

يتكون هذا الاختبار من (100) سؤال موضوعي من نوع الاختيار من متعدد، الإجابة عنها إيجابية. ظلل بقلم الرصاص بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى الإجابة الصحيحة في المكان المخصص لذلك في نموذج الإجابة المرفق.

إدارة المطاعم والمؤتمرات والمناسبات

1. يغطي Molten سطح الطاولة ، ويوضع أسفل المفرش من أجل :

- | | | | |
|--------------------|----|-------------------|----|
| - منع تزحلق المفرش | ب- | تجمیع فتات الطعام | 1- |
| جذب الزبون | د- | Waiter حماية | ج- |

2. يستخدمها Waiter لحماية يديه من الحرارة ، وحماية أكمام الجاكيت ، ولإزاله الفتات من على الطاولة:

- | | | | |
|----------------|----|-------------|----|
| Service Napkin | ب- | Table Cloth | 1- |
| Molten | د- | Napkin | ج- |

3. يعني مصطلح ملعقة الشوربة باللغة الإنجليزية :

- | | | | |
|--------------|----|---------------|----|
| Butter Knife | ب- | Carving Knife | 1- |
| Soup Spoon | د- | Table Number | ج- |

4. يعني مصطلح رقم المائدة باللغة الإنجليزية :

- | | | | |
|--------------|----|---------------|----|
| Table Number | ب- | Carving Knife | 1- |
| Soup Spoon | د- | Butter Knife | ج- |

5. يعني مصطلح مزهرية ورد باللغة الإنجليزية :

- | | | | |
|---------------|----|--------------------|----|
| Dessert Spoon | ب- | Sugar Tongs | 1- |
| Flower Vase | د- | National Breakfast | ج- |

6. إن قائمة طعام لا تعطي الضيف فرصة الاختيار من بين أطباق ووجبات القائمة :

- | | | | |
|---------------|----|----------|----|
| Table D.hotes | ب- | Alacarte | 1- |
| Dujour | د- | Menu | ج- |

7. هو الفطور البسيط والمحدد من قبل إدارة الفندق وغالباً ما يكون سعر الغرفة متضمناً إياه سواء أتناوله النزيل أم لم يتناوله.

- | | | | |
|----------------|----|------------------|----|
| الفطور العربي | ب- | الفطور الإنجليزي | 1- |
| الفطور العالمي | د- | الفطور الأمريكي | ج- |

8. الصحن الثالث ضمن قوائم طعام الغداء والعشاء عادة ما يتكون من :

- | | | | |
|----------|----|----------|----|
| اللحوم | ب- | الصلصات | 1- |
| المعجنات | د- | الشوربات | ج- |

9. عادة ما يتم اختيار ألوان الأزهار التي تزين الطاولة في المطاعم بحيث تتناسب مع:

- | | | | |
|-----------------|----|-------------------|----|
| لون كرسي الجلوس | ب- | الإضاءة في المطعم | 1- |
| لون الطاولة | د- | مفروشات المكان | ج- |

10 يعتبر نوعاً من العرض أمام الزبون ، وهو يستخدم لحفظ اللحوم أو الأسماك أو الطيور ساخنة لحين تقطيعها أمام الزبون .

- | | | | |
|---------------|------|-----------------|------|
| Sweet Trolley | - ب- | Carving Trolley | - ا- |
| Salad Trolley | - د- | Guerdon | - ج- |

11 في English Service المستحدثة يقوم بسحب الطعام من الإناء الكبير ويعرضه على الضيف ، ثم يصبه في صحن.

