



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

تهیه نوشیدنی با ماشین اسپرسو

کد استاندارد: ۵۱۳۲۱۰۰۰۰۳

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱-در اسپرسو ساز دمای آب و فشار آن چقدر است؟

الف- ۱۰۰ درجه سانتی گراد - ۲۰ بار

ب- ۸۰ درجه سانتی گراد - ۱۰ بار

ج- ۹۰ درجه سانتی گراد - ۲۰ بار

د- ۹۲ درجه سانتی گراد - ۱۵ بار

۲-کاربرد دستگاه خامه زن چیست؟

الف- تزئین نوشیدنیهای سرد و گرم . دسرها و گلاسه ها

ب- مالیدن و صاف کردن خامه روی کیک ها

ج- وسیله ای برای اسکوپ زدن خامه

د- وسیله ای برای تکه تکه کردن خامه یخ زده

۳-همزن برقی چند نوع است؟

الف- یک نوع

ب- دو نوع پایه دار- دستی

ج- سه نوع پلاستیکی - چوبی - شیشه ای

د- چهار نوع پلاستیکی - چوبی -شیشه ای- فلزی

۴-قهوه توسط کدام دستگاه زیر تهیه می شود؟

الف- چایی ساز

ب- قهوه جوش

ج- مخلوط کن

د- بلندر

۵-لیوان ها در کافی شاپ باید کجا گذاشته شود؟

الف- داخل ظرفشویی

ب- داخل کابینت

ج- دم دست در قفسه های طبقه بندی شده

د- داخل یخچال

۶-خصوصیات و شرایط دیوار کافی شاپ چگونه باید باشد؟

الف- چوبی

ب- کاغذ دیواری با طرح های شاد

ج- سنگی یا طرح سنگ

د- کاشی یا سرامیک

۷-در کافی شاپ مواد غذایی خشک در کجا نگه داری می شود؟

الف- در یخچال بستنی

ب- در قفسه ها و کابینت ها

ج- در یخچال

د- در فریزر

۸-قهوه را در چه ظرفی نگه داری می کنند؟



الف- مسی

ب- شیشه ای

ج- پلاستیکی

د- استیل

۹- کدام وسایل مربوط به کافی شاپ نمی باشند؟

الف- اسپرسو

ب- آسیاب قهوه

ج- خامه زن

د- کباب پز

۱۰- اولین عامل ارتباط با مشتری در کافی شاپ چیست؟

الف- موزیک

ب- منو

ج- پیش خدمت

د- طراحی داخلی

۱۱- گران ترین قهوه دنیا چه نام دارد؟

الف- قهوه کهنسال

ب- پارازین

ج- کپی نواک

د- بادهای موسمی

۱۲- این قهوه به سه طریق طبخ می شود و متعلق به برزیل است؟

الف- ترک

ب- اسپرسو

ج- فرانسه

د- کاپوچینو

۱۳- تفاوت بوفه و سلف سرویس چیست؟

الف- تمیزی میزها

ب- در تعداد پذیرش مهمانان

ج- در مدت زمان سرویس دهی و نوع آن

د- فقط در مدیریت آنها

۱۴- اگر دانه های قهوه با رنگ قهوه ای چنانچه قهوه روشن را آردی شکل آسیاب کنید.....خواهید داشت.

الف- قهوه رابوستا

ب- قهوه عربیکا

ج- قهوه فرانسه

د- قهوه ترک

۱۵- برای آسیاب کردن دانه های قهوه ای که قرار است آنرا دم کنند)تهیه نوشیدنی قهوه (کدام یک از این روش ها کاربرد

ندارد؟

الف - آسیاب کردن

ب - ریز کردن

ج - کوبیدن

د - حل کردن

۱۶- طرح اولیه اسپرسو ماشین از چه کشوری ارائه شد؟

الف - آمریکا

ب - فرانسه

ج - ترکیه

د - ایتالیا

۱۷- مواد لازم موکا چیست؟

الف - شیر

ب - شکلات

ج - قهوه

د - شیر، شکلات، قهوه

۱۸- قهوه ها از لحاظ کیفی دسته بندی می شوند.

الف - دو دسته تجاری و تخصصی

ب - تجاری و تخصصی و آزاد

ج - تجاری

د - تخصصی

۱۹- کدام گزینه صحیح نیست؟

الف - در کاپوچینو فوم سنگین تر گرفته می شود.

ب - در کاپوچینو فوم قوی تر گرفته می شود.

ج - در کاپوچینو فوم سبک تر گرفته می شود.

د - در کاپوچینو از شیر استفاده می شود.

