

(۱) هتل هایهتل هایی هستند که دارای خدمات مشترک و سطح خدمات یکسان و سیاست کاری یکسان هستند. ت ۳ آسان

- الف - Resort تفریحی
- ب - Traditional سنتی
- ج - Castel قصر
- د - (Chain) زنجیره ای

(۲) در این سیستم مکان اقامت به صورت شراکتی بین چند نفر یا شرکت اجاره داده می شود در فواصل زمانی هماهنگ شده. ت ۳ آسان

- الف - Time sharing
- ب - cabana
- ج - chain
- د - Mega

(۳) کدام یک از مهارت های چهارگانه ارتباط کلامی در سن ۴ سالگی آغاز میشود؟ ت ۵ متوسط

- الف - خواندن
- ب - گفتن
- ج - شنیدن
- د - نوشتن

(۴) در نحوه معرفی و آشنایی کدام یک از موارد زیر درست نمی باشد؟ ت ۵ سخت

- الف - همیشه باید ابتدا بزرگترها را به کوچکترها معرفی کرد.
- ب - هنگام معرفی مجرد ها را به متاهلین معرفی می کنند.
- ج - در مهمانی های دوستانه باید مهمانها توسط میزبان به تازه وارد معرفی شوند.
- د - در مهمانی ها معرفی مهمان ها به یک دیگر از وظایف میزبان است.

(۵) اتاقهای تویین کدام نوع از اتاقها هستند ؟ ت ۳ سخت

- الف - دو نفره با ۲ تخت جدا
- ب - دو نفره با یک تخت
- ج - یک نفره با یک تخت

د - اتاق ۳ نفره

(۶) چهار وظیفه پیام های غیر کلامی کدام است؟ ت ۵ آسان

الف - تکمیل - تاکید - رد - جایگزینی

ب - تکمیل - تایید - رد - جایگزینی

ج - تکمیل - تایید - مبادله - رد

د - تکمیل - تاکید - مبادله - جایگزینی

(۷) Inn یعنی : ت ۱ متوسط

الف - اتو کاروان

ب - همان هتل است

ج - مسافر خانه

د - هتل جوانان را گویند

(۸) به کلیه موارد محسوس که شامل موسیقی، لباس، نوع برخورد و .. می باشد را می گویند؟ ت ۵ سخت

الف - تشریفات

ب - ambiance

ج - فولکلور

د - پذیرایی

(۹) به کاربردن ایده ای در قالب کار می باشد. ت ۴ متوسط

الف - نوآوری

ب - خلاقیت

ج - ایده

د - تصویر سازی

(۱۰) در این سیستم مکان اقامت به صورت ساحلی و با امکانات ابتدایی ارائه میشود. ت ۱ آسان

الف - کابانا

ب - ویلا

ج - پلاژ

د - پنت هاوس

(۱۱) اولین کافه تریا در در شهر نیویورک بود ، در سال؟ ت ۶ متوسط

الف - نیو یورک - ۱۸۸۵

ب - نیویورک - ۱۷۸۷

ج - واشنگتن - ۱۸۸۵

د - واشنگتن - ۱۷۸۷

۱۲) براساس نظریه مردمک سنجی وقتی که مردمک چشم ها تنگ تر می شوند نشانه چیست؟ ت ۳ سخت

الف - صمیمیت فرد

ب - تمرکز فرد

ج - ناراحتی فرد

د - تملق فرد

۱۳) کدام مورد برای سرور محصولات نوشیدنی و خوراک در هتل ممنوع است؟ ت ۴ متوسط

الف - با تلفن همراه صحبت نکنند.