- | | | | |
|-------------|------|--------|------|
| صاحب الدعوة | - ب- | Waiter | - ا- |
| رب العائلة | - د- | Guest | - ج- |

12 يتم تحديد أسعار قاعات الحفلات اعتماداً على

- | | | | |
|-----------------------|------|--------------------|------|
| حجم المنافسة في السوق | - ب- | نوع الحفلة | - ا- |
| تصنيف الفندق | - د- | كمية ونوعية الطعام | - ج- |

13 إن القدرة على التعامل مع الضيوف والعاملين والاهتمام بإيجاد الحوافز المناسبة لحفز طاقات العاملين وإنماء روح الفريق الواحد ، جميعها تعتبر من التي يجب أن يتمتع بها مدير الطعام والشراب.

- | | | | |
|--------------------|------|------------------|------|
| المهارات الإنسانية | - ا- | المهارات الفنية | - ب- |
| المهارات الإدارية | - ج- | المهارات التقنية | - د- |

14 ضمن أسلوب الخدمة على الطريقة الروسية فإنه يتم استخدام في تقديم الطعام .

- | | | | |
|---------------|------|-------------|------|
| إناء خاص | - ب- | Trolley | - ا- |
| حافظة للأطباق | - د- | Silver ware | - ج- |

15 أخذت تنتشر بسرعة كبيرة في العالم ، ومعظم الناس الذين يتناولون الطعام خارج البيت يقصدون هذه الأنواع من المطاعم ، وتكون أسعار الخدمات فيها رخيصة والوجبات لذيذة .

- | | | | |
|----------------------|------|-------------------|------|
| مطاعم الخدمة السريعة | - ب- | مطاعم التسلية | - ا- |
| المطاعم العامة | - د- | المطاعم التقليدية | - ج- |

16 من المهام الوظيفية Restaurant Manager والخاصة بارضاء الضيوف، هي

- | | |
|--|------|
| مساعدة الشيف في تحديد تكوينات قوائم الطعام | - ا- |
| إعداد جداول العمل اليومية | - ب- |
| التأكد من أن جميع العاملين على مستوى معين من النظافة | - ج- |
| متابعة تجهيز متطلبات العمل الازمة لإنجازه | - د- |

17 إذا كانت قائمة الطعام تحتوي على أطعمة متنوعة ، ويختار الضيف منها ما يلائمه فهي تسمى.....

- | | | | |
|-------------|------|--------------------|------|
| Menu | - ب- | Table D.hotes menu | - ا- |
| Dujour menu | - د- | Alacarte menu | - ج- |

18. من العوامل التي تحكم في اختيار نوع أثاث المطعم وأدواته ، وهي تشكل محدداً هاماً لشراء أثاث المطعم وأدواته ، فالشراء يجب أن يتم في حدود القدرة المالية المتاحة للمطعم.

Style of service	-	Menu	ا-
------------------	---	------	----

Budget	-	Type of food & price	ج-
--------	---	----------------------	----

19. يفضل وضع فقط على الغلاف الخارجي لل (Menu).

نوع المطعم	-	صورة المطعم	ا-
------------	---	-------------	----

نوع الخدمة	-	اسم المطعم	ج-
------------	---	------------	----

20. تسعى المطاعم إلى اجتذاب الزبائن وذلك عن طريق

ما يميزها عن المنافسين	-	أسعارها المرتفعة	ا-
------------------------	---	------------------	----

تعدد الأطباق المقدمة	-	أسعارها المنخفضة	ج-
----------------------	---	------------------	----

