**SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ**

**1) Kişinin günlük hayatını sürdürmesi için mutlaka kişisel temizliğine dikkat etmesi gerekir. Kişisel temizliğin başında aşağıdakilerden hangisi gelir?**  
A) Elbise temizliği **B) Vücut temizliği**

C) El temizliği D) Yüz temizliği

**2) Gelişmiş toplumlarda kişisel temizlikte en fazla kullanılan malzemelerin  başında aşağıdakilerden hangileri gelmektedir?**

A) Deodorant ve parfüm B) Islak mendil ve peçete

C) Şampuan ve losyon **D) Su ve sabun.**       
**3)** Toplu yaşanan yerlerde elleri yıkamak için ..**sıvı sabun..** kullanılır.

**4**) El tırnakları **yarımay** biçiminde, ayak tırnakları ise **düz** olarak kesilmelidir.

**5) Ayakların iyi yıkanması ve kurulanması için hangi sebep gereklidir?**  
A) Kokmaması için

B) Ayağın dinlenmesi için

**C) Mantar enfeksiyonlarını önlemek için**

D) Yukarıdakilerin hepsi

**6) Ağız ve diş sağlığı için ne zamanlar dişlerimizi fırçalamalıyız ve en az kaç dakika fırçalamalıyız? Yazınız.**

**Fırçalama işlemi sabah, yatmadan önce, her yemekten sonra yapılmalı ve en az 2-3 dakika sürmelidir**

**7. Sağlıklı beslenmek için neler yapılmalıdır?**  
A) Zayıflatan besinlerden çok alınmalı.

**B) Yeterli ve dengeli beslenilmeli.**  
C) Bazı öğünler yemek yenmemeli.

D) Yukarıdakilerin hepsi.

**8) Aynı işi yapan çalışanların iş esnasında giydikleri elbiselere üniforma denir.**

**9) Maitred’hotel’in kıyafeti aşağıdakilerden hangisidir?**

A) Siyah pantolon, beyaz gömlek, kravat

B) Beyaz pantolon, beyaz gömlek, papyon

**C) Koyu renk takım elbise, smokin, frak**

D) Desenli açık renk takım elbise

**10)Aşçıbaşı kıyafeti aşağıdakilerden hangisidir?**

A) Kısa kollu aşçı gömleği, bone, pantolon ve önlük giyer.

B) Haki yaka gömleğine bir adet çatal bıçak figürü işlenir.

C) Haki yaka gömleğine iki adet çatal bıçak figürü işlenir.

**D) Haki yaka gömleğine üç adet çatal bıçak figürü işlenir.**

**11) Aşağıdakilerden hangisi yiyecek içecek hizmetleri personelinin dolabında işi gereği bulundurması gereken araç gereçlerden biri değildir?**

A) Yedek iç çamaşırı, çorap ve ayakkabı

B) Kolonya, aftershave, deodorant

**C) Kitap, gazete, dergi**

D) Saç tokası, bone, şapka

**12)Aşağıdakilerden hangisi personelin iş kıyafetini giyerken dikkat etmesi gereken noktalardan biridir?**

A) Gömlek ve çoraplar günlük olarak değiştirilmelidir.

B) Kıyafet, hareketi kısıtlayıcı ve dikkat çekici şekilde dar olmamalıdır.

C) Abartılı, çalışmayı engelleyici aksesuar takılmamalıdır.

**D) Hepsi**

**13) Aşağıdakilerden hangisi servis personelinin taşıması gereken araç gereçlerden birideğildir?**

A) Tirbuşon

B) Kalem

C) Adisyon

**D) Mutfak bezi**

**14) Aşağıdakilerden hangisi aşçı kıyafeti olarak kullanılmaz?**

A) Önlük

B) Pantolon

C) Mutfak bezi

**D) Papyon**

**15)Aşağıdakilerden hangisi şekillerine göre masa çeşitleri arasında yer alır?**  
A) Metal masa **B) Kare masa**

C) Verzalit masa D) Plastik masa

**16)Kokteyllerde kullanılan yuvarlak masa çeşidi hangisidir?**  
A) Banguet masa B) Ahşap masa

C) Plastik masa **D) Bistro masa**

**17) Aşağıdakilerden hangisi masa taşınırken yapılmaması gereken bir davranıştır?**

A) Sandalyeler kenara çekilir.  
B) Örtünün sarkan kısımları masa ütüne alınır.  
C) Servis personellerinin her ikisi de yüzlerini taşıma yönüne dönerek masayı taşır.  
**D) Servis personellerinin her ikisi de yüzlerini birbirlerinin aksi yönüne çevirerek   masayı  taşır.**

