



نمونه سؤالات:

برنامه ریزی جهت پذیرایی از

گردشگران؛ خرید سوغات و برنامه

های تفریحی

کد استاندارد: ۵۱۱۳۱۰۰۰۰۶

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- تشریفات به چند دسته تقسیم می شود؟

الف- ۱ دسته عام

ب- ۲ دسته عام و خاص

ج- ۳ دسته عام و خاص و هتلی

د- ۲ دسته عام و هتلی

۲- Half Board چیست؟

الف- اقامت همراه صبحانه

ب- فقط اقامت

ج- اقامت همراه صبحانه و یک وعده غذا(ناهار یا شام)

د- اقامت همراه صبحانه و ناهار و شام

۳- یکی از فاکتورهای مهم در صنعت مهمان نوازی.....است.

الف- رعایت استاندارد در سرویس دهی

ب- تنوع غذایی در منو

ج- نوع وسایل پخت و پز

د- داشتن یک تیم موثر و کارا

۴- تشریفات به چه معناست؟

الف- اسراف

ب- تجمل خواهی

ج- ترتیبات

د- تکامل محض

۵- کدام گزینه جزء تشریفات جمهوری اسلامی ایران نمی باشد؟

الف- اقامت در هتل های ارزان قیمت

ب- رد هر گونه تحف غیر مشروع

ج- عدم خرید از مراکز حراج

د- عدم شرکت در میهمانی های کنار دریا و استخر

۶- کدام گزینه صحیح است؟

الف- تشریفات از مصدر شرف است

ب- تشریفات از ریشه تشریف است

ج- تشریفات معادل کلمه protocol است

د- Prot در کلمه protocol به معنای چسب است

۷- چه کسانی نباید در دست دادن پیش قدم باشند؟

الف- مقام بالاتر

ب- افراد مسن

ج- خانم ها

د- آقایان

۸- در آداب دست دادن :



- الف- همواره مقام پایین تر در دراز کردن دست پیشقدم می شود
 - ب- همواره مقام بالاتر در دراز کردن دست پیشقدم می شود
 - ج- فرقی نمی کند کدام یک در دست دادن پیشقدم شوند
 - د- مقام پایین تر به مقام بالاتر معرفی می شود و دست نمی دهد
- ۹- اصل چهارم تشریفات چه می گوید؟

- الف- نیاز میهمانان به احترام یک نیاز متفاوت و نیاز آنان به خدمات یک نیاز متفاوت است
 - ب- نیاز میهمانان به احترام یک نیاز مشترک و نیاز آنان به خدمات یک نیاز متفاوت است
 - ج- نیاز میهمانان به احترام یک نیاز متفاوت و نیاز آنان به خدمات یک نیاز مشترک است
 - د- نیاز میهمانان به احترام یک نیاز مشترک و نیاز آنان به خدمات یک نیاز مشترک است
- ۱۰- در پذیرایی سلیقه ای ارزشمندتر از سلیقه..... نیست.

- الف- میزبان
- ب- مسئول خدمات
- ج- میهمان
- د- مسئول تشریفات

۱۱- در کشورهای اسلامی دست دادن با زنان:

- الف- حرام است
- ب- دست ندادن دور از ادب است
- ج- دست دادن الزامی است
- د- حرمت دارد

۱۲- کدام یک جزء خدمات بخش تشریفات نمی باشد؟

- الف- استقبال، راهنمایی، همراهی، از بدو ورود تا پایان مراسم در محدود IP
 - ب- استقبال از فرودگاه، انجام تشریفات فرودگاهی، همراهی تا محل اقامت، بدرقه تا فرودگاه
 - ج- سالن و محل پذیرایی مراسم از حیث تردد عموم مردم و رسانه و هماهنگی ورود افراد غیر مسئول باشد
 - د- بهره مندی از رانندگان مجرب و مسلط به رانندگی تدافعی
- ۱۳- کدام یک در آداب سلام کردن درست نمی باشد؟
- الف- این آقا است که باید ابتدا سلام کند. (در ملاقات با خانم)
 - ب- تکرار کلمه سلام

ج- در سلام کردن طرف مقابل را با نام صدا بزنید.

د- سلام با تن صدای مناسب، گرم و گیرا باشد.