ب - به زبان محلی صحبت نکنند

ج - نباید سر میز مهمان بنشینند و شوخی کنند

د - توضیحات بسیاری در خصوص نحوه تولید و مواد ارائه نماید

۱۴) مشتریان با راه رفتن در امتداد میزی که غذاها بر روی آن چیده شده است و برداشتن غذای دلخواه روی سینی

نیاز خود از مواد غذایی را رفع می کنند؟

الف - کافی تریا

ب - کافی شاپ

ج - رستوران اصلی

د - بار

۱۵) فاصله حریم شخصی چند سانتی متر است و مربوط به کدام نوع روابط می باشد؟ ت ۵ سخت

الف - ۴۵ تا ۱۲۰ - روابط صمیمانه

ب - ۵۰ تا ۱۵۰ - روابط صمیمانه

ج - ۵۰ تا ۱۵۰ - مصاحبه و گفت گوی دو نفره

د - ۴۵ تا ۱۲۰ - مصاحبه و گفت گوی دونفره

۱۶) 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 غذا ها میشود؟

الف - SALAD BAR

ب - BEN MARRY

ج - SHOW PLATE

۱۷) در هنگام دست دادن کدامیک از انواع زیر نشانه تملق می باشد؟

ت ۵ سخت

- الف - با نوک انگشت دست دادن
- ب - محکم دست دادن
- ج - با دو دست, دست دادن
- د - دست روی سینه گذاشتن ودولاشدن

۱۸) ابعاد دستمال سفره است . ت ۶ متوسط

- الف - ۳۰ در ۳۰
- ب - ۴۰ در ۴۰
- ج - ۵۵ در ۶۰ یا ۶۰ در ۶۰
- د - ۵۰ در ۶۰ یا ۶۰ در ۴۰

۱۹) اولین منو در..... توسطتنظیم شد . ت ۶ آسان

- الف - قرن ۱۱ - دوک ریچنز برگ
- ب - قرن ۱۱ - خاجیک مادیسکیانس
- ج - قرن ۱۶ - دوک ریچنز برگ
- د - قرن ۱۶ - خاجیک مادیسکیانس

۲۰) نخستین مدرسه آشپزی دنیا در..... کار خود را آغاز کرد ؟

ت ۳ دشوار

- الف - دوم اگوست ۱۹۹۰ - لندن
- ب - ربیع الاول ۱۴۱۱ - لبنان
- ج - اول مارس 1784 - لندن
- د - مهر ماه ۱۳۱۵ - تهران

۲۱) در بخش غذا و نوشیدنی دو نوع خدمات و جود دارد : ت ۶ آسان

- الف - غذای جسم و غذای روح
- ب - خدمات مادی و غیر معنوی
- ج - خدمات معنوی و خدمات غیر مادی
- د - غذای جسم و غذای تن

۲۲) Head Table معمولاً در مهمانی های دو نفره خانم و آقا یا زوج ها.....می باشد. ت ۳ متوسط

- الف - خانم
- ب - آقای مسن
- ج - فرقی ندارد
- د - دو نفر با هم

(۲۳) در منوی کافی شاپ انواع و ... ذکر می گردد. ت ۴ متوسط

- الف - آب میوه ها، ژله ها، بستنی ها، شیرینی ها و نوشیدنی های گرم شامل چای با طعم های متفاوت، قهوه، نسکافه، کاپوچینو
- ب - آب میوه - نوشیدنی گرم - انواع کبابها - منوی گیاه خواران
- ج - انواع ژله ها - انواع بستنی - غذا های فست فود و خورشیدی و کبابی
- د - انواع فراهه ها و اسموتی ها - انواع کیکها - انواع پلو ها با خورشت و غذا های دریایی

(۲۴) تفاوت نوشیدنی های سافت soft با فیزی fizzy چیست؟ ت ۴ سخت

- الف - گازدار - معدنی
- ب - گازدار - بدون گاز
- ج - بدون گاز و الکل - گازدار
- د - تفاوت ندارد

(۲۵) کدام عنوان در رعایت نکات بهداشتی اماکن پذیرایی لازم و ضروری نیست؟ ت ۵ سخت

- الف - نصب توری پنجره ها و دربها و سوراخهای تهویه
- ب - نگهداری زباله ها در زباله دان ، استفاده از کیسه زباله
- ج - نگهداری مواد غذایی در ظروف بهداشتی و ضد باکتری درب دار
- د - سمپاشی هر روزه و شستشو با کروزول

(۲۶) این دستگاه برای کاربرد دارد. ت ۴ سخت

- الف - آسیاب کردن قهوه
- ب - دم کردن قهوه
- ج - ایجاد فوم برای قهوه
- د - مخلوط کردن قهوه

(۲۷) اگر دانه های قهوه با رنگ قهوه ای چنانچه قهوه روشن را آردی شکل آسیاب کنید،خواهید داشت. ت

۷ ساده

- الف - قهوه رابوستا

- ب - قهوه عربیکا
- ج - قهوه فرانسه
- د - قهوه ترک

۲۸) اگر می خواهید ظروف چینی شما تمیز و براق شود ، آنها را داخل دیگی کهاست ، قرار دهید و زیر دیگ را روشن کنید تاآید.