**18) Aşağıdakilerden hangisi havuz ve plaj gibi servis alanlarında sık kullanılan sandalye çeşididir?**  
A) Metal sandalye **B) Plastik sandalye**

C) Ahşap sandalye D) Kumaş kaplı sandalye

**19) Kullanım açısından aşağıdaki sandalye çeşitlerinden hangisi daha dayanıklı ve**

**taşınması pratiktir?**

**A) Alüminyum alaşımlı sandalyeler**

B) Verzalit oturaklı sandalyeler

C) Kumaş kaplı sandalyeler

D) Plastik sandalyeler  
**20) Otellerin havuz ve plajlarında aşağıdaki sandalye tiplerinden hangisi kullanılır?**

A) Metal sandalyeler

B ) Kumaş kaplı sandalyeler

C) Ahşap sandalyeler

**D) Plastik sandalyeler**

**1.** **Aşağıdakilerden hangisi garson peçetesinin kullanım yerlerinden biri değildir?**

**A) Taşıma sırasında sol kolda\***

B) Masadaki yemek kırıntılarının süpürülmesinde

C) Sıcak tabakların tutulmasında

D) Şarap takdimi ve servisinde

**2. Elle dolu tabak taşırken başparmağın pozisyonu nasıl olmalıdır?**

**A) Başparmak tabağın içine girmemeli\***

B) Başparmak tabak taşımada kullanılmaz.

C) Başparmağın konumu ile ilgili bir sınırlama yoktur.

D) Başparmak tabağın altından destekler

**3.** **Yemek takımlarının yemek yeme usulüne göre masa üzerine yerleştirilmesine ne denir**?

A. Mice an place B. Show plate

**C. Kuver** D. Hiçbir

**4. Servis personeli sadece üç tabak taşıyacaksa, üçüncü tabağı hangi elde taşımalıdır?**

A) Üçüncü tabağı taşımamalı

**B) Üçüncü tabağı sol elde taşımalı\***

C) İki tabağı sol elde, üçüncü tabağı sağ ele alarak

D) İki tabağı sağ elde, üçüncü tabağı sol ele alarak

**5. Aşağıdakilerden hangisi bir kuver çeşidi değildir?**

A) Basit Kuver

**B) Düz Kuver\***

C) Tabldot Kuver

D) Alakart Kuver

**6.   Aşağıdakilerden hangisi kuver açarken tercih edilmesi gereken bardak çeşididir?**

A) Porselen B) Plastik C) Metal **D) Cam\***

**7. Büyük parça etlerin üzerinde alevlendirildiği araba aşağıdakilerden hangisidir?**

**A-Flambe arabası\*** B-Tranche arabası

C-Servis arabası D-Çorba arabası

**8.** **Ayaklı balon bardaklardır. Su bardağının bir küçük boyudur. Ağız kısmı gövdeye göre daralır. Tanımlanan bu bardak modeli hangisidir?**

A.) Şampanya bardağıdır.

**B.) Kırmızı şarap bardağıdır.\***

C.) Beyaz şarap bardağıdır.

D.) Köpüklü şarap bardağıdır.

**9. Servis sırasında küçük tepsiler daima hangi el ile taşınır?**

**A)Sol elde**\* B)Sağ elde C)Her iki elle D)Omuzda

**10**. **Aşağıdakilerden hangisi şampanya flüt bardağıdır?**

A)\***B)**C)D)