۲۰- برای (فوم ابریشمی) فوم باید چگونه باشد؟

الف - خیلی غلیظ باشد

ب - خیلی رقیق باشد

ج - نباید حباب هوا داخلش باشد

د - باید حبابدار باشد

۲۱- اسپرسو ماکیانو در کدام کشور ابداع شد؟

الف - ایتالیا

ب - فرانسه

ج - آمریکا

د - انگلیس

۲۲- در تهیه کافه گلاسه برای اینکه سس نسکافه موقع جوشیدن تلخ نشود چه باید کرد؟

الف - آب و شکر را بجوشانیم تا غلظت بگیرد بعد قهوه در آن ریخته بعد از یک جوش آنرا خاموش می کنیم



- ب- شیر و شکر را جوشانده تا غلظت بگیرد بعد قهوه را در آن ریخته می گذاریم خوب بجوشد
ج- آب جوش را به قهوه فوری ریخته روی حرارت قرار داده بعد شکر اضافه نموده می گذاریم خنک شود
د- شکر و بستنی را مخلوط کرده بعد قهوه فوری ریخته روی حرارت گذاشته یک جوش که خورد آنرا خاموش می کنیم.
۲۳- بزرگ ترین کافی شاپ زنجیره ای در جهان است.؟

الف- بسکین رابیتز

ب- استارباکس

ج- KFC

د- MCDONALD

۲۴- از لوله بخار در دستگاه اسپرسو چه استفاده ای می شود؟

الف- تهیه اسپرسو

ب- فوم کردن شیر

ج- تهیه قهوه فرانسه

د- تهیه قهوه خوری

۲۵- چه نوع قهوه ای برای تزئین با فوم شیر مناسب تر است؟

الف- قهوه ترک

ب- قهوه فرانسه

ج- قهوه اسپرسو

د- قهوه فوری

۲۶- قهوه بدون شیر چه نام دارد؟

الف- قهوه ترک

ب- قهوه موکا

ج- قهوه سیاه

د- قهوه فوری

۲۷- طبع قهوه است.

الف- سرد و خشک

ب- گرم و خشک

ج- سرد و تر

د- گرم و تر

۲۸- کافئین کدام یک بیشتر است؟

الف- قهوه

ب- چای سیاه

ج- چای سبز

د- چای قرمز

۲۹- کدام گزینه صحیح نمی باشد؟

الف- هرچه قهوه بیشترست شود کافئین آن کمتر می شود.

ب- هرچه قهوه تیره تر باشد کافئین آن کمتر است



- ج- هرچه قهوه بیشتر برشته شود کافئین آن کمتر می شود.
- د- هرچه قهوه بیشتر برشته شود کافئین آن بیشتر است
- ۳۰- ابزارهای دمی قهوه بطور کلی چند دسته می باشد؟

الف- سه دسته

ب- دودسته

ج- یک دسته

د- پنج دسته

- ۳۱- کاربرد پیچر برای کدام مورد می باشد؟

الف- لاته آرت

ب- فوم شیر

ج- نسکافه

د- قهوه فوری

- ۳۲- تفاوت کاپوچینو و لاته چیست؟

الف- تفاوت در میزان شکر آن هاست.

ب- تفاوت شات های آن هاست.

ج- در نحوه فوم گیری آن هاست.

د- در کاپوچینو از شکلات استفاده می شود.

- ۳۳- در لاته از فوم.....استفاده می شود.

الف- سبک تر

ب- سنگین تر

ج- قوی تر

د- تلخ تر

- ۳۴- آرت زدن چیست؟

الف- اسپری زدن

ب- طرح زدن

ج- نسکافه اضافه کردن

د- شکر اضافه کردن

- ۳۵- ماکیانو به چه معناست؟

الف- لکه دار

ب- غلیظ

ج- رقیق

د- یکدست

- ۳۶- قهوه سبز برای کدام بیماری مفید است؟

الف- آلزایمر

ب- کنترل دیابت

ج- چربی سوزی



د- چربی سوزی-آلزامر-دیابت
۳۷- برای قهوه فرانسه درجه آسیاب کردن چگونه باشد؟

الف- درشت

ب- خیلی ریز

ج- خیلی نرم

د- خیلی درشت

۳۸- مشخصات قهوه عربیکا چیست؟

الف- بزرگ و کشیده

ب- کافئین بیشتر

ج- کوچک و گرد

د- خط وسط صاف

۳۹- قهوه از لحاظ کیفی به چند دسته تقسیم می شود؟

الف- یک

ب- دو

ج- سه

د- چهار

۴۰- پایتخت قهوه جهان کجاست؟

الف- لندن

ب- وین

ج- آمریکای لاتین

د- واشنگتن

۴۱- طرز تهیه اسپرسوماکیانو کدام است؟

الف- تک شات اسپرسو

ب- دبل شات اسپرسو

ج- مقدار خیلی کم نفوم شیر

د- تک شات - دبل شات اسپرسو و مقدار خیلی کم نفوم شیر

۴۲- قهوه آمریکانو اسپرسویی است که با..... رقیق شده است.

