3. amerikāņu apkalpošanas metode;</li> <li>4. franču apkalpošanas metode.</li> </ol>
4.	No kuras puses viesim notiek ēdienu pasniegšana, viesmīlim apkalpojot viesus pēc amerikāņu apkalpošanas metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. no labās puses;</li> <li>2. no kreisās puses;</li> <li>3. pāri galdam;</li> <li>4. kā viesmīlim ērtāk.</li> </ol>
5.	Pēc kuras metodes viesmīlis porcionē ēdienu turot dakšīņu un karoti labajā rokā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pēc krievu metodes;</li> <li>2. pēc amerikāņu metodes;</li> <li>3. pēc franču metodes;</li> <li>4. pēc angļu metodes.</li> </ol>
6.	No kuras puses viesim notiek ēdienu pasniegšana, viesmīlim apkalpojot viesus pēc franču apkalpošanas metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. no labās puses;</li> <li>2. no kreisās puses;</li> <li>3. pāri galdam;</li> <li>4. kā viesmīlim ērtāk.</li> </ol>
7.	Pēc kuras metodes viesmīlis porcionē ēdienu turot dakšīņu un karoti katru savā rokā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pēc krievu metodes;</li> <li>2. pēc amerikāņu metodes;</li> <li>3. pēc franču metodes;</li> <li>4. pēc angļu metodes.</li> </ol>
8.	Pēc kuras metodes viesmīlis ēdienu pasniedz koplietošanas traukos un viesi apkalpojas paši?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pēc krievu metodes;</li> <li>2. pēc amerikāņu metodes;</li> <li>3. pēc franču metodes;</li> <li>4. pēc angļu metodes.</li> </ol>

9.	Pēc kuras metodes viesmīlis sadala ēdienu un porcionē viesu klātbūtnē?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pēc krievu metodes;</li> <li>2. pēc amerikāņu metodes;</li> <li>3. pēc franču metodes;</li> <li>4. pēc angļu metodes.</li> </ol>
10.	No kuras puses viesim notiek netīro trauku novākšana apkalpojot pēc franču metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. no labās puses;</li> <li>2. no kreisās puses;</li> <li>3. pāri galdam;</li> <li>4. kā viesmīlim ērtāk.</li> </ol>
11.	No kuras puses viesim notiek ēdienu pasniegšana, viesmīlim apkalpojot viesus pēc angļu apkalpošanas metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. no labās puses;</li> <li>2. no kreisās puses;</li> <li>3. pāri galdam;</li> <li>4. kā viesmīlim ērtāk.</li> </ol>
12.	No kuras puses viesim notiek netīro trauku novākšana apkalpojot pēc amerikāņu metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. no labās puses;</li> <li>2. no kreisās puses;</li> <li>3. pāri galdam;</li> <li>4. viesi paši aiznes.</li> </ol>
13.	Kāds ir viesmīļa pienākums pie krievu apkalpošanas metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. papildināt ēdienus, dzērienus, novākt traukus;</li> <li>2. porcionēt ēdienus, ieliet dzērienus;</li> <li>3. saklāt galdus, ieliet dzērienus;</li> <li>4. sadalīt ēdienu pie galda.</li> </ol>
14.	Līdz kādai temperatūrai sakarsē traukus, pasniedzot karstos ēdienus pēc franču metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 30° C;</li> <li>2. 40° C;</li> <li>3. 50° C;</li> <li>4. 60° C.</li> </ol>
15.	Kādā attālumā no viesu šķīvja viesmīlis tur koplietošanas plati, porcionējot ēdienu pēc franču metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5-6 cm;</li> <li>2. 7-10 cm;</li> <li>3. 11-15cm;</li> <li>4. 16-20 cm.</li> </ol>
16.	Kurā rokā viesmīlis tur servisa dakšīņu un karoti porcionējot ēdienu pēc franču metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kreisajā rokā;</li> <li>2. labajā rokā;</li> <li>3. labajā dakšīņu, kreisajā karoti;</li> <li>4. kreisajā dakšīņu, labajā karoti.</li> </ol>
17.	Pie kuras apkalpošanas metodes var izmantot servējamos ratiņus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. krievu metodes;</li> <li>2. amerikāņu metodes;</li> <li>3. franču metodes;</li> <li>4. angļu metodes.</li> </ol>

18.	Ar kuru roku viesmīlis nes šķīvjus ar ēdienu, apkalpojot pēc amerikāņu metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ar labo roku;</li> <li>2. ar kreiso roku;</li> <li>3. ar abām rokām, turot paplāti;</li> <li>4. kā viesmīlim ērtāk.</li> </ol>
19.	Ko viesmīlis porcionē vispirms, pasniedzot pamatēdienu pēc franču apkalpošanas metodes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mērci;</li> <li>2. piedevas;</li> <li>3. dārzeņu piedevas;</li> <li>4. gaļu vai zivis.</li> </ol>
20.	Pēc kuras apkalpošanas metodes viesis pats var porcionēt sev ēdienu, viesmīlim to piedāvājot no kreisās puses koplietošanas traukā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pēc krievu metodes;</li> <li>2. pēc amerikāņu metodes;</li> <li>3. pēc franču metodes;</li> <li>4. pēc angļu metodes.</li> </ol>
21.	Kādas trīs darbības raksturīgas angļu apkalpošanas metodei?	
22.	Kādus piederumus vai piederumu komplektus lieto porcionējot ēdienu pēc franču metodes?	
23.	Kādi ir viesmīļa pienākumi krievu apkalpošanas metodē?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1-5	6-9	10-14	15-17	18-20	21-22	23-25	26-27	28	29

