

Link do produktu: <http://www.empi2.pl/testy-przygotowujace-do-egzaminu-z-kwalifikacji-hgt03-obsluga-gosci-w-obiekcie-swiaadczacym-uslugi-hotelarskie-p-2209.html>



Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

Cena	29,00 zł
Dostępność	Książka dostępna
Numer katalogowy	TOGH
Kod CN	4901

Opis książki

Wydanie dostosowane do kwalifikacji HGT.03

zbiór zadań testowych i praktycznych przygotowujących do egzaminu; kwalifikacja HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie; typ szkoły: technikum i branżowa szkoła I stopnia; dla zawodu technik hotelarstwa i pracownik obsługi hotelowej

Autorka: Magdalena Kozicka-Dygdałowicz

Wyd. 2, 2021

ISBN 978-83-65149-45-9

ss. 127

oprawa: miękka

246 zadań

Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji HGT.03 to przystosowane do nowej podstawy programowej testy TG.13.

Zbiór zawiera sześć zestawów przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Każdy zestaw zawiera 40 zadań testowych oraz jedno zadanie praktyczne. Testy zostały przygotowane zgodnie z podstawą programową dla zawodu technik hotelarstwa.

Spis treści

SPIS TREŚCI

Zestaw pierwszy

Zadania testowe 5 Zadanie praktyczne 14

Zestaw drugi

Zadania testowe 27 Zadanie praktyczne 35

Zestaw trzeci

Zadania testowe 48 Zadanie praktyczne 57

Zestaw czwarty

Zadania testowe 72 Zadanie praktyczne 79

Zestaw piąty

Zadania testowe 92 Zadanie praktyczne 102

Zestaw szósty

Zadania testowe 112 Zadanie praktyczne 120

Przykładowe strony

16. Które czynności należy wykonać w dniu przyjazdu gościa VIP do hotelu?

A.

- dwukrotne sprawdzenie pokoju i przewietrzenie go
- wybranie jednostki mieszkalnej w porozumieniu z działem służby pięt
- przygotowanie i sprawdzenie klucza do jednostki mieszkalnej

C.

- wyczyszczenie i uzupełnienie minibaru
- wybranie jednostki mieszkalnej w porozumieniu z działem służby pięt
- przygotowanie i sprawdzenie klucza do jednostki mieszkalnej

B.

- dwukrotne sprawdzenie pokoju i przewietrzenie go
- dostarczenie wstawki do pokoju
- przygotowanie i sprawdzenie klucza do jednostki mieszkalnej

D.

- sprawdzenie sprawności klimatyzacji i pozostałych urządzeń
- włączenie klimatyzacji
- przekazanie działowi gastronomii informacji, że w pokoju będzie przebywać gość VIP

17. Za rzecz wniesioną do hotelu uważa się

- A. walizki pozostawione w samochodzie.
- B. psa pozostawionego w jednostce mieszkalnej.
- C. biżuterię umieszczoną w depozycie hotelowym.
- D. samochód pozostawiony na parkingu hotelowym.

18. Które z wymienionych produktów należy przechowywać w temperaturze pokojowej?

- A. Cukier, mąkę.
- B. Wędliny, nabiał.
- C. Surowe mięso, jaja.
- D. Drób, mrożone owoce.

19. Którym produktem w jadłospisie można zastąpić zupę mleczną?

Jadłospis – śniadania

Poniedziałek: pieczywo mieszane, masło, polędwica z indyka, ogórek, pomidor, szczypiorek, jajko na twardo, zupa mleczna.

Wtorek: bułka grahamka, masło, pasta rybna, sałata, ogórek, rzodkiewka, ser żółty, zupa mleczna.

Środa: pieczywo razowe ze słonecznikiem, pieczywo pszenne, masło, pasta jajeczna, polędwica sopocka, pomidor, sałata, zupa mleczna.