اللغة الإنجليزية في الفندق

21. An elderly person may need a _____ nurse at the hotel.

a- staff	b- concierge
----------	--------------

c- person	d- resident
-----------	-------------

22. There isn't a lot of _____ in the apartment. It was sparsely furnished.

a- furniture	b- stocks
--------------	-----------

c- storey	d- repair
-----------	-----------

23. There's a/an _____ bus to take client to the town centre.

a- fit	b- courtesy
--------	-------------

c- oval	d- comfort
---------	------------

24. A person who works _____ for long times is called workaholic.

a- well	b- nice
---------	---------

c- occasionally	d- hard
-----------------	---------

25. Our concierge staff has to display a _____ manner.

a- maximum	b- ill
------------	--------

c- courteous	d- disabled
--------------	-------------

26. We have a fixed price so that you shouldn't _____ about prices.

a- pay	b- bargain
--------	------------

c- tell	d- discuss
---------	------------

27. The _____ keeps a log-book to record the guest's quests and requests.
- | | |
|--------------|------------|
| a- hoteliers | b- voucher |
| c- concierge | d- guests |
28. The porters dispatch _____ to the client's bedrooms as they arrive.
- | | |
|------------|------------|
| a- service | b- people |
| c- persons | d- luggage |
29. In-house -training is a training given in the hotel by the hotel's_____.
- | | |
|------------|--------------|
| a- manager | b- staff |
| c- guests | d- customers |
30. _____ are women whose job is to clean and tidy hotel bedrooms
- | | |
|-----------------|----------------|
| a- Apprentice | b- Ladies |
| c- Chambermaids | d- Philippines |
31. I feel I would be suitable for the job in Radisson Blu in Aqaba as I have the relevant_____.
- | | |
|------------|---------------|
| a- papers | b- exams |
| c- profile | d- experience |
32. 1. A family with disabled persons will need _____ in bedrooms.
- | | |
|---------------|---------------|
| a- drug-store | b- safety box |
| c- hoists | d- disable |
33. In winter we have low _____ rate. Therefore, most rooms are empty.
- | | |
|--------------|----------|
| a- occupancy | b- rain |
| c- currency | d- level |
34. These services and goods are either paid for at the time or added to the guest's final_____.
- | | |
|----------|--------------|
| a- money | b- bill |
| c- paper | d- check out |
35. You can _____ cash or it can be added to your bill.
- | | |
|---------|------------|
| a- pay | b- give |
| c- sell | d- account |
36. One hundred dollars less ten per cent commission makes _____ dollars.
- | | |
|------------|------------|
| a- hundred | b- seventy |
| c- ten | d- ninety |

37. 2. I'm _____ sorry. I will send someone up to clean it immediately.

- | | |
|--------------|---------------|
| a- terribly | b- faithfully |
| c- sincerely | d- horribly |

38. The electrical instruments are _____. Therefore, they can't be operated by children

- | | |
|-----------|----------------|
| a- modern | b- smart |
| c- tidy | d- child-proof |

39. You should confirm your _____ a month before you come to Aqaba because summer is the high season here.

- | | |
|----------------|------------|
| a- receipt | b- account |
| c- reservation | d- cheque |

40. This room is _____. Someone should have dusted it.

- | | |
|-----------|----------|
| a- filthy | b- clean |
| c- tidy | d- empty |

صحة الغذاء في الفنادق وسلامته

41 تعرف في أي عملية تصنيعية بأنها تلك المراحل من التصنيع التي يؤدي عدم التحكم فيها بدقة إلى حدوث أخطار غير مقبولة من ناحية سلامة وصحة الغذاء المصنوع.

أ- عملية حفظ الغذاء ب- نقاط التحكم الحرجة

ج- عملية تصنيع الغذاء د- نقاط الضعف والقوة

42 من القواعد الذهبية لإعداد الطعام ----- .

أ- إنتاج الطعام بكميات كبيرة

ب- عدم ترك الطعام في جو المطبخ أكثر من ثلاثة ساعات

ج- رش المبيدات باستمرار في المطبخ

د- تناول الطعام فور طبخه

43 إن نظام يعتبر أعلى مرحلة من مراحل ضمان (توكيد) الجودة Quality assurance في أي شركة تعمل في مجال التصنيع الغذائي.

أ- نقاط التعادل ب- الجودة الشاملة

ج- HACCP د- البسترة السريعة

44 ----- هو العلم الذي يبحث العلاقة بين الغذاء وجسم الكائن الحي .