## Tests tēmai „Apkalpošanas veidi no palīgratiņiem”

Nr.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Kādam nolūkam izmanto ratiņus ar gāzes degli (atklāto liesmu)?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. otro ēdienu porcionēšanai;</li> <li>2. viesu apkalpošanai istabās;</li> <li>3. flambētu ēdienu gatavošanai;</li> <li>4. aperitīvu pagatavošanai.</li> </ol>
2.	Ko nozīmē termins „Gueridon”?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ratiņi;</li> <li>2. apkalpošana;</li> <li>3. serviss;</li> <li>4. pasniegšana.</li> </ol>
3.	Kā jātur servisa piederumi strādājot pie palīgratiņiem?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. piederumus tur labajā rokā;</li> <li>2. piederumus tur kreisajā rokā;</li> <li>3. karoti tur labajā rokā, dakšīņu kreisajā rokā;</li> <li>4. karoti tur kreisajā rokā, dakšīņu labajā rokā.</li> </ol>
4.	Kurā pusē, iekārtojot darba vietu uz ratiņiem, novieto darba piederumus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kreisajā pusē;</li> <li>2. labajā pusē;</li> <li>3. centra daļā;</li> <li>4. pretī darba vietai.</li> </ol>
5.	Ar kādu iekārtu jābūt aprīkoti ratiņiem, uz kuriem sagatavo salātus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. produktu skalošanas ierīce;</li> <li>2. sildelements;</li> <li>3. produktu atvēsināšanas ierīce;</li> <li>4. produktu griezējs.</li> </ol>
6.	Kāds noteikums jāievēro, strādājot ar ratiņiem augļu pasniegšanai?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. augļus pasniedz veselus;</li> <li>2. augļus sagriež pēc iespējas sīkos gabalos;</li> <li>3. augļus uzglabā šķidrumā;</li> <li>4. augļus, kas maina krāsu, apslaka ar citronu sulu.</li> </ol>
7.	Kāds noteikums jāievēro strādājot ar ratiņiem gaļas ēdienu pagatavošanai?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. izvēlas augstākās kvalitātes gaļas produktus;</li> <li>2. gaļu izcep, līdz pilnīgai gatavībai;</li> <li>3. gaļu uzglabā marinādē;</li> <li>4. gaļu sagriež sīkos gabaliņos.</li> </ol>
8.	Kādus šķidrumus lieto flambēšanas efekta iegūšanai?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. augļu vai cukura sīrupu;</li> <li>2. augļu vai ogu sulas;</li> <li>3. baltvīnu vai sarkanvīnu;</li> <li>4. brendiju vai liķieri.</li> </ol>

9.	Kāds drošības pasākums ir jāievēro flambēšanas procedūras laikā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. neliecieties pāri plītiņai;</li> <li>2. strādājiet cimdos;</li> <li>3. izmantojiet elektrisko plītiņu;</li> <li>4. aizdedziniet liķieri ar sveci.</li> </ol>
10.	Ar kādu palīgelementu jāaprīko ratiņi, kas paredzēti gaļas sadalīšanai un porcionēšanai?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ar šķīvju sildītāju;</li> <li>2. ar gaļas sadales dēlīti;</li> <li>3. ar aukstuma iekārtu;</li> <li>4. ar karstā ūdens sildītāju.</li> </ol>
11.	Kādā brīdī jā sajauc salāti, ja tos gatavo uz ratiņiem?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. virtuvē, pirms sakārto ratiņus;</li> <li>2. katru sastāvdaļu iepriekš sajauc;</li> <li>3. sajauc salātus ar mērci īsi pirms pasniegšanas;</li> <li>4. pasniedz bez mērces.</li> </ol>
12.	Kādā veidā ratiņu serviss veicina pārdošanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. produktu izskats ietekmē klientu izvēli;</li> <li>2. viesmīlim mazāk jāstaigā;</li> <li>3. porcijas ir lētākas;</li> <li>4. ēdiens ir svaigāks, kā nesot no virtuves.</li> </ol>
13.	Kāpēc īpaši svarīgi nokomplektēt „mise en place” pirms sākt gatavot uz ratiņiem?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. lai gatavošana labi izskatītos;</li> <li>2. lai viesmīlim mazāk jāstaigā;</li> <li>3. lai viesiem būtu interesantāk noskatīties gatavošanu;</li> <li>4. lai klientu apkalpošana notiktu bez aizkavēšanās.</li> </ol>
14.	Kā atdala zivs fileju no asakām, sadalot ceptu zivi uz paligratiņiem?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zivs tiek sadalīta pirms cepšanas;</li> <li>2. atdala galvu, pārgriež vēderu, izņem asaku, griežot pa muguru;</li> <li>3. atdala virsējo zivs fileju ar zivju dakšīņu un nazi, atdala asaku, sakārto filejas;</li> <li>4. atdala virsējo fileju ar karoti un dakšīņu, atdala asaku, sakārto filejas.</li> </ol>
15.	Kā novāc nefros traukus, izmantojot paligratiņus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. novāc no labās puses, sakārto uz ratiņiem atsevišķi traukus, piederumus, atliekas;</li> <li>2. novāc no kreisās puses, sakārto uz ratiņiem;</li> <li>3. novāc no labās puses, sakārto uz ratiņiem vienā kārtā;</li> <li>4. novāc no kreisās puses, sakārto uz ratiņiem atsevišķi traukus, piederumus, atliekas.</li> </ol>