۱۴- کدام یک از روش های پذیرایی از متداولترین سیستم های پذیرایی در اکثر نقاط دنیایمی باشد؟

- الف- روش فرانسوی
- ب- روش روسی
- ج- روش بشقابی
- د- روش گریدون

۱۵- در کدام روش مقدار غذا از قبل مشخص بوده و مهمان در افزایش یا کاهش آن دخل و تصرفی ندارد؟

الف- سیلور سرویس

ب- بشقابی

ج- روسی

د- بوفه

۱۶- سروغذا در روشچندمرحله ای است و به تعداد تنوع غذا و دسرها تشریفات تکرار می شود.

الف- فرانسوی

ب- بومی و سنتی

ج- بوفه

د- بشقابی

۱۷- روش سیلورسرویس در بعضی از کتب آموزشی به روشمعروف است.

الف- روسی

ب- فرانسوی

ج- امریکایی

د- انگلیسی

۱۸- انداختن دستمال سفید و مرتب بر روی ساق دست چپ از مشخصه های کدام روش است؟

الف- بشقابی

ب- سلف سرویس

ج- سیلور سرویس

د- بوفه

۱۹- کدام روش در بعضی از کتب به عنوان روش شرقی یادشده و ریشه ایرانی دارد؟

الف- روسی

ب- امریکایی

ج- سیلور سرویس

د- فرانسوی

۲۰- روشلوکس ترین و گران ترین و مشکل ترین نوع سرویس دهی را دارد.

الف- فرانسوی

ب- گیریدون

ج- روسی

د- بوفه

۲۱- در این روش نحوه ی پذیرایی و نوع غذاها و نوشیدنی هاتابع قواعد و رسوم محلی است و از استاندارد جهانی تبعیت نمی کند؟

الف- بوفه

ب- بشقابی

ج- بومی و سنتی

د- امریکایی

۲۲- کدام روش غربی روش روسی است و برای مهمانی های بزرگ بامدعوبین زیاد طراحی و اجرایی شود؟

الف- سیلور سرویس

ب- فرانسوی



ج- امریکایی

د- بوفه

۲۳- کدام مورد جزء مجموعه خدمات داخلی مدیریت غذا و نوشابه محسوب می شود؟

الف- تدارکات و انبار

ب- آشپزخانه ها

ج- رستوران ها

د- چایخانه ها

۲۴- چرا باید گارسن ها سینی را با دست چپ حمل کنند؟

الف- عبور و مرور از کریدورها راحت تر امکان پذیر است.

ب- چون دست راست برای هل دادن تrolley استفاده می شود

ج- چون کنترل سینی با دست چپ بیشتر است

د- چون حرکت از سمت راست می باشد

۲۵- لیست احتیاجات و تجهیزات مورد نیاز رستوران ها هر چند وقت یک بار تهیه می شود؟

الف- یک سال یک بار

ب- ۳ ماه یک بار

ج- ۶ ماه یک بار

د- دو سال یک بار

۲۶- چرا ساخت رستوران و آشپزخانه در یک سطح حایز اهمیت است؟

الف- سرعت و راندمان و سرویس مطلوب

ب- گارسن ها کمتر خسته شوند

ج- مدیریت آن آسان تر می شود

د- با پخش بوی غذا اشتهای مهمانان بیشتر شود

۲۷- چرا پرسنل رستوران موظف به گزارش خلاف همکار خود به مدیریت است؟

الف- برای گرفتن تشویقی

ب- چون حرفه رستوران داری کاری تیمی است

ج- چون مدیریت را آسان می کند

د- چون یک گروه اند

۲۸- این آموزش مخصوص چه کسی است که با هر غذایی چه سسی با چه سروی نیاز است؟

الف- مدیریت

ب- آشپز

ج- میزبان

د- میهمان

۲۹- چرا گارسن ها باید آموزش های لازم را دیده باشند؟

الف- چون مشتریان بیشترین تماس را با گارسن ها دارند

ب- چون گارسن ها بهترین مبلغ ها هستند

ج- تا بتوانند مشتریان را در انتخاب غذا کمک کنند

د- تا بتوانند رستوران را به بهترین نحو اداره کنند
۳۰- در رستوران های همکف از چه چیزی برای جمع کردن ظروف و سرو غذا استفاده می شود؟

الف- Side board

ب- میز استیشن

ج- میز کناره

د- Trolley

۳۱- پیشخدمت ها پس از سرو غذا باید در کدام قسمت از سالن بایستند؟

الف- باید سالن را ترک کنند

ب- کنار میهمان ویژه

ج- سر میز

د- کنار میزبان

۳۲- ایجاد فضای خالی بین رستوران و آشپزخانه به دلیل بوده و معمولاً در این محل با نصب می شود.