أ- علم التغذية ب- علم الأغذية

ج- تغذية المجتمع د- التغذية العلاجية

45. هي التغذية التي تزود الجسم بجميع ما يحتاجه من العناصر الغذائية .

- | | |
|---------------------|----------------------|
| أ- الحمية | ب- التغذية المتوازنة |
| ج- العناصر الغذائية | د- التغذية العلاجية |

46. المجموعة الأولى والتي يستعان بها في تحضير الطعام الكامل ضمن المجموعات الغذائية الخاصة هي:

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| أ- الأغذية المدعمة للمناعة | ب- أغذية الوقاية والحيوية |
| ج- الأغذية التي تمد الجسم بالطاقة | د- أغذية البناء والتعويض |

47. إن غراماً واحداً من الدهنيات ينتج عنه ----- كالوري من الطاقة .

- | | |
|--------|--------|
| أ- 9,3 | ب- 3,9 |
| ج- 4,1 | د- 1,4 |

48. لقد لوحظ بأن نقص الفلور في مياه الشرب يؤدي إلى زيادة معدل حدوث ----- .

- | | |
|-------------------|----------------|
| أ- التهاب الأسنان | ب- تساقط الشعر |
| ج- تبقع الأسنان | د- نزف اللثة |

49. يكون الماء ----- وزن الجسم .

- | | |
|--------|----------------|
| أ- نصف | ب- ثلاثة أرباع |
| ج- ربع | د- ثلثي |

50. سرعة نمو الطفل في سن المدرسة من 6-12 سنة تكون ----- .

- | | |
|-----------|------------|
| أ- سريعة | ب- بطيئة |
| ج- متوسطة | د- متافقنة |

51. الأغذية المعرضة للتلف السريع هي التي تتميز باحتواها على نسبة مرتفعة من ----- .

- | | |
|---------------|-------------|
| أ- الرطوبة | ب- السكريات |
| ج- البروتينات | د- الأكسجين |

52. يجب تعليب الفواكه الطازجة لمدة لا تزيد عن ----- بعد قطفها .

- | | |
|---------------|---------------|
| أ- 24-12 ساعة | ب- 38-24 ساعة |
| ج- 48-24 ساعة | د- 24 ساعة |

53. بسترة الحليب بالطريقة البطيئة تتم بواسطة تسخينه لدرجة ثم تثبيت الحرارة بصورة مستمرة لمدة 30 دقيقة .

- | | |
|----------------|---------------|
| أ- 70,8 مئوية | ب- 107 مئوية |
| ج- 104,4 مئوية | د- 62,8 مئوية |

54 نكهة الغذاء عبارة عن ----- .

- | | |
|------------------------|------------------------|
| أ- شكله ولونه | ب- مزيج للطعم والرائحة |
| ج- مزيج للقوام والزوجة | د- لمعان قوامه |

55 ----- هي المواد الأولية التي يزودنا بها الغذاء ، ولا يمكن ان تُصنَع داخل الجسم أو أنها تُصنَع بكميات غير كافية.

- | | |
|---------------------|--------------------|
| أ- الغذاء | ب- المواد الغذائية |
| ج- العناصر الغذائية | د- صحة الأغذية |

56 ----- هو الغذاء المناسب للأفراد وفقاً لحاجتهم الحقيقية ، وفي ظروف بينهم البيولوجية والاجتماعية والاقتصادية.

- | | |
|------------------|-----------------|
| أ- الغذاء الكامل | ب- الغذاء الصحي |
| ج- الغذاء الجيد | د- الحمية |

57 ----- هو الفيتامين الذي له صلة شديدة بسلامة الخلايا الجلدية والأغشية المخاطية .

- | | |
|---------------|---------------|
| أ- فيتامين D | ب- فيتامين B2 |
| ج- فيتامين B1 | د- فيتامين A |

58 يستفاد من تقدير الوزن النوعي للحليب للكشف عن ----- .