16.	Kādus ēdienus izvēlas gatavot uz ratiņiem viesu klātbūtnē?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kuru pagatavošana ir sarežģīta un efektīgi izskatās;</li> <li>2. kurus viegli pagatavot un, kuru pagatavošana neaizņem ilgu laiku;</li> <li>3. kuri gatavošanas laikā izdala kārdinošas smaržas;</li> <li>4. kurus var sagatavot uz elektriskās plītiņas.</li> </ol>
17.	Kādus ratiņus izmanto apkalpošanai numuriņā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ratiņus, karsto dzērienu pasniegšanai;</li> <li>2. ratiņus, kas aprīkoti ar stikla kupolu;</li> <li>3. ratiņus, aprīkotus ar bāru;</li> <li>4. ratiņus galdiņa veidā.</li> </ol>
18.	Kāda veida plītiņas izmanto ratiņu aprīkojumā, kad paredzams „flambe” efekts?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. elektriskās plītiņas;</li> <li>2. gāzes plītiņas;</li> <li>3. indukcijas plītiņas;</li> <li>4. elektriskās sildvirsmas.</li> </ol>
19.	Kam obligāti jābūt ratiņu , uz kuriem notiek ēdienu termiskā sagatavošana, aprīkojumā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. auksta ūdens tvertnei;</li> <li>2. sadales nazim;</li> <li>3. ugunsdzēsamajam aparātam;</li> <li>4. pirmās palīdzības aptieciņai.</li> </ol>
20.	Kā var mainīt standarta „gueridon” ratiņu funkcijas?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. dažādi pārkārtojot darba vietu;</li> <li>2. izmantojot ratiņus dažādu priekšmetu pārvadāšanai;</li> <li>3. nomontējot riteņus;</li> <li>4. pievienojot dažādas iekārtas un sekcijas.</li> </ol>
21.	Kādi drošības pasākumi jāievēro strādājot ar flambēšanas ratiņiem?	
22.	Kā jāveic trauku novākšana ar ratiņu palīdzību?	
23.	Kādi ir noteikumi ēdiena gatavošanai uz palīgratiņiem?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1-5	6-9	10-14	15-17	18-20	21-22	23-25	26-27	28	29

## Tests tēmai „Banketu un pieņemšanu apkalpošana”

Nr. p.k.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Pie kāda banketa veida izmanto franču apkalpošanas metodi?	1. bankets ar pilnu apkalpošanu; 2. bankets ar daļēju apkalpošanu; 3. kokteiļtipa bankets; 4. furšeta bankets.
2.	Kāds ir optimālais furšeta galda augstums?	1. 70-80cm; 2. 80-90cm; 3. 90-100cm; 4. 100-110cm.
3.	Ar kādu darbību sākas banketa organizēšana?	1. ar galda klāšanu; 2. ar pasūtījuma pieņemšanu; 3. ar zāles tīrīšanu; 4. ar dzērienu pasūtīšanu.
4.	Kas sedz zaudējumus, ja banketa laikā tiek saplēsti trauki?	1. banketa organizētājs; 2. banketa viesmīļi; 3. banketa pasūtītājs; 4. trauku saplēšējs.
5.	Pie kāda banketa veida izmanto dzērienu un uz kodu iznēsāšanu uz paplātēm?	1. bankets ar pilnu apkalpošanu; 2. bankets ar daļēju apkalpošanu; 3. kokteiļtipa bankets; 4. furšeta bankets.
6.	Kādu banketa veidu izmanto ļoti svinīgos gadījumos, piemēram, uzņemot karaliskas personas?	1. banketu ar pilnu apkalpošanu; 2. banketu ar daļēju apkalpošanu; 3. kokteiļtipa banketu; 4. furšeta banketu.
7.	Kura veida banketā viesmīlis ieļej dzērienu pirmajam tostam un atstāj pudeli viesiem?	1. banketā ar pilnu apkalpošanu; 2. banketā ar daļēju apkalpošanu; 3. kokteiļtipa banketā; 4. furšeta banketā.

8.	Cik lielu galda garumu rēķina uz 7-8 cilvēkiem furšeta banketā, klājot galdu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,5 m;</li> <li>2. 1,0 m;</li> <li>3. 1,5 m;</li> <li>4. 2.0 m.</li> </ol>
9.	Uz kuras rokas viesmīlis nes paplāti pasniedzot kokteiļus vai uzkodas?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. uz kreisās rokas;</li> <li>2. uz labās rokas;</li> <li>3. tur ar abām rokām;</li> <li>4. kā viesmīlim ērtāk.</li> </ol>
10.	Kā pasniegs karsto uz kodu- žuljenu banketā ar pilnu apkalpošanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. no labās puses;</li> <li>2. no kreisās puses;</li> <li>3. porcionēs viesā šķīvī;</li> <li>4. pasniegs pie kafijas.</li> </ol>
11.	Kā tiek pasniegtas aukstās uz kodas banketā ar daļēju apkalpošanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. viesmīlis porcionē viesā šķīvī;</li> <li>2. viesmīlis servē uz galda pirms banketa;</li> <li>3. pasniedz viesim no labās puses;</li> <li>4. pasniedz viesim no kreisās puses.</li> </ol>
12.	Kur viesiem nolikt iztukšotās glāzes kokteiļtipa banketos?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. uz palodzēm;</li> <li>2. uz garāmejoša viesmīļa paplātes;</li> <li>3. uz sagatavota palīggalda;</li> <li>4. turēt rokā visu laiku.</li> </ol>
13.	Kādā banketa veidā viesi pie galdiņiem tiek izvietoti, ievērojot speciālu viesu karti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. banketā ar pilnu apkalpošanu;</li> <li>2. banketā ar daļēju apkalpošanu;</li> <li>3. kokteiļtipa banketā;</li> <li>4. furšeta banketā.</li> </ol>
14.	Ko dara viesmīļi laikā, kad tiek teiktas runas banketā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. salej dzērienu;</li> <li>2. turpina iesākto darbu;</li> <li>3. pārtrauc darbu;</li> <li>4. novāc netīros traukus.</li> </ol>
15.	Kurā banketa veidā izmanto sinhrono apkalpošanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. banketā ar pilnu apkalpošanu;</li> <li>2. banketā ar daļēju apkalpošanu;</li> <li>3. kokteiļtipa banketā;</li> <li>4. furšeta banketā.</li> </ol>