الف- شیر سرد

ب- شیر

ج- آب

د- آب جوش

۴۳- کدام گونه قهوه پر مصرف ترمی باشد؟

الف- عربیکا

ب- روبستا

ج- لیبریکا

د- عربیکا و روبستا



۴۴- بعد از اعمال فشار تمپ کردن قهوه چند ضربه باید زد؟

الف- یک بار

ب- دوبار

ج- سه بار

د- به تعداد زیاد

۴۵- اصطلاح اور (over) چیست؟

الف- بیش عصاره گیری

ب- کم عصاره گیری

ج- عصاره گیری

د- قهوه تجاری

۴۶- مشخصات قهوه روبستا چیست؟

الف- بزرگ و کشیده

ب- خط وسط منحنی

ج- کافئین کمتر

د- کوچک گرد

۴۷- بزرگ ترین تولید کننده قهوه کدام کشور است؟

الف- اتیوپی

ب- فنلاند

ج- برزیل

د- ایتالیا

۴۸- کدام نوع قهوه برای اسپرسو کاربرد ندارد؟

الف- اسپرسو

ب- ترک

ج- فرانسه

د- کاپوچینو

۴۹- قهوه بلند چیست؟

الف- قهوه و آبجوش

ب- ترکیبی از چند قهوه

ج- قهوه ونسکافه

د- یک نوع قهوه

۵۰- برای نگه داری قهوه از چه ظرفی استفاده می شود؟

الف- شیشه ای یا فلزی

ب- لاکه

ج- مسی

د- پلاستیکی

۵۱- قهوه اولین بار در کدام کشور کشف شد؟



الف- برزیل

ب- ایتوپی

ج- ایتالیا

د- هلند

۵۲- موکاجینو همان.....است

الف- قهوه فرانسه

ب- قهوه اسپرسو

ج- قهوه ترک

د- شکلات

۵۳- کدام قهوه برای دستگاه اسپرسو کاربرد ندارد؟

الف- ترک

ب- اسپرسو

ج- فرانسه

د- کاپوچینو

۵۴- هات پاکت چیست؟

الف- قهوه شکلاتی

ب- کافه اوله

ج- شکلات داغ

د- کافه لته

۵۵- قهوه کاپوچینو در.....سرومی شود.

الف- لیوان پایه بلند

ب- فنجان بزرگ

ج- فنجان کوچک

د- کاپ

۵۶- خوردن زیاد قهوه باعث می شود که مقدار زیادی سدیم و پتاسیم از.....دفع شود.