**11. Çatallar servis tabağının neresine konulur?**

A)Sağına **B)Soluna\***

C)Önüne D)Fark etmez

**12) Aşağıdaki menaj takımlarından hangisi öğle yemeği için gereksizdir?**

A)Vazo **B)Şamdan\***

C)Biberlik D)Tuzluk

**13.Kaseler taşınırken dikkat edilmesi gereken en önemli husus nedir?**

A) Üstten tek elle taşınmalıdır

B) Bezle tutularak taşınmalıdır

C) İki yandan iki elle taşınmalıdır

**D) Mutlaka kendilerine ait alt tabakla taşınmalıdır**.\*

**14)Aşağıdakilerden hangisi “mise en place” kavramını en doğru şekilde karşılar?**

A) Dizmek B) Sıralamak

**C) Ön Hazırlık Yapmak**\* D) Gruplamak

**15)** **Mahzenden çıkartılıp barda iki gün dinlendirilen şarap aşağıdakilerden hangisi olabilir?**

A) Beyaz şaraplar B) Pembe şaraplar

C) Köpüklü şaraplar **D) Kırmızı şaraplar\***

**16) Bar bankosunun yerden yüksekliği kaç cm'dir?**

**A) 105-110cm\*** B) 50-60cm C)20-25cm D)150-200cm

**17)Misafirlerin içeceklerinin yanında hazırlanması kolay yiyeceklerin de servis edildiği bar çeşidi hangisidir?**

**A) Snack Bar\*** B) Roof Bar

C) Lobby Bar D) Vitamin Bar

**18) Şaraplar saklama sırasında yatık olarak bekletilirler. Aşağıdakilerden hangisi bunun sebebidir?**

A) Şarap tortusunun dibe çökmesi için

B) Renginin berraklaşması için

C) Fazla yer kaplamaması için

**D) Mantarın ıslanarak şarabın hava almasını önlemek\***

**19) Aşağıdakilerden hangisi bar hazırlıklarını kapsamaz?**

A) Bar bankosunun temizliği

B) Bar dolaplarının temizliği

C) Bar eksiklerini tamamlamak

**D) Barın satışları kontrol etmek\***

**20) Bar hazırlıklarını ve temizliğini aşağıdakilerden hangisi yapar?**

**A) Barboy**\* B) Bar captain

C) Barmen D) Bar Supervisor

***21- Boşlukları doldurunuz(6 puan)***

- Kırmızı şaraplar genel olarak ………**Oda Sıcaklığında**…..… servis edilirler.

-Hangi tepsiyi kullanacak olursak olalım, yapmamız gereken ilk şey tepsi üzerine kaymayı engellemek için tepsinin altına ………**Dolly**…….. koymak olmalıdır.

- Bar çalışma tezgahı bar bankosundan .............**.25-30** .................. cm aşağıdadır.

***22- Aşağıdaki soruları kısaca cevaplandırınız(12 puan)***

**Frappe** : (soğutma)Kokteyl bardağının içine birkaç parça buz konarak hafif çalkalayarak soğutulmasıdır. Aynı zamanda frappe işlemi beyaz ve köpüklü şarapların soğutulmasında da uygulanmaktadır

**Bar bankosu:** Hem personelin hem misafirin kullanacağı önemli bar aracıdır. misafirin dayanıp rahatsız olmadan içkisini içebileceği ve personelin servis yapabileceği bar alanıdır.

**Alakart Kuver (A’la Carte):** menüsü önceden belli olmayan, misafirden sipariş alındıktan sonra hazırlanan yemekleri yiyebilmek için gerekli olan masaüstü servis takımlarının kullanım sırası ve kolaylığına göre yerleştirilmesidir.

**23- Tepsi Taşıma Usullerini yazınız(6 puan)**

**Tek Elle Tepsi Taşıma:** Tepside bir veya iki parça hafif yükler taşınacaksa bu usul kullanılır

**İki Elle Tepsi Taşıma:** Genelikle yüklü dikdörtgen tepsilerin taşınmasında kullanılan bir yöntemdir

**Omuz Üzerinde Tepsi Taşıma:** Genellikle oda servisi yapan servis görevlilerinin kullandıkları bir yöntemdir

**24- Barda Kullanılan Dolap Çeşitlerini yazınız (6 puan)**

-Soğutmalı Dolaplar

-Bardak Soğutma Dolabı

-Şarap Dolapları

-Meşrubat Dolapları

**25- Bar nedir yazınız(10 puan)**

Bir tezgah ile çevrili , her türlü alkollü ve alkolsüz içki karışımlarının hazırlanıp servise sunulduğu bir çalışma alanıdır.