الف- عدم ورود پرسنل به آشپزخانه - coat room

ب- عدم انتشار بوی غذا و سرو و صدا- جالباسی

ج- عدم ورود میهمانان به آشپزخانه - جا لباسی

د- عدم انتشار بوی غذا و سرو صدا به محیط رستوران - آینه

۳۳- این نوع میز دارای المنت یا یک سیستم پخت و پز می باشد که غذا به صورت نیمه پز در رستوران توسط این میز مابقی در حضور مهمان پخته می شود؟

الف- میز گاریدون

ب- میز بوفه

ج- میز ترولی

د- میز کمکی

۳۴- این ظرف دارای محفظه ای است که درون آب قرار می گیرد و وسط یک چراغ الکلی آب درون محفظه گرم می شود و گرمای آب سبب گرم ماندن غذاها می شود؟

الف- SALAD BAR

ب- BEN MARRY

ج- SHOW PLATE

د- CHEF&DISH

۳۵- ابعاد دستمال سفره است .

الف- ۳۰ در ۳۰

ب- ۴۰ در ۴۰

ج- ۵۰ در ۵۰

د- ۵۰ در ۶۰

۳۶- ارائه غذا با استفاده از میز کمکی اصلی در کدام یک از روش های زیر می باشد؟

الف- آمریکایی

ب- فرانسوی

ج- روسی

د- انگلیسی

۳۷- در چیدمان میز جهت سرو غذا لبه رومیزی در چه حالتی باید باشد؟

الف- هم سطح صندلی یا حداقل ۳۰ سانتیمتر از سطح میز آویزان

ب- هم سطح میز و آویزان نباشد

ج- قانون خاصی ندارد

د- تا ۲۰ سانتیمتر بالای پایه میز

۳۸- ارائه غذا بیشتر به کدام روش در رستوران_ها درجه یک دنیا صورت می_گیرد؟

الف- آمریکایی

ب- روسی

ج- فرانسوی

د- انگلیسی

۳۹- در روش فرانسوی بشقاب غذا از کدام سمت جلو مهمان گذاشته و برداشته می_شود؟

الف- از سمت راست گذاشته و همچنین از سمت راست برداشته می_شود.

ب- از سمت راست گذاشته و از سمت چپ برداشته می_شود.

ج- از سمت چپ گذاشته و از سمت راست برداشته می_شود.

د- از سمت چپ گذاشته و همچنین از سمت چپ برداشته می_شود.

۴۰- در متد سرو غذا به روش روسی میزبان جهت پذیرایی غذا در چه جهتی می_چرخد؟

الف- ساعتگرد

ب- پادساعتگرد

ج- فرقی ندارد

د- بستگی به نوع غذا دارد

۴۱- در رستوران_ها پارچه تمیز مخصوص سرویس روی کدام دست کارکنان قرار می_گیرد؟

الف- چپ

ب- راست

ج- هر دو دست

د- فرقی ندارد

۴۲- در رستوران_ها هنگام جابه_جایی لیوان کدام قسمت لیوان باید گرفته شود؟

الف- لبه

ب- وسط

ج- انتها

د- کف

۴۳- در چیدمان میز ناهارخوری لیوان آب کجا قرار می_گیرد؟

الف- سمت چپ رو به بالا در امتداد نوک کارد

ب- سمت چپ رو به بالا در امتداد نوک قاشق

ج- سمت راست رو به بالا در امتداد نوک قاشق

د- سمت راست رو به بالا در امتداد نوک کارد
۴۴-ارائه غذا با دیس مربوط به کدام روش سرو غذا است؟