- الف - پر از آب سرد و پودر لباسشویی - آب به جوش
- ب - پر از آب سرد و پودر لباسشویی - شیر به جوش آید
- ج - پر از آب سرد و پودر جوهر لیمو - آب به جوش آید
- د - پر از سرکه و پودر جوهر لیمو - آب به جوش آید

۲۹) کاربرد مت در کدام گزینه اشتباه است؟ ت ۶ آسان

- الف - محدوده غذایی هر فرد را بروی میز مشخص میکند.
- ب - ابعاد آن ۶۰ در ۴۰ سانتی متر است .
- ج - از جنس پلاستیک و کاغذ و یا منسوجات است .
- د - برای عدم سر خوردن رومیزی استفاده میشود.

۳۰) کدام یک از موارد زیر از کاربردهای napkin نیست؟

- الف - ابعاد آن ۶۰ در ۶۰ یا ۵۰ در ۵۰ میباشد.
- ب - از جنس پلاستیک و کاغذ نرم استفاده میشود.
- ج - در رنگهای شاد و روشن استفاده میشود.
- د - برای کودکان بروی یقه و برای بزرگسالان بروی قرار میگیرد.

۳۱) تی لانگ در هتل ها موارد خوراک و نوشیدنی خود را از دریافت میکنند.

- الف - کافی تریا
- ب - کافی شاپ
- ج - اسنک بار
- د - بار

۳۲) کاربرد سربت SORBET در بخش غذا و نوشیدنی در هتل ها چیست؟

- الف - برای تغییر ذائقه و در یافت خوراک دوم
- ب - بالا رفتن کیفیت مواد غذایی
- ج - طعم دهندگی بیشتر غذای اول
- د - کاربردی ندارد

۳۳) کدام نوع از قهوه برای دستگاه اسپرسو کاربرد ندارد؟

- الف - ترک
- ب - اسپرسو
- ج - فرانسه
- د - کاپوچینو

۳۴) تفاوت بوفه و سلف سرویس چیست؟ ت ۵ سخت

- الف - تفاوتی ندارند
- ب - در تعداد پذیرش میهمانان
- ج - در مدت زمان سرویس دهی و نوع آن
- د - فقط در مدیریت آنها

۳۵) جنس صندلی های کافی شاپ ت ۳ سخت

- الف - چوب و فلز
- ب - چوب و فایبر گلاس
- ج - فلز و فایبر گلاس
- د - فلز و پلاستیک

۳۶) ارتفاع میز های پذیرایی برابر است با ت ۳ سخت

- الف - ۹۰ سانتی متر
- ب - ۷۰ سانتی متر
- ج - ۶۷ سانتی متر
- د - ۷۷ سانتی متر

۳۷) تفاوت سلف سرویس و بوفه در کدام مورد اشاره نشده؟ ت ۷ ساده

- الف - در نوع سرویس دهی
- ب - در ساعت سرویس دهی
- ج - در قیمت محصولات
- د - در نوع خوراکی ها

