

Tematska vprašanja za izpit za predmet OST

1. STREŽBA (pomen)
2. VRSTE GOSTINSKIH OBRATOV (opišite)
3. PSIHOFIZIČNE SPOSOBNOSTI STREŽNEGA OSEBJA
4. OSEBNA UREJENOST STREŽNEGA OSEBJA
5. KOMUNIKACIRANJE STREŽNEGA OSEBJA Z GOSTI
6. OBLIKOVANJE PONUDBE V GOSTINSTVU IN TURIZMU
7. IZREDNI OBROKI (vrste, pomen, kratko opišite posamezne skupine)
8. DOKONČEVANJE JEDI PRED GOSTI
9. FILIRANJE (opišite)
10. FLAMBIRANJE (opišite)
11. RAZKOSAVANJE (opišite)
12. MEŠANJE PIJAČ (vrste, pomen)
13. KOKTAILI
14. ANIMIRANJE GOSTOV
15. PROFIL ANIMATORJA
16. KODEKS OBNAŠANJA
17. FOOD AND BEVERAGE MANAGER (pomen v gostinstvu in turizmu)
18. SOMMELIER / VINSKI SVETOVALEC
19. INVENTAR V STREŽBI
20. TIPI POGRINJKOV
21. NAČRTOVANJE SVEČANEGA POGRINJKA
22. OBLIKOVANJE PISNE PONUDBE ZA GOSTE
23. JEDILNI LIST
24. MENU KARTA
25. VINSKI LIST
26. NAČINI STREŽBE