16.	No kā porcionē zupu banketā ar pilnu apkalpošanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. no zupas katliņa;</li> <li>2. no terīnes;</li> <li>3. no zupas šķīvja;</li> <li>4. no buljona tases.</li> </ol>
17.	Kad veic deserta piederumu pārkārtošanu banketā ar pilnu apkalpošanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. sākotnējā galda klājumā;</li> <li>2. pēc pamatēdiena šķīvja novākšanas;</li> <li>3. pirms deserta pasniegšanas;</li> <li>4. pēc deserta pasniegšanas.</li> </ol>
18.	Kādā banketa veidā traukus un glāzes izvieto grupās?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. banketā ar pilnu apkalpošanu;</li> <li>2. banketā ar daļēju apkalpošanu;</li> <li>3. kokteiļtipa banketā;</li> <li>4. furšeta banketā.</li> </ol>
19.	Kas jāpievieno aukstajām uzkodām, tās servējot uz galda, banketā ar daļēju apkalpošanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. garšvielu komplekti;</li> <li>2. nazis sadalīšanai;</li> <li>3. koplietošanas galda piederumi;</li> <li>4. auksto uz kodu nazis un dakšiņa.</li> </ol>
20.	Uz cik cilvēkiem organizē 1 bāru banketā furšeta, ja dzērienu pasniegšana plānota uz bāra galda?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. uz 50 cilvēkiem;</li> <li>2. uz 100 cilvēkiem;</li> <li>3. uz 150 cilvēkiem;</li> <li>4. uz 200 cilvēkiem.</li> </ol>
21.	No kādām trīs daļām sastāv banketa organizācija ?	
22.	Ko ietver sagatavošanās darbi viesu apkalpošanai, organizējot banketus?	
23.	Kokteiļtipa banketos viesmīļu pienākums ir:	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1-5	6-9	10-14	15-17	18-20	21-22	23-25	26-28	29	30

## Tests tēmai „Tematiskie galdu klājumi”

Nr.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Kāda tematiskā galda noformēšanai izmantosiet vārpas un augļus?	1. Ziemassvētku galda klājumā; 2. Miķeļdienas galda klājumā; 3. Meteņu galda klājumā; 4. Līgo galda klājumā.
2.	Kāda tematiskā galda ēdienkartē izmantosiet ēdienu ar nosaukumu „Pasha”	1. Lieldienu galda klājumā; 2. Ziemassvētku galda klājumā; 3. Mārtiņdienas galda klājumā; 4. Līgo galda klājumā.
3.	Kādus ēdienus izvēlēšaties Ziemassvētku galda klājuma ēdienkartei?	1. sieru, pīrādziņus, dārzeņus; 2. pankūkas, raušus, plātsmaizes; 3. grūdeni, pentāgu, asinsdesas; 4. pildītu karpu, cūkas šņukuru, zirņus.
4.	Kādas krāsas galda veļa raksturīga Lieldienām?	1. dzeltena, zaļa; 2. sarkana, balta; 3. zila, zaļa; 4. violeta, oranža.
5.	Kādiem ģimenes svētku galda klājumiem parasti izvēlas baltu, zilu vai rozā galda veļu un rotājumus?	1. kāzām; 2. kristībām; 3. iesvētībām; 4. dzimšanas dienām.
6.	Kādiem galda klājumiem izvēlēšaties tradicionālu pelēkā lina galdautu?	1. dzimšanas dienu klājumiem; 2. kāzu galdu klājumiem; 3. jūras svētku klājumiem; 4. nacionālo svētku galda klājumiem.
7.	Kādam galda klājumam izvēlēšaties salvešu locījumu „Vēdeklis”?	1. Makšķernieku galda klājumam; 2. Bērnu galda klājumam; 3. Romantiskām vakariņām; 4. Ziemassvētku galda klājumam.
8.	Kas raksturīgs Ziemassvētku tematiskā galda kompozīcijām?	1. baltu ziedu izmantošana; 2. augļu izmantošana; 3. dabas materiālu izmantošana; 4. skujkoku izmantošana.