۳۸) هتل ها منو را به صورت ۲ زبان ثبت میکنند. ت ۵ ساده

- الف - دو زبان انگلیسی و فرانسه
- ب - یک زبان بین الملل
- ج - یک زبان ملی

د - ملی و بین المللی

۳۹) نوع سرویس دهی در کافی شاپ های هتل به درب منازل یا محل کار را ت ۶ ساده

الف - خدمات رستوران تا منزل

ب - DELIVERY

ج - خدمات سریع

د - خدمات بادپا

۴۰) تی لانگ ها غذای خود را از کجا دریافت میکنند؟ ت ۷ ساده

الف - کافی تریا

ب - کافی شاپ

ج - اسنک بار

د - داینینگ روم

۴۱) کدام یک از اماکن ارائه غذا و نوشیدنی زیر در لابی قرار ندارد؟ ت ۳ سخت

الف - تی لانگ

ب - کافی تریا

ج - کافی شاپ

د - گریل روم

۴۲) در کافی شاپها کدام ترولی استفاده نمیشود؟ ت ۴ متوسط

الف - ترولی نمایش

ب - ترولی وارمر

ج - ترولی سرد نگه دارنده

د - ترولی گاریدن

۴۳) کدام یک از محصولات زیر به عنوان یک محصول سرد محسوب نمیشوند؟ ت ۵ ساده

الف - گلاس ها

ب - فراپه ها

ج - اسموتی

د - پاته

۴۴) اولین مکان پذیرایی خیابانی ایران در و توسط تاسیس شد. ت ۲ سخت

الف - ۱۳۰۶ - خاجیک مادیسکیانس

- ب - ۱۹۸۴ - کرنالد هيلتون
- ج - ۱۳۱۵ - ميرزا حسين خان لقانطه
- د - ۱۲۱۲ - خاچيک ماديسکيانس

۴۵) در سرو نوشيدنی های گرم نحوه قرار گيری فنجان بايد به نحوی باشد که دسته فنجان عدد را نشان دهد. ت ۶ متوسط

- الف - ۹
- ب - ۱۰
- ج - ۳ يا چهار
- د - چهار

۴۶) در کدام یک از واحد های فروش خوراکی در هتلها منو وجود ندارد؟ ت ۶ سخت

- الف - سرويس امريکن
- ب - سرويس بریتیش
- ج - سرويس فرانسوی
- د - سرويس بوفه

۴۷) کدام یک از موارد زیر دسر محسوب ميشود. ت ۵ متوسط

- الف - سالاد میوه
- ب - سالاد اندونزی
- ج - سالاد ماکارانی
- د - سالاد سزار

۴۸) منظور از غذای رویال کدام یک از موارد زیر است؟ ت ۵ ساده

- الف - کوکتل میگو
- ب - انواع پاستا
- ج - خاویار
- د - بیف استراگانف

۴۹) کدام مورد از منوی صبحانه از بيکن و دو عدد تخم مرغ طبق دستور ، آب میوه تازه فصل ، نان تست تازه ، کره پنیر مربا مارمالاد ، چای و يا قهوه يا کاکائو استفاده ميشود. ت ۵ سخت

- الف - بریتیش
- ب - امريکن
- ج - آلاکارت
- د - ایرانی

۵۰) نگهداری مواد خمیری باید در ظروفی باشد که : ت ۴ ساده

- الف- بیشتر از میزان مواد فضا داشته باشد
- ب - کمتر از میزان مواد فضا داشته باشد
- ج - از جنس فلز باشند
- د - از جنس پلاستیک باشند

۵۱) نگهداری مواد مایع در فریزر باید در ظروفی باشد که : ت ۴ سخت

- الف- بیشتر از میزان مواد فضا داشته باشد
- ب - کمتر از میزان مواد فضا داشته باشد
- ج - الزاما از جنس پلاستیک باشند
- د - الزاما از جنس فلز باشند

۵۲) غلیظ ترین نوع قهوه ت ۴ ساده

- الف- موکا
- ب - فرانسه
- ج - ترک
- د - اسپرسو

۵۳) ارتفاع کاشت قهوه ت ۴ متوسط

- الف- بین ۱۰۰۰ تا ۱۲۰۰
- ب - بین ۱۲۰۰ تا ۱۸۰۰
- ج - بین ۹۰۰ تا ۱۸۰۰
- د - بین ۹۰۰ تا ۱۲۰۰

۵۴) مزیت قهوه در ابتدای صبح ت ۴ سخت

- الف- باعث خروج مواد سمی بدن
- ب - باعث جذب مواد خوراکی
- ج - باعث کم خوابی
- د - باعث پر خوابی

۵۵) کوچکترین شات قهوه را قهوه دارد. ت ۵ سخت

- الف- فرانسه
- ب - ترک
- ج - کاپو چینو

د - فراپاچینو

۵۶) غلیظ ترین نوع قهوه ؟ ت ۵ آسان

الف - ترک

ب - اسپرسو

ج - فرانسه

د - آمریکانو

۵۷) بهترین جنس برای دم کردن قهوه ظروف هستند . ت ۳ متوسط

الف - برنج

ب - مس

ج - روی

د - پلاستیک

۵۸) در کیفیت قهوه کدام مورد اشتباه است؟ ت ۶ ساده

الف - ارتفاع کاشت

ب - نحوه دم کردن

ج - نحوه آسیاب کردن

د - هیچ موردی بجز ارتفاع در این مورد کاربرد ندارد.