- A. Kawą naturalną.
- B. Wodą z cytryną.
- C. Kakao na mleku.
- D. Herbatą owocową.

8. Do czego służy urządzenie przedstawione na zdjęciu?



- A. Do sterowania zasilaniem blokady drzwi ewakuacyjnych.
B. Do odprowadzania niebezpiecznych produktów spalania na zewnątrz budynku.
C. Do ręcznego uruchomienia systemu sygnalizacji pożarowej przez osobę, która zauważyła pożar.
D. Do automatycznego uruchomienia systemu sygnalizacji pożarowej przez osobę do tego upoważnioną. Minimum 120×180 cm.
9. Do hotelu w Siennicy niespodziewanie przyjechał gość VIP. Kiedy pokój gościa należy wyposażyć we wstawkę?
- A. Podczas odprowadzenia gościa VIP do pokoju.
B. W czasie pierwszej nieobecności gościa VIP w hotelu.
C. Po ekspresowym zameldowaniu gościa VIP w pokoju.
D. Następnego dnia, po rozpoczęciu drugiej doby hotelowej przez gościa VIP.
10. W hotelu zorganizowano sprzątanie całego obiektu, obejmujące również założenie dekoracji świątecznych zarówno w pokojach hotelowych, jak i w pomieszczeniach ogólnego użytku. Który rodzaj sprzątania zastosowano?
- A. Specjalne.
B. Sezonowe.
C. Gruntowne.
D. Okolicznościowe.
11. Ile kompletów kluczy tradycyjnych zazwyczaj przysługuje na jeden pokój hotelowy?
- A. Jeden.
B. Dwa.
C. Trzy.
D. Cztery.
12. Jak nazywa się zabieg mający na celu zniszczenie mikroorganizmów chorobotwórczych, takich jak bakterie i wirusy?
- A. Sanityzacja.
B. Deratyzacja.
C. Dezynfekcja.
D. Dezynsekcja.

22. Serwowanie posiłku w hotelu, które polega na udostępnianiu gościom hotelowym dużej liczby potraw w dowolnej ilości, to bufet

A. angielski. C. francuski.
B. szwedzki. D. portugalski.

23. Jak nazywa się przedstawione na zdjęciu urządzenie stosowane w gastronomii?

A. Patera na owoce.
B. Podgrzewacz do filiżanek.
C. Taca chłodząca na jogurty.
D. Urządzenie do gotowania jajek.



24. Ile minut należy gotować jajko na twardo po włożeniu do wrzącej wody?

A. 2 B. 4 C. 5 D. 8

25. Jakie danie otrzymamy, stosując technikę przyrządzania potrawy przedstawioną w ramce?

W garnku zagotować wodę. Do wrzącej wody włożyć delikatnie jajka i gotować przez 4 minuty. Wyjąć je i chłodzić przez 1–2 minuty w zimnej wodzie. Następnie obrać jajka ze skorupki i przełożyć do szklanki. Każdą porcję posypać posiekanym szczypiorkiem i oprószyć solą oraz świeżo zmielonym pieprzem.

A. Omlet. C. Jajko w koszulce.
B. Jajecznice. D. Jajko po wiedeńsku.

26. Ile wynosi zalecany czas przechowywania świeżego mleka?

A. 48 godzin. C. 2 tygodnie.
B. 5 dni. D. 1 miesiąc.

27. Którym produktem w jadłospisie można zastąpić owoce?

A. Dżemem. C. Chudą wędliną.
B. Twarogiem. D. Masłem czekoladowym.

28. Pokazany na fotografii nóż jest przeznaczony do

A. ryb.
B. sera.
C. masła.
D. pieczywa.



29. Espresso z dodatkiem whisky, brązowego cukru i bitej śmietany to

A. melange. C. caffè noisette.
B. caffè corretto. D. kawa po irlandzku.

Pakiet zawiera:

- 7 noclegów
- 7 śniadań, 7 obiadów, 7 kolacji
- korzystanie z sauny suchej bez ograniczeń
- aerobik – każdego dnia pobytu 1 godzina
- korzystanie z siłowni
- 2 masaże klasyczne – 50 minut każdy

- | | |
|--------------|-----------------|
| A. SPA. | C. Biznesowe. |
| B. Wellness. | D. Cateringowe. |

39. Sklep z biżuterią znajdujący się na terenie hotelu realizuje usługę

- A. podstawową.
- B. fakultatywną.
- C. towarzyszącą.
- D. uzupełniającą.