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| أ- نسبة الدهون فيه | ب- مقدار الطاقة التي ستحرر |
| ج- نسبة البروتينات فيه | د- مقدار الماء المضاف له |

59 المواصفة القياسية للغذاء هي وثيقة فنية معترف بها رسمياً تتضمن الصفات ----- للسلعة .

- | | |
|-------------|---------------|
| أ- الوراثية | ب- الكيميائية |
| ج- الشخصية | د- المناخية |

60 تقتصر غالبية أعمال منظمة UNESCO على ----- .

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| أ- الأمومة والطفولة | ب- التدريب والتربية |
| ج- تمويل المشاريع الغذائية | د- التنمية الزراعية |

مبادئ إدارة الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفنادقية

61 يصنف الموظفون العاملون في المنشأة ضمن جميع المناصب في:

- | | |
|--------------------|--------------------|
| أ- الموارد البشرية | ب- الموارد المالية |
| ج- الموارد المادية | د- القيمة المتاحة |

62 يعتبر التعامل السلوكى السوى مع الأفراد العاملين تحت إدارة المدير في المنشأة من :

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| أ- سوء التخطيط | ب- صفات الإداري الناجح |
| ج- اختيار العاملين | د- الموظفين في الإدارة الوسطى |

63. يتم تحديد أساليب وطرق العمل التي سينفذها الموظفون والإدارات من خلال :

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ

64. اقتصر مفهوم إدارة الموارد البشرية على إدارة عمل الفلاحين في الزراعة في عصر :

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ

65. من عناصر النشاط لصناعة السياحة والذي يعتبر الأهم هو :

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ

66. من العوامل المحددة لعملية التخطيط للموارد البشرية في الفنادق هو :

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ

67. تعتبر من الخصائص الواجب أن يمتاز بها الهيكل الوظيفي في الفنادق :

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ

68. من المصادر التي يمكن الحصول من خلالها على الموارد البشرية للعمل في الفنادق:

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ

69. من محددات العمل في المجال الفندقي والسيادي :

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ

70. يعـرفـ بـأـنـ تـرـكـ الموـظـفـينـ لـوـظـافـهـمـ فـيـ فـنـدـقـ بـحـرـيـةـ أـوـ بـطـرـيـقـةـ طـوعـيـةـ أوـ ؟ـ

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ

71. من طرق تقويم أداء الموظفين في المنشآت الفندقية والسياحية :

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ

72. من عناصر التدريب الأساسية في صناعة الضيافة :

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
| ـ جـ | ـ دـ | ـ بـ | ـ جـ | ـ جـ |
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ
- ـ جـ

73. من عيوب التدريب الجماعي في العمل :

- | | | |
|--------------|-------------------|------------|
| أ- الخبرات | ب- لا يشمل الجميع | ج- المرونة |
| د- عدم الدقة | | |

74. يتم تحديد مستوى الرواتب في الفنادق بناء على :

- | | | |
|------------------------|----------------|-----------|
| أ- الوضع المالي للفندق | ب- عدد الفنادق | ج- الجودة |
| د- الرقابة | | |

75. إمكانية توثيق جميع بيانات ومعلومات الموظف، هي من مهام :

- | | | |
|-----------------|------------------------|------------|
| أ- نظام الحوافز | ب- قسم الموارد البشرية | ج- الرقابة |
| د- التخطيط | | |

76. من أنظمة الحوافز المعنية في الفنادق :

- | | | |
|------------|--------------------|-------------|
| أ- التدريب | ب- رفع معدل الراتب | ج- المخالفة |
| د- التقاعد | | |

77. هو نظام حاسوبي لإدارة المشاريع الفندقية الضخمة :

- | | | |
|----------|-----------|------------|
| أ- Excel | ب- I-tack | ج- Windows |
| د- Opera | | |

78. توفير بيئة آمنة في المنشآت الفندقية هي من أهداف :