۵۹) ظرف چای دو رنگ و شیرین کننده آن بهتر است : ت ۵ متوسط

الف - کریستال - نبات سفید

ب - کریستال - فرقی ندارد

ج - فرقی ندارد - شکر

د - فرقی ندارد - نبات سفید

۶۰) زمان سرو ناهار در هتلها ت ۲ ساده

الف - ۱۲ - ۱۴

ب - ۱۲ - ۱۶

ج - ۱۲ - ۱۵

د - ۱۲ - ۱۳

۶۱) زمان سرو شام ت ۲ متوسط

الف - ۱۹ - ۲۱

ب - ۱۹ - ۲۲

ج - ۱۹-۲۳

د - ۱۹-۲۴

۶۲) هتل ها درایران به چند درجه تقسیم بندی می شوند؟ ت ۱ ساده

الف- ۵ستاره

ب - ۳ ستاره

ج - ممتاز- درجه ۱ و ۲

د - ۷ ستاره

۶۳) برای کدام هتل ها درجه بندی در نظر گرفته نمی شود؟ ت ۱ ساده

الف- هتلهای سنتی

ب - // آپارتمان

ج - متلها

د - هتلهای تفریحی

۶۴) تفاوت اسموتی و فراپه ت ۶ ساده

الف- استفاده از شیر و آب میوه در هر یک

ب - رنگ آن

ج - نحوه تهیه

د - میزان مواد

۶۵) کدام ماده در فراپه طالبی وجود ندارد؟ ت ۶ متوسط

الف- شیر

ب - یخ

ج - بستنی کاکائو

د - طالبی فریز شده

۶۶) در اسموتی شاه توت کدام ماده استفاده نمیشود؟ ت ۶ سخت

الف- آب میوه خنک شاه توت

ب - بستنی وانیل

ج - یخ پوره شده

د - بستنی سنتی

۶۷) چای نعنا یک نوشیدنی ... ت ۷ ساده

الف- مراکشی

- ب - فیلیپینی
- ج - استرالیایی
- د - انگلیسی

۶۸) اتاقهای مخصوص افرا بالا رتبه را در هتلها با علامت مشخص مینمایند. ت ۵ ساده

- الف - Cip
- ب - Vip
- ج - Dnd
- د - fbi

۶۹) دسر در چه زمانی سرو میشود ؟ ت ۷ ساده

- الف - قبل از کورس اول غذا
- ب - بعد از appetizer
- ج - بعد از غذای اصلی
- د - بعد از پیش غذا

۷۰) خواص دمنوش بابونه کدام است. ت ۷ سخت

- الف - ضد رماتیسم
- ب - ضد سرطان
- ج - تقویت معده و روده
- د - تقویت سیستم جنسی

۷۴- بنیانگذار هتل در جهان مربوط به مراکزی با نام... ت ۱ ساده

- الف - INN
- ب - CNN
- ج - GPR
- د - HTI

۷۵) به کلیه خدماتی که قابل لمس و دیدن هستند می گویند. ت ۵ ساده

- الف - Ambiance
- ب - F and b
- ج - Distance
- د - folklore

۷۷) منو چیست؟ ت ۷ ساده

- الف- لیست غذا ها و نوشیدنی ها
- ب - لیست خوراک روز در هتل
- ج - لیست خوراک فصل در هتلها
- د - آیتم های پذیرایی عصرانه برای میهمان