الف- روسی

ب- آمریکایی

ج- فرانسوی

د- آلمانی

۴۵-برای حمل بشقاب های گرم چگونه باید عمل کرد؟

الف- از آب سرد استفاده می شود

ب- از دستمال سرویس استفاده می شود

ج- از باد خنک استفاده می شود

د- از یخچال تهویه استفاده می شود

۴۶-در رستوران ها بشقاب ها و لیوان ها از کدام قسمت برداشته می شود؟

الف- از سمت چپ

ب- از سمت راست

ج- بعد از خروج مهمان برداشته می شود

د- برداشته نمی شود

۴۷-صورت غذاها یا Menu از طرف میزبان اول به کدام گروه از میهمان ها ارائه می شود؟

الف- بچه ها

ب- سالخورده ها

ج- خانم ها

د- دعوت کننده مهمانی

۴۸-چیدمان میز صبحانه کانتینانتال قوری چای یا قهوه در کدام قسمت قرار داده می شود؟

الف- قوری چای یا قهوه باید در سمت راست و در جلو فنجان قرار گیرند.

ب- قوری چای یا قهوه باید در سمت چپ و در عقب فنجان قرار گیرند.

ج- قوری چای یا قهوه باید در وسط میز قرار گیرد.

د- قوری چای یا قهوه باید در سمت راست و در عقب فنجان قرار گیرند.

۴۹-کدام یک جزء انواع سرویس غذا در ضیافت ها می باشد

الف- با روش پذیرایی با بشقاب آمریکایی

ب- پذیرایی با دیس با روش فرانسوی

ج- پذیرایی با دیس با روش آمریکایی

د- پذیرایی با بشقاب با روش روسی

۵۰-کدام یک جزء انواع سرویس غذا در ضیافت ها می باشد؟

الف- با روش پذیرایی با بشقاب آمریکایی

ب- پذیرایی با دیس با روش فرانسوی

ج- پذیرایی با دیس با روش آمریکایی

د- پذیرایی با بشقاب با روش روسی



۵۱- آرم بشقاب غذاخوری در چیدمان میز می_بایست در کدام طرف میز قرار گیرد؟

الف- طرف چپ بشقاب

ب- طرف راست بشقاب

ج- اهمیت ندارد

د- رو به مهمان

۵۲- نحوه ی ارائه صورت حساب به چه صورت است؟

الف- در بشقاب بزرگ به صورت تا شده

ب- ارائه در پای صندوق

ج- در بشقاب کوچک به صورت تا شده یا به صورت پشت به مهمان

د- در بشقاب کوچک به صورت تا نشده و رو به مهمان

۵۳- کدام رنگ مناسب رستوران_ها می_باشد؟

الف- سفید

ب- قرمز

ج- آبی

د- زرد

۵۴- منو در صنعت هتلداری به چه معناست؟

الف- لیست دسرها

ب- لیست غذا و نوشیدنی

ج- لیست پیش غذا

د- لیست قیمت_ها

۵۵- مهم_ترین فرد در زمینه تهیه منو چه کسی است؟

الف- مدیر غذا و نوشیدنی

ب- مدیر رستوران

ج- سرآشپز

د- کاپیتان اردر

۵۶- تزئین دستمال سفره و نظافت میزها بر عهده چه کسی است؟

الف- میزبان

ب- مهماندار

ج- busboy

د- شف استوارت

۵۷- اولین شخصی که مشتری پس از ورود به رستوران با او برخورد می_کند چه کسی است؟

الف- سرمیزبان

ب- کاپیتان اردر

ج- مهماندار

د- میزبان

۵۸- ترولی چیست؟



الف- ظروف مخصوص سرو غذا

ب- میز مخصوص حمل غذا

ج- ظروف بزرگ مخصوص پخت غذا

د- ماشین مخصوص شستشوی ظروف

۵۹- هاست یا مهماندار در چه مرحله ای می تواند مهمان ها را ترک کند؟

الف- پس از انتخاب غذا توسط مهمان

ب- پس از خوش آمد گویی به مهمان

ج- پس از نشستن مهمان

د- پس از بیرون کشیدن صندلی برای مهمان

۶۰- بیشترین ارتباط مستقیم را چه کسی با مهمان در رستوران دارد؟

الف- مهماندار

ب- مدیر F&B

ج- میزبان

د- سر میزبان