- | | | |
|----------------------------------|------------------|------------------|
| أ- برامج الخدمات الصحية والمهنية | ب- برامج التدريب | ج- برامج الحاسوب |
| د- برامج العمل | | |

79. مصطلح (HIGIEN) يقصد به:

- | | | |
|-------------------|---------------------|--------------------|
| أ- الدقة في العمل | ب- السرعة في الخدمة | ج- النظافة الشخصية |
| د- تطبيق القواعد | | |

80. من أسباب حوادث وإصابات العمل :

- | | | |
|--------------------|---------------|----------------|
| أ- سرعة الخدمة | ب- بيئة العمل | ج- عدد المكاتب |
| د- الهيكل التنظيمي | | |

اللغة الفرنسية في الفنادق و السياحة

81. Je Sandra .

- | | |
|--------------|---------------|
| a- m appelle | b- t appelles |
| c- s appelle | d- m appelles |

82.tu habites ?

- | | |
|--------|----------|
| a- qui | b- ou |
| c- que | d- quand |

83. Mohammad habitePalestine .

- | | |
|-------|--------|
| a- au | b- a |
| c- en | d- aux |

84. C est la ruecinema .

- | | |
|--------|----------|
| a- de | b- de la |
| c- des | d- du |

85.sport aimez- vous ?

- | | |
|----------|------------|
| a- quel | b- quelle |
| c- quels | d- quelles |

86. Vous.....des romans français ?

- | | |
|----------|---------|
| a- as | b- avez |
| c- avons | d- ai |

87. Une chambre double est pour

- | | |
|--------------------|------------------------------------|
| a- une personne | b- deux personnes |
| c- trois personnes | d- une famille de quatre personnes |

88. La chambre 206 est auetage .

- | | |
|------------|--------------|
| a- premier | b- deuxieme |
| c- sixieme | d- cinquieme |

89. A quelle heure le petit dejeuner ?

- | | |
|------------------|--------------------|
| a- au restaurant | b- il est 7 h |
| c- bon appetit | d- a partir de 7 h |

90. Pour remercier , on dit :

- | | |
|-----------|--------------------|
| a- desole | b- je vous en prie |
| c- salut | d- merci bien |

91. Le client n est pas content parceque :

- | |
|-------------------------------|
| a- la chambre est claire |
| b- le service est rapide |
| c- les employes sont gentils |
| d- le telephone ne marche pas |

92. Le client doit payer avant de quitter l hotel .

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| a- sa note | b- sa fiche de reservation |
| c- son bon dechange | d- sa carte de credit |

93. J ai reserve une table pour deux personnes

- | | |
|------------------|-----------------------|
| a- oui, bien sur | b- c est a quel nom ? |
| c- pourquoi ? | d- la table est libre |

94. Pour commencer , on demande :

- | | |
|------------------------|--------------------------------------|
| a- une entrée | b- un plat du jour et une boisson |
| c- un plat et un fruit | d- une entrée, un plat et un dessert |

95. Et comme dessert ?.

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| a- un café noir | b- des raisins |
| c- une tarte aux pommes | d- du poulet au riz |

96. accueille les clients .

- | | |
|-----------------|----------------------|
| a- le chef | b- le garçon |
| c- le sommelier | d- le maître d'hotel |

97. Pour apprécier un plat , on dit :

- | | |
|-------------------|---------------------|
| a- c est joli | b- ce n est pas bon |
| c- c est pratique | d- c est très bon |

98. Pour s excuser , on dit :

- | | |
|------------|------------|
| a- salut | b- bonjour |
| c- de rien | d- désolé |

99. Le café est

- | | |
|---------------|--------------------|
| a- un dessert | b- une boisson |
| c- une entrée | d- un plat du jour |

100. A la personne qui voyage , on dit :

- | | |
|---------------|----------------------------|
| a- bienvenue | b- au revoir et bon voyage |
| c- merci bien | d- je regrette |