۷۸) منویی که به صورت اختیاری است . ت ۵ ساده

- الف- Ala carte
- ب - Room service
- ج - Set menu
- د - ست منو

۷۹) یکی از جذاب ترین بخش های منو که پس از خوراک اصلی استفاده میشود چیست؟

- الف- دسر ها
- ب - سوپ ها
- ج - غذاهای اصلی
- د - دم نوش ها

۸۰) برای حفظ درخشندگی استیل از استفاده می شود. ت ۶ متوسط

- الف- شیشه پاک کن
- ب - سرکه سفید
- ج - شیشه پاک کن و سرکه
- د - تایید

۸۱) مت دارای چه ابعادی است؟ ت ۵ ساده

- الف- ۴۰*۶۰
- ب - ۴۰*۳۰
- ج - ۴۵*۶۰
- د - ۴۵*۳۰

۸۲) یکی از وسیله های کاربردی و تشریفاتی در کافی شاپهای هتل چیست؟

- الف- ترولی شو
- ب - مت

- ج - صندلی
- د - کارد و چنگال

۸۳) بیشترین فوم را کدام یک از محصولات زیر دارد؟ ت ۵ متوسط

- الف - کاپو چینو
- ب - قهوه ترک
- ج - قهوه فرانسه
- د - قهوه عرب

۸۴) کدام یک از موارد زیر از شرایط نگهداری شکلات نیست؟ ت ۴ متوسط

- الف - در درجه حرارت بین ۱۵ تا ۱۸
- ب - دور از تابش مستقیم نور
- ج - دور از مواد با بوی تند
- د - در محل هایی که خشک نباشند

۸۵) این دسراز ترکیب آب یا پوره ی میوه های ترش با شکر و نشاسته سیب زمینی درست می شود. این دسر یکی از دسرهای سنتی قدیمی روسیه است. ت ۵ ساده

- الف - سوفله
- ب - کیسل
- ج - ترامیسو
- د - ژله لیمو

۸۶) از ماست یخ زده برای کدام یک از محصولات زیر استفاده میشود؟ ت ۷ سخت

- الف - اسموتی
- ب - چیز کیک
- ج - کیک سیاه جنگل
- د - فروت کباب

۸۷) چای کامبوجیا یک نوشیدنی ساده که ترکیبی است از چای معمولی و شکر که با استفاده از ت ۳ ساده

- الف - یک نوع قارچ تخمیر شده
- ب - میوه ای خشک
- ج - عصاره گیاهان دارویی

د - عصاره داروهای گیاهی

۸۸) کروپ چیست؟

- الف - وسیله پیمانه کردن شکر یا قهوه
- ب - وسیله برای آسیاب کردن قهوه
- ج - وسیله ای که دانه های ریز شده قهوه را برای عصاره گیری داخل آن میریزند
- د - وسیله ای مخصوص برداشتن بستنی

۸۹) چرا بهتر است خود و در زمان مصرف قهوه آن را آسیاب نمود؟ ت ۶ سخت

- الف - دلیل خاصی ندارد
- ب - زیرا قهوه آسیاب شده بسرعت طعم و رایحه خود را از دست می دهد
- ج - بخاطر بیشتر شدن خامه قهوه
- د - برای ازدیاد میزان قهوه مصرفی

۹۰) قطر بشقاب غذای اصلیسانتی متر ت ۴ ساده

- الف - ۲۰
- ب - ۱۵
- ج - ۱۸
- د - ۳۰

۹۱) تفاوت قاشق سوپ با قاشق غذای اصلی ت ۵ سخت

- الف - قاشق سوپ گرد تر و گود تر نیست
- ب - قاشق غذا ی اصلی گرد تر و گود تر نیست
- ج - تفاوتی ندارد
- د - در دفعات استفاده است

۹۲) کارد غذا ی اصلی سانتی متر است. ت ۳ سخت

- الف - ۲۱
- ب - ۱۸
- ج - ۱۶
- د - ۲۳

۹۳) کدام مورد اشتباه است؟ ت ۶ متوسط

- الف- تارت برای آلمان
- ب - پودینگ از انگلستان
- ج - مرنک از فرانسه
- د - سوفله از روسیه

F&B چیست؟ ت ۶ ساده

- الف- واحد های اقامتی و پذیرایی
- ب - واحد های اقامتی و گردشگری
- ج - چنین واحدی نداریم
- د - غذا و نوشیدنی