**1) Ana yemek çatalının ölçüsü ne kadardır?**  
A) 25-30 cm B) 15-20 cm C) 10-15 cm **D) 19-24 cm**

**2) Yemek takımları içerisinde metal olmayan sedef ve boynuzdan olan yemek takımı hangisidir?**

A) Istakoz çatalı ve pensi **B) Havyar bıçağı ve kaşığı**

C) Balık çatalı ve bıçağı D) Dessert çatalı ve bıçağı

**3) Show plate olarak adlandırılan içerisinde genellikle yemek servisi yapılmayan tabak modeli hangisidir?**

A) Ana yemek tabağı B) Ordövr tabağı

**C) Servis tabağı** D) Çorba tabağı

**4) Kokteyllerde kullanılan yuvarlak masa çeşidi hangisidir?**  
**A) Bistro masa** B) Ahşap masa C) Plastik masa D) Banguet masa

**5) Yemek takımlarının yemek yeme usulüne göre masa üzerine yerleştirilmesine ne denir?**

A) Mice en place B) Show plate

**C) Kuver** D) Hiçbiri

**6) Ayaklı balon bardaklardır, su bardağının bir küçük boyudur. Ağız kısmı gövdeye göre daralır, tanımlanan bardak modeli hangi bardaktır?**

**A) Kırmızı şarap bardağı** B) Şampanya bardağı

C) Beyaz şarap bardağı D) Köpüklü şarap bardağı

**7)Aşağıdakilerden hangisi bardakların servantlara veya dolaplara yerleştirilirken uyulması gereken kurallardan değildir?**

A) Her cins bardak dipten öne doğru sıralar halinde dizilmelidir.

**B) Kurulanan bardaklar ağzı açık olarak yerleştirilmelidir.**

C) Yüksek bardaklar arka kısımlara, alçak ayaksız bardaklar onların önüne gelmelidir.

D) Kullanım miktarına göre fazla kullanılan bardaklar öne, az kullanılanlar ise arkaya konmalıdır.

**8) Kuverde kullanılması gerekli olan menaj takımı aşağıdakilerden hangisidir?**

A) Hardal kabı

B) Zeytin yağı ve sirkelikler

**C) Tuzluk biberlik**

D) Ketçap ve sos şişeleri

**9) Misafirler salonda iken, misafir önünde bardaklar nasıl taşınmalıdır ?**

A) El ile taşınmalıdır.

B) Servantla taşınmalıdır.

**C) Tepsi ile taşınmalıdır.**

D) Hepsi doğru

**10) Aşağıdakilerden hangisi masa alt örtüsüdür?**

A) Runner **B) Molton** C) Napperon D) Amerikan servis

**11) Masa örtüleri masadan aşağı kaç santim sarkmalıdır?**

A) 20-25 cm B)15-20 cm **C) 30-35 cm** D) 40 cm

**12)** Mutfakta bütün halinde pişirilen tavuk, kaz, ördek, balık, kuzu, hindi gibi büyük parça etlerin misafir masasına getirilerek gözü önünde porsiyonlandığı araba**.…** **Tranche ( Tranş ) .…** arabasıdır.

**14) Buz Maşası ile Şeker Maşası arasındaki farklar nelerdir ? Yazınız**

Buz Maşasının ağız kısmı tırtırlı şeker maşasının ağız kısmı düzdür.

**15) Konsome kasesinin en önemli özelliği nedir ? Yazınız.**

Çift kulplu olması.

**16) Molton kullanımının yararları nelerdir? Yazınız?**

* Masa yüzeyindeki pürüzleri ve kusurları gizler
* Üstündeki örtülerin kaymasını engeller.
* Servis esnasında dökülen sıvıları emerek masaya geçmesini önler
* Yanyana getirilen masaların seviye farkını kaparıt.
* Servis esnasında gürültüyü önler.

**Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D yanlış ise Y yazınız**

**17)** **(.D.)** Napperon kapak demektir.

**18) (.Y.)** Kapaklar boyut olarak masa örtüsünden büyüktür.

**19) (.D.)** Düzgün serilen masa alt örtüleri masa örtüsünün ve kapağın düzgün durmasını sağlar.

**20) (.D.)** Masa eteğine , skirt, banket örtüsü, veya pileli örtü de denmektedir.