9.	Kas jādara ar galdautu, klājot tematiskos galdus dārzā vai uz terases?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. jānostiprina galdautu stūri;</li> <li>2. jāizmanto impregnēti galdauti;</li> <li>3. galdautu neizmanto;</li> <li>4. jāpārklāj ar caurspīdīgu plēvi.</li> </ol>
10.	Kāds noteikums jāievēro izvēloties traukus tematiskajiem galdu klājumiem?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. jāizvēlas tikai apaļas formas trauki;</li> <li>2. jāizvēlas balti trauki;</li> <li>3. jāizvēlas galda veļai pieskaņoti trauki;</li> <li>4. jāizvēlas neplīstoši trauki.</li> </ol>
11.	Kas jāievēro klājot bērnu galda klājumus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. jāizmanto rotājumi, kas nav bīstami veselībai;</li> <li>2. jāizmanto papīra dekorācijas;</li> <li>3. jāizmanto bērnu trauki;</li> <li>4. jāizmanto rotājumi no dažādiem ēdamiem materiāliem.</li> </ol>
12.	Kādus traukus izvēlēšities Zelta kāzu galda klājumam?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. traukus ar ziedu rotājumu;</li> <li>2. traukus ar zeltītu apmali;</li> <li>3. traukus ar sudraba maliņu;</li> <li>4. traukus ar lācīšu zīmējumu.</li> </ol>
13.	Kāds ēdiens raksturīgs Mārtiņu dienas galda klājuma ēdienkartei?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. putrainu desas;</li> <li>2. sautēti kāposti;</li> <li>3. cepta zoss;</li> <li>4. cūkas aste.</li> </ol>
14.	Kādam tematiskajam galda klājumam raksturīgas šādas krāsas- balts, zaļš un sarkans?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kāzu galda klājumam;</li> <li>2. Ziemassvētku galda klājumam;</li> <li>3. Līgo galda klājumam;</li> <li>4. Lieldienu galda klājumam.</li> </ol>
15.	Kādi palīglīdzekļi palīdz atklāt galda klājuma tēmu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ēdienkartes un galda kartes;</li> <li>2. auduma krokojumi;</li> <li>3. galda piederumi;</li> <li>4. ziedi.</li> </ol>
16.	Kas palīdz radīt intīmāku un siltāku noskaņu, klājot tematiskos galda klājumus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ziedu kompozīcijas;</li> <li>2. stikla rotājumi;</li> <li>3. auduma krokojumi;</li> <li>4. sveces svečturos.</li> </ol>
17.	Kuram galda klājumam neizmanto sveces?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lieldienu galda klājumam;</li> <li>2. Ziemassvētku galda klājumam;</li> <li>3. bērnu galda klājumam;</li> <li>4. dzimšanas dienas klājumam.</li> </ol>

18.	Kurš no nosauktajiem pieder tradīciju galda klājumiem?	1. dzimšanas dienas galds; 2. kāzu galds; 3. Adventes galds; 4. bērnu galds.
19.	Kādus ēdienus neiekļauj bērnu tematisko galdu klājumu ēdienkartēs?	1. jūras produktu ēdienus; 2. dārzeņu un veģetāros ēdienus; 3. desertus un kūkas, dažādus augļus; 4. asus un grūti sakožamus ēdienus.
20.	Kāda ir tradicionālā kāzu galda klājuma galdautu krāsa?	1. balta; 2. zila; 3. zaļa; 4. dzeltena.
21.	Kādi organizācijas punkti jānoskaidro pieņemot tematiskā galda pasūtījumus?	
22.	Kādās četrās grupās iedala tematiskos galda klājumus?	
23.	Kādas ēdienu grupas iekļauj vakariņu ēdienkartē tematiskajiem galdu klājumiem?	

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1-5	6-9	10-14	15-17	18-20	21-23	24-26	27-29	30	31

## Noslēguma tests „Viesu apkalpošanas organizācija”

Nr.	Jautājums	Atbilžu varianti
1.	Kādas īpašības raksturīgas labam viesmīlim?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Korektums, lišķība, pieklājība;</li> <li>2. Lojalitāte, spītība, akurātība;</li> <li>3. Precizitāte, godīgums, laipnība;</li> <li>4. Gudrība, pļāpīgums, laba atmiņa.</li> </ol>
2.	Kā atšķiras „Dāmu karte” no parastas ēdienkartes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nav minētas ēdienu cenas;</li> <li>2. Uz vāka attēlota dāma;</li> <li>3. Vieglāka rakstura ēdieni;</li> <li>4. Ēdienu porcijas mazākas.</li> </ol>
3.	Kur viesmīlim jā sagaida viesi?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restorāna vestibilā;</li> <li>2. Pie zāles ieejas durvīm;</li> <li>3. Stāvēt pie galdiņa;</li> <li>4. Viesi nav jā sagaida.</li> </ol>
4.	Kādu amatu ieņem „sommeljērs” ?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zāles pārzinis;</li> <li>2. Vīnzinis;</li> <li>3. Jaunākais viesmīlis;</li> <li>4. Bārmenis.</li> </ol>
5.	Kādu attieksmi izvēlēties saskarsmē ar klientu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Radošu, pārliecinātu;</li> <li>2. Labvēlīgu, pozitīvu;</li> <li>3. Pielietot familiaritāti;</li> <li>4. Vērīgu, saprotošu.</li> </ol>
6.	Kas ir didžestīvs?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dzēriens, pēc ēdienreizes;</li> <li>2. Dzēriens apetītes ierosinātājs;</li> <li>3. Dzidrs, stiprs buljons;</li> <li>4. Kafijas veids.</li> </ol>
7.	<p>Kādos gadījumos izmanto šādus traukus? (ciparu un burtu kombinācija)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.pusdienu šķīvis (d=240mm)</li> <li>2.uzkodu šķīvis (d=200mm)</li> <li>3.kūku šķīvis (d=175mm)</li> <li>4.maizes šķīvis (d=150mm)</li> </ol> <p>A- auksto ēdienu pasniegšanai;            B- individuālai lietošanai;            C- pasniedzot maizi;            D-pasniedzot konditorejas izstrādājumus</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1-A,2-B,3-C,4-D;</li> <li>2.1-D,2-B,3-C,4-A,</li> <li>3.1-C,2-D,3-A,4-B;</li> <li>4.1-B,2-A,3-D,4-C.</li> </ol>
8.	Kādam nolūkam izmanto servisa salveti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pasargā rokas no apdegšanas, traukus no baktērijām;</li> <li>2. Pasargā traukus no plīšanas;</li> <li>3. Lai nenosmērētu rokas;</li> <li>4. Uzlabo viesmīļa izskatu.</li> </ol>