40. Do usług uzupełniających w hotelu 2-gwiazdkowym zaliczamy

- A. pranie i prasowanie bielizny.
- B. udzielanie informacji turystycznej.
- C. sprzedaż produktów w kiosku z prasą.
- D. zabiegi na twarz wykonywane przez wykwalifikowaną kosmetyczkę.

Zadanie praktyczne

Menedżer hotelu Magnolia **** w Lubinie w wyniku rozmowy telefonicznej zaprosił Monikę i Patryka Kurzajewskich na spotkanie, aby omówić organizację przyjęcia z okazji Chrztu Świętego oraz innych usług, którymi zainteresowani są klienci.

Na podstawie oferty hotelu Magnolia **** wraz z cennikiem, propozycji menu, ankiety przeprowadzonej przez menedżera hotelu, informacji na temat pracy służby pięter, informacji dotyczącej wynajęcia skrytki depozytowej, sporządź:

- dokumenty związane z przyjęciem zamówienia: kosztorys usług, umowę organizacji przyjęcia z okazji Chrztu Świętego;
- dokumenty związane z przygotowaniem jednostki mieszkalnej do przyjęcia Gości: dzienny raport służby pięter;
- dokument związany z przygotowaniem i podawaniem śniadań: menu śniadania wiedeńskiego wzmocnionego;
- dokument związany z pobytem gości: kwit depozytowy.

Druki do sporządzenia dokumentów zamieszczone są w zadaniu. Wszystkie dokumenty należy sporządzić w języku polskim.

Oferta hotelu Magnolia **** wraz z cennikiem

www.hotelmagnolia.pl, e-mail: rezerwacje@hotelmagnolia.pl
ING Bank Śląski o/Lubin: 23 4567 8909 8765 4321 2345 6789



Hotel Magnolia ****
ul. Akcyjowa 25, 59-300 Lubin
NIP: 6785656786
tel./faks: 76 844 45 22

Hotel Magnolia **** usytuowany jest na obrzeżach miasta, z dala od miejskiego hałasu, otoczony ogrodem. Hotel oferuje komfortowe pokoje z bezpłatnym dostępem do internetu. W pokojach znajduje się również TV sat., radio, telefon.

Hotel dysponuje restauracją, kawiarnią, siłownią, basenem, sauną, jacuzzi, salonem kosmetycznym, salą zabaw dla dzieci. Podczas przyjęć okolicznościowych można skorzystać z usług animatora zabaw dla dzieci lub wynająć opiekunkę do dzieci.

Cennik usług*

Typ pokoju	Dni powszednie w zł	Piątek, sobota, niedziela w zł
1-osobowy	160	170
2-osobowy	290	300
apartament	550	560

* Cena za pokój (nocleg ze śniadaniem)

- śniadanie: wliczone w cenę noclegu
- obiad: 40 zł
- kolacja: 30 zł
- parking strzeżony: bezpłatnie
- sauna: 15 zł/20 min
- jacuzzi: 15 zł/20 min
- basen: 12 zł/1 godz.
- opiekunka do dziecka: 50 zł/1 godz.
- animator zabaw dziecięcych: 100 zł/1 godz.
- pokój z łóżeczkiem dla dziecka: 100 zł/ na czas trwania przyjęcia

Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 13:00, a kończy o godz. 11:00 dnia następnego.

Serdecznie zapraszamy

