



سازمان آموزش عالی و حرفه‌ای کشور
اداره کل آموزش عالی و حرفه‌ای
استان تهران

سوالات استاندارد: منسوری کافی شاپ (همراه سراسر)

شماره استاندارد: ۱ - ۱ - ۱۱۱ - ۶۷ - ۵۱۲

تعداد سوالات: ۳

مدت آزمون: ۵۰ دقیقه

روز آزمون: جمع
تاریخ: ۲۶، ۹، ۹۵ ساعت: ۱۰، ۴۵ - ۹، ۴۵

اطلاع رسانی، اعلام نتایج و زمان برگزاری آزمونهای عملی
از طریق آموزشگاهها و مراکز مربوطه می باشد

اداره سنجش و ارزشیابی

اداره کل فنی و حرفه ای استان تهران



نام حرفه : متصدی کافی شاپ،

کد استاندارد : ۵-۳۱/۳۳/۱/۲-۵۱۳۵-۶۷-۱۰۱

تعداد سوال : ۳۰

۱ - مهار آتش سوزی به وسیله انواع روغن‌ها به وسیله آب.....

الف : بهترین روش است. ب : بیشتر مواقع روش خوبی است. ج : دامنه آن را توسعه می دهد. د : گاهی روش خوبی نیست.

۲ - شناسایی سوختن جامدات و راه مهار کردن آن چیست؟

الف : پس از سوختن از خود خاکستر به جا می گذارند سرد کردن با آب
ب : گاز قابل اشتعال از خود متصاعد می کنند- سرد کردن با آب
ج : پس از سوختن از خود خاکستر به جا می گذارند قطع جریان برق
د : گاز قابل اشتعال از خود متصاعد می کنند- ند قطع جریان برق

۳ - یک پیمانانه قهوه چند گرم است؟

الف : ۱۰۰ گرم ب : ۲۰۰ گرم ج : ۳۰۰ گرم د : ۴۰۰ گرم

۴ - آیس تی چیست؟

الف : مخلوطی از چای ولرم و یخ و لیمو ب : مخلوطی از شیر و چای
ج : مخلوطی از چای و لیمو د : مخلوطی از یخ و لیمو

۵ - کافه اوله کام گزینہ است؟

الف : شیر قهوه ب : یک نوع بستنی ج : شیر نارگیل د : خامه قهوه

۶ - موکا چیست؟

الف : مخلوط قهوه و کاکائو ب : مخلوط قهوه و شیر
ج : مخلوط کاکائو و شیر د : مخلوط خامه و شیر

۷ - در داخل کروپ قهوه به چه شکل ریخته می شود؟

الف : آسیاب شده ب : هم آسیاب شده و هم آسیاب نشده
ج : آسیاب نشده د : قهوه خام

۸ - نحوه نگهداری قهوه چگونه باید باشد؟

الف : قهوه در معرض نور قرار گیرد. ب : حتی الامکان در مکان نمناکی نگهداری شود.
ج : دور از نور و حرارت نگهداری شود.. د : داخل کیسه پلاستیکی دور از نور و رطوبت قرار گیرد.

۹ - قهوه اسپرسو عالی.....

الف : رقیق و تلخ است. ب : غلیظ و دارای خامه کرم رنگ است. ج : رقیق و دارای خامه کرم رنگ است. د : دارای رنگ روشن می باشد.

۱۰ - یک کروپ ۷ گرمی برای چند فنجان قهوه است؟

الف : برای ۷ فنجان ب : برای ۵ فنجان ج : برای ۲ فنجان د : برای ۱ فنجان

۱۱ - در تهیه پچملبا کدامیک از مواد حتما در کنار بستنی به کار رود؟

الف : تمشک ب : هلو ج : آلبالو د : گلابی

۱۲ - کدامیک از موارد زیر در تهیه بستنی ایرانی نقش موثری دارد؟

الف : ثعلب ب : نشاسته ج : نسکافه د : قلاب

۱۳ - علت بسته نشدنت بستنی چیست؟

الف : زیاد بودن مواد ب : کم بودن شکر ج : زیاد بودن شکر د : کم بودن شیر

۱۴ - در مورد زدن سفارش بستنی کدام مورد صحیح است؟

- الف : ابتدا اسکوپهای بستنی را در ظرف قرار داده سپس شروع به پوست کندن میوه ها برای تزئین می کنیم.
ب : ابتدا سرویس کامل سفارش را چیده میوه ها را پوست کنده آماده می کنیم سپس شروع به زدن بستنی ها می کنیم.
ج : ابتدا سرویس را چیده بستنی ها را می زنیم سپس میوه ها را پوست کنده و برای تزئین آماده می کنیم.
د : موارد الف و ج