9.	Kāda darbība vispirms jāveic viesmīlim pēc pasūtījuma pieņemšanas?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jāsavāc ēdienkartes;</li> <li>2. Jānodod pasūtījums virtuvē;</li> <li>3. Jāatkārto pasūtījums vēršoties pie viesiem;</li> <li>4. Jāveic korekcijas galda klājumā.</li> </ol>
10.	Kāda tematiskā galda noformēšanai izmantosiet vārpas un augļus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ziemassvētku galda klājumā;</li> <li>2. Miķeļdienas galda klājumā;</li> <li>3. Meteņu galda klājumā;</li> <li>4. Līgo galda klājumā.</li> </ol>
11.	Restorānā pusdienu 3 viesi. Divi viesi katrs pasūta Grieķu salātus (1,50Ls), grilētu karbonādi (3,30Ls) un saldējumu (0,60Ls). Viens pasūta soļanku (0,90Ls), ceptu foreli (5,50Ls) un zemeņu krēmu (0,90Ls). Par kādu summu jāizraksta rēķins, ja viesi norēķinās kopā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 15,50Ls;</li> <li>2. 17,20Ls;</li> <li>3. 18,10Ls;</li> <li>4. 20,30Ls.</li> </ol>
12.	Kāpēc Rīgas melno balzamu pilda māla krūkās?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lai izceltu tā kvalitāti;</li> <li>2. Lai tas atšķirtos no citiem dzērieniem;</li> <li>3. Lai uz kvalitāti neiedarbotos gaisma;</li> <li>4. Lai ilgāk varētu uzglabāt.</li> </ol>
13.	No kuras puses veic vīna servēšanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No labās puses viesim;</li> <li>2. No kreisās puses viesim;</li> <li>3. Vienalga no kuras puses;</li> <li>4. Stāvēt galda galā.</li> </ol>
14.	Pēc kuras ēdienkartes viesmīlis servē galdu iepriekš visiem ēdieniem?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. „Table d hote”;</li> <li>2. A la carte;</li> <li>3. Carte de jour;</li> <li>4. Periodiskā ēdienkarte.</li> </ol>
15.	Kādā manierē notiek apkalpošana, ja viesmīlis no plates porcionē ēdienu tieši viesā šķīvī?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krievu maniere;</li> <li>2. Amerikāņu maniere;</li> <li>3. Franču maniere;</li> <li>4. Angļu maniere.</li> </ol>
16.	Pie kādas apkalpošanas manieres izmanto palīggaldus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krievu maniere;</li> <li>2. Amerikāņu maniere;</li> <li>3. Franču maniere;</li> <li>4. Angļu maniere.</li> </ol>

17.	Ar kādiem galda piederumiem servē galdu, pasniedzot melones šķēli?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Piederumus neliek;</li> <li>2. Deserta karoti;</li> <li>3. Deserta karoti un dakšīņu;</li> <li>4. Deserta nazi un dakšīņu.</li> </ol>
18.	Kad uz galda jāaizdedzina svecīte?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tad, kad viesi apsēdušies;</li> <li>2. Tad, ja viesi vēlas;</li> <li>3. Pirms viesu apsēšanās;</li> <li>4. Pirms kafijas pasniegšanas.</li> </ol>
19.	Kad drīkst novākt netīros traukus, ja pie galda sēž viena grupa?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tad, kad paēdis pirmais viesis;</li> <li>2. Tad, kad paēdusi puse grupas;</li> <li>3. Tad, kad paēduši visi viesi;</li> <li>4. Tad, kad paēdis pasūtītājs.</li> </ol>
20.	Ko nozīmē jēdziens „Mise en place”?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Viesu apkalpošana pie galda;</li> <li>2. Sagatavošanās darbi pirms apkalpošanas;</li> <li>3. Viesu sagaidīšana un apsēdināšana;</li> <li>4. Galda piederumu korekcija.</li> </ol>
21.	Ko apzīmē ar jēdzienu „BRUT” uz dzirkstošā vīna etiķetes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spirta saturu;</li> <li>2. Raudzēšanas ilgumu;</li> <li>3. Sausuma pakāpi;</li> <li>4. Vīnogu šķirni.</li> </ol>
22.	Pie kāda ēdiena pasniegsiet pirkstu skalojamo trauciņu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cepts lasis ar sēnēm;</li> <li>2. Uz grila cepta gaļa un desa;</li> <li>3. Vārīti vēži;</li> <li>4. Eļļā cepti jūras produkti.</li> </ol>
23.	Vietu karte paredzēta, lai:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Norādītu viesu titulus un amatus;</li> <li>2. Viesi atrastu savu vietu pie galda;</li> <li>3. Rotātu galda klājumu;</li> <li>4. To paņemt par piemiņu.</li> </ol>
24.	Kad notiek galda klājuma korekcijas desertam A la carte galda klājumā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reizē ar citiem piederumiem;</li> <li>2. Pēc pamatēdiena trauku novākšanas;</li> <li>3. Atnes reizē ar desertu;</li> <li>4. Pēc auksto uzkladu trauku novākšanas.</li> </ol>
25.	Kāpēc galda piederumu servēšanai jāizmanto paplāte?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Var aiznest vairāk piederumu;</li> <li>2. Reizē var aiznest arī pasūtījumu;</li> <li>3. Atpakaļ var aiznest netīros traukus;</li> <li>4. Samazina baktēriju, infekciju izplatību.</li> </ol>

26.	Cik centimetru nepieciešams ieklānot galda klājumā vienam viesim?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 40 cm;</li> <li>2. 50 cm;</li> <li>3. 70 cm;</li> <li>4. 100 cm.</li> </ol>
27.	Kādu galdautu izvēlēties, ja galda izmēri ir 800x1200mm?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1000x1500 mm;</li> <li>2. 1200x1300 mm;</li> <li>3. 1400x1800 mm;</li> <li>4. 1600x2000 mm.</li> </ol>
28.	Ko nozīmē jēdziens „Blanc” uz vīna pudeles etiķetes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vīna sausuma pakāpe;</li> <li>2. Ar šo terminu apzīmē baltvīnu;</li> <li>3. Apzīmē vīna dārzu;</li> <li>4. Paaugstinātu alkohola saturu.</li> </ol>
29.	Kuru no dotajiem ēdieniem nav ieteicams izmantot galda klājumā- A la fourchette?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kanape ar lasi;</li> <li>2. Krabju salāti valovānos;</li> <li>3. Pildīta zivs veselā veidā;</li> <li>4. Vistas gabaliņi uz iesmiņiem.</li> </ol>
30.	Kādam nolūkam izmanto ratiņus ar gāzes degli (atklāto liesmu)?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otro ēdienu porcionēšanai;</li> <li>2. Viesu apkalpošanai istabās;</li> <li>3. Flambētu ēdienu gatavošanai;</li> <li>4. Aperitīvu pagatavošanai.</li> </ol>
31.	Kādos gadījumos izmanto pusdienu šķīvi (d=240...270mm)?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auksto uzskodu pasniegšanai;</li> <li>2. Pasniedzot konditorijas izstrādājumus;</li> <li>3. Pasniedzot desertu;</li> <li>4. Pasniedzot pamatēdienus.</li> </ol>
32.	Ko nozīmē termins CHARDONNAY uz vīna pudeles etiķetes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salduma pakāpes apzīmējums;</li> <li>2. Vīnogu šķirne;</li> <li>3. Vīnogu audzēšanas apgabals;</li> <li>4. Vīna darītava.</li> </ol>
33.	Ko nozīmē termins Decanter?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vīna uzsildīšana;</li> <li>2. Vīna pudeles atvēršana;</li> <li>3. Vīna atdalīšana no nogulsniem;</li> <li>4. Vīna degustācija.</li> </ol>
34.	Kāds ir glāzes tilpums mililitros, ja uz iepakojuma norādīts 12,5cl ?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 12,5 ml;</li> <li>2. 125 ml;</li> <li>3. 0,125 ml;</li> <li>4. 1,25 ml.</li> </ol>
35.	Kas ir aperitīvs?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dzēriens, apetītes ierosinātājs;</li> <li>2. Liķiera un sulas saldējums;</li> <li>3. Dzidrs, stiprs buljons;</li> <li>4. Kafijas veids.</li> </ol>
36.	Kur jānovieto salvete viesiem sākot maltīti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jāapsien ap kaklu;</li> <li>2. Jānoliek neatvērta tālāk no šķīvja;</li> <li>3. Jāuzklāj pārlocīta uz ceļiem;</li> <li>4. Jāpaliek zem šķīvja.</li> </ol>

37.	Ko piedāvā kontinentālās brokastīs?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kafiju, vārītas olas, maizi, ievārījumu;</li> <li>2. Kafiju vai tēju, sulu, maizi, ievārījumu, sviestu;</li> <li>3. Kafiju vai tēju, ceptas olas ar šķiņķi, maizi;</li> <li>4. Sausās brokastis, piens, sula, maize.</li> </ol>
38.	Kādos gadījumos viesiem piedāvā speciālus priekšautiņus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pasniedzot austeres;</li> <li>2. Pasniedzot vēžus;</li> <li>3. Pasniedzot artišokus;</li> <li>4. Pasniedzot granātābolus.</li> </ol>
39.	Kādus piederumus servē uz galda, pasniedzot spageti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pa labi uz kodu nazi, pa kreisi uz kodu dakšu;</li> <li>2. Pa kreisi zupas karoti, pa labi otro ēdienu dakšu;</li> <li>3. Pa kreisi otro ēdienu dakšu, pa labi zupas karoti;</li> <li>4. Pa labi otro ēdienu dakšu.</li> </ol>
40.	Uz cik viesiem banketā (silver seviss) paredzēti garšvielu komplekti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Viens uz 4 viesiem;</li> <li>2. Viens uz 2 viesiem;</li> <li>3. Viens uz 6 viesiem;</li> <li>4. Viens uz 8 viesiem.</li> </ol>
41.	Kāds ir ūdens glāzes tilpums?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 32 cl;</li> <li>2. 19 cl;</li> <li>3. 12 cl;</li> <li>4. 17 cl.</li> </ol>
42.	Ko viesmīlis atnes, veicot galda klājuma korekcijas?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maizi un garšvielu komplektu;</li> <li>2. Šķīvjus un galda piederumus;</li> <li>3. Galda piederumus un glāzes;</li> <li>4. Glāzes ar pasūtīto dzērienu.</li> </ol>
43.	Kuri galdiņi restorānā skaitās vislabākie?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Galdiņi tuvu ieejai;</li> <li>2. Galdiņi zāles centrā;</li> <li>3. Galdiņi tuvu tualetēm;</li> <li>4. Galdiņi pie loga.</li> </ol>
44.	Kura dzēriena pasniegšanai ieteicams sasildīt glāzi?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sarkanvīna;</li> <li>2. Baltvīna;</li> <li>3. Liķiera;</li> <li>4. Konjaka.</li> </ol>
45.	Kāda ir auksto uz kodu un salātu pasniegšanas temperatūra?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. +2....+7 °C;</li> <li>2. +10....+14° C;</li> <li>3. +15....+18° C;</li> <li>4. +19.....+25° C.</li> </ol>