۱۵ - بستنی ها از کدام دسته دسر ها هستند؟

- الف : فریزری ب : یخچالی ج : پختنی د : بین ماری

۱۶ - کاربرد ژلاتین در دسر ها چیست؟

- الف : برای بستن دسر ب : برای طعم دسر ج : برای خوش رنگ شدن دسر د : برای مزه و رنگ دسر

۱۷ - مواد لازم آناتاس گلاسه چیست؟

- الف : آب آناتاس - بستنی وانیلی-ژله آناتاس-کمپوت آناتاس ب : بستنی وانیلی-ژله آناتاس
ج : آب آناتاس- ژله آناتاس - کمپوت آناتاس د : آب آناتاس-بستنی-ژله

۱۸ - کدام دسته از مواد در تهیه میلک شیکها به کار می رود؟

- الف : بستنی و شیر ب : خامه و شیر ج : شیر و میوه د : خامه و میوه

۱۹ - سان شان معمولا در چه ظرفی سرو می شود؟

- الف : ظرف کشیده و بلند ب : بستنی خوری نیل پایه کوتاه ج : بشقاب د : هیچکدام

۲۰ - دستگاهی که برای تهیه میلک شیکها استفاده می شود چه نام دارد؟

- الف : اسپرسو ب : شیکر ج : شیک ساز د : شیک زن

۲۱ - مواد لازم میلک شیک نارگیل چیست؟

- الف : شیر بستنی-خامه- پودر نارگیل ب : شیر -بستنی-نارگیل ج : شیر -نارگیل د : شیر -بستنی-خامه

۲۲ - میلک شیک چیست؟

- الف : اسکوپهای بستنی که در شیر میکس نشده است ب : میکس شیر همراه با بستنی و میوه همنام
ج : بستنی همراه با تزئین میوه د : بستنی +هلو

۲۳ - مواد اصلی کافه گلاسه کدام است؟

- الف : بستنی وانیلی+سس شکلات ب : بستنی نسکافه +شیر+نسکافه
ج : بستنی وانیلی +سس شکلات+شیر د : بستنی نسکافه +سس شکلات+نسکافه

۲۴ - یک پیمانانه کاکانو چند گرم است؟

- الف : ۱۰۰ گرم ب : ۱۲۰ گرم ج : ۱۵۰ گرم د : ۲۰۰ گرم

۲۵ - سس قهوه چیست؟

- الف : ترکیبی از شکر و قهوه است. ب : ترکیبی از قهوه و آب سرد است
ج : ترکیبی از کاکانو و قهوه و شکر است د : ترکیبی از شکر و آب سرد و قهوه فوری می باشد.

۲۶ - سخت گیر در دستگاه اسپرسو چه کاری انجام می دهد؟

الف : داغ کردن دستگاه ب : کمک به بخار بیشتر ج : جلوگیری از داخل شدن رسوب آب به دستگاه د : هیچکدام

۲۷ - شاط چیست؟

الف : پیمانه اسپرسو ب : دستگاه اسپرسو ج : ظرف اسپرسو د : فیلتر

۲۸ - بهداشت فردی شامل چه مواردی است؟

الف : پاکیزه نگه داشتن لباس ب : نصب توری روی پنجره ها ج : استحمام د : الف و ج

۲۹ - در کافی شاپ منو به چه چیزی گفته می شود؟

الف : صورتحساب ب : صورت غذا ج : یک وسیله پذیرایی د : وسیله ای پاک کننده

۳۰ - راههای بازاریابی در کافی شاپ کدام است؟

الف : شیوه ارائه صحیح اقام منو ب : تزئین زیبا ج : ارائه متنوع نوشیدنیها د : همه موارد