46.	Kā sauc banketa veidu , ja viesmīlis servē ēdienus, dzērienus uz galda, viesi paši sevi apkalpo, viesmīlis veic ēdienu, dzērienu papildināšanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bankets ar pilnu apkalpošanu;</li> <li>2. Bankets ar daļēju apkalpošanu;</li> <li>3. Kokteiļu bankets;</li> <li>4. Furšeta bankets.</li> </ol>
47.	Cik centimetru pāri galda malai atļauts sniegties galdautam?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10....15 cm;</li> <li>2. 16.....24 cm;</li> <li>3. 25.....35 cm;</li> <li>4. 36.....45 cm.</li> </ol>
48.	Bļodiņu ar ūdeni pirkstu skalošanai parasti novieto...	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kreisajā pusē blakus šķīvim;</li> <li>2. Labajā pusē blakus šķīvim;</li> <li>3. Virs vietas šķīvjā;</li> <li>4. Viesmīlis tur rokās.</li> </ol>
49.	No kuras puses pasniedz ēdienkarti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No labās- atvērtā veidā;</li> <li>2. No kreisās- atvērtā veidā;</li> <li>3. Noliek uz galda malas;</li> <li>4. Kā viesmīlim ērtāk.</li> </ol>
50.	Kā sauc apkalpošanas manieri, kad ēdiens tiek pasniegts noformēts uz šķīvjā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Angļu apkalpošanas maniere;</li> <li>2. Krievu apkalpošanas maniere;</li> <li>3. Amerikāņu apkalpošanas maniere;</li> <li>4. Franču apkalpošanas maniere.</li> </ol>
51.	Kā tiek pasniegts rēķins?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noliek uz galda malas;</li> <li>2. Pārlocīts uz šķīvīša;</li> <li>3. Atklāts uz paplātes;</li> <li>4. Viesim iedod rokās.</li> </ol>
52.	No kuras puses viesim veic netīro trauku novākšanu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kā viesmīlim ērtāk;</li> <li>2. No labās puses;</li> <li>3. No kreisās puses;</li> <li>4. Stāvēt galda galā.</li> </ol>
53.	Kā jārīkojas viesmīlim, ja viesim nokrīt galda piederumi?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jāpiedāvā citus galda piederumus;</li> <li>2. Jāpaceļ netīros piederumus, jāuzservē tīros;</li> <li>3. Jāpalīdz viesim ar salveti noslaucīt piederumus;</li> <li>4. Jāuzservē tīros piederumus, jāpaceļ netīros.</li> </ol>
54.	Kurš no apgalvojumiem par viesmīļa higienu neatbilst patiesībai?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Viesmīļa matiem jābūt tīriem;</li> <li>2. Apaviem jābūt nospodrinātiem;</li> <li>3. Nagiem jābūt tīriem, koši lakotiem;</li> <li>4. Viesmīļa elpai jābūt patīkamai.</li> </ol>
55.	Kas ir moltons?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Darba salvete;</li> <li>2. Galdauta veids;</li> <li>3. Galda pārklājs zem galdauta;</li> <li>4. Bufetes galda malas volāns.</li> </ol>

56.	Kādam jābūt galdauta attālumam no grīdas, klājot bufetes veida galdu ?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5- 10 cm;</li> <li>2. 10- 15 cm;</li> <li>3. 15- 20 cm;</li> <li>4. 20- 30 cm.</li> </ol>
57.	Cik viesu plānots apkalpot uz 1m galda garuma, klājot furšeta tipa galdus ?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1....6 viesu;</li> <li>2. 7....8 viesu;</li> <li>3. 9.....12 viesu;</li> <li>4. 13....15 viesu.</li> </ol>
58.	Līdz kādai temperatūrai sasilda šķīvjus, pasniedzot karstos ēdienus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 20°C;</li> <li>2. 30° C;</li> <li>3. 40° C;</li> <li>4. 50° C.</li> </ol>
59.	Kā vislabāk atdzesēt vīnu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ievietot pudeli spainītī ar ledus gabaliņiem;</li> <li>2. Ievietot pudeli saldētavā;</li> <li>3. Ievietot pudeli ledusskapī;</li> <li>4. Novieto pudeli vēsā telpā.</li> </ol>
60.	Kādu trauku sauc par terīni?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trauku kafijas pasniegšanai;</li> <li>2. Trauku zupas pasniegšanai;</li> <li>3. Trauku deserta pasniegšanai;</li> <li>4. Trauku dzērienu dzesēšanai.</li> </ol>

### Vērtējuma tabula

<b>Vērtējums</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Punkti</b>	1- 9	10- 19	20- 29	30-36	37- 42	43- 48	49-54	55- 57	58-59	60