الف- ویتامین

ب- آب

ج- کلیه ها

د- از کلیه جذب

۵۷- تبدیل قهوه خام به فرانسه چند درصد برشته می شود؟

الف- ۵۰

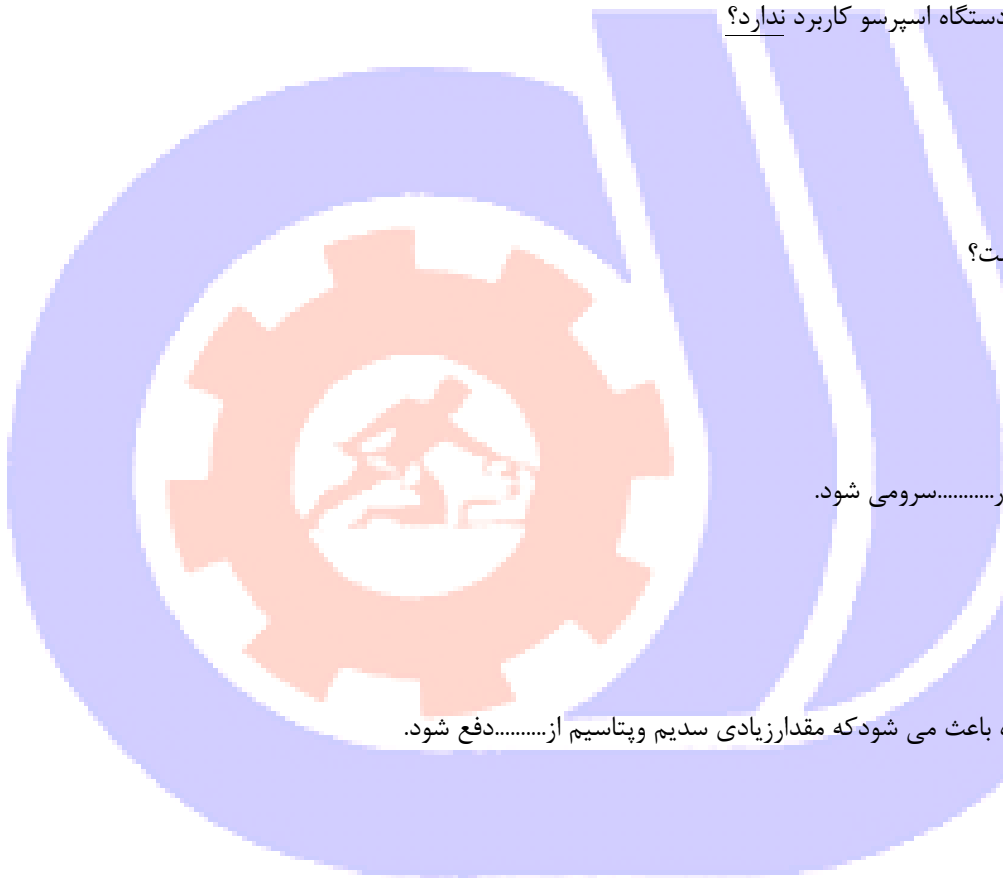
ب- ۲۰

ج- ۶۵

د- ۴۵

۵۸- نام دیگر کافه اوله چیست؟

الف- شیرقهوه



ب- کاپوچینو

ج- قهوه فرانسه

د- قهوه فوری

۵۹- شات چیست؟

الف- پیمانہ اسپرسو

ب- دستگاه اسپرسو

ج- ظرف اسپرسو

د- فیلتر

۶۰- اگر قهوه را ۷۵ درصد برشته کنیم چه می شود؟

الف- قهوه فرانسه

ب- قهوه فوری

ج- قهوه اسپرسو

د- قهوه ترک

۶۱- در محل کارگاه باید..... رارعايت کرد.

الف- اصول ایمنی مربوط به محل کار

ب- نکات بهداشت فردی

ج- اصول ایمنی. نکات بهداشتی محل کار

د- اصول بهداشتی محیط

۶۲- مکان تجاری برای راه اندازی کافی شاپ نباید زیر..... باشد.

الف- ۲۴ متر

ب- ۱۸ متر

ج- ۲۰ متر

د- ۵۰ متر

۶۳- مکان مناسب برای راه اندازی کافی شاپ باید دارای چه امکاناتی باشد؟

الف- نور و دمای مناسب

ب- نور. گاز. آب

ج- آب شرب. گاز. تلفن. تهویه و کف شور و نور کافی

د- تلفن. تهویه. گاز. رطوبت

۶۴- چه زمانی می توان میز میهمان را جمع آوری کرد؟

الف- قبل از دادن صورتحساب

ب- بعد از تسویه صورتحساب

ج- در حین خوردن غذا

د- وقتی که همه میهمان ها غذایشان تمام شد

۶۵- دلایل بدمزه و بی مزه شدن قهوه چیست؟

الف- قهوه سرد شده دوباره گرم شود

ب- زمان دم کشیدن قهوه کوتاه باشد



ج- قهوه جوشیده باشد

د- قهوه سرد شده دوباره گرم شود. زمان دم کشیدن کوتاه باشد. آب مورد استفاده تازه نباشد

۶۶- مراحل پذیرایی قهوه برای میهمانان به چه شکلی است؟

الف- آقایان بعدصاحب میهمانی در آخر خانمها

ب- خانمها بعد آقایان در آخرصاحب میهمانی

ج- آقایان-خانمها-صاحب میهمانی

د- صاحب میهمانی-آقایان-خانمها

۶۷-تعریف رعایت بهداشت فردی چیست؟

الف- پوشیدن روپوش

ب- حفظ سلامت جسمی وبرخورداری از سلامت روحی وروانی

ج- شستن دستها با ضدعفونی کننده

د- رعایت نظافت در کافی شاپ

۶۸-اولین مرحله اخذ مجوز کافی شاپ چیست؟

الف- کارت بهداشت

ب- اخذ سوئی پیشینه

ج- مجوز کسب از صنف

د- استعلام اداره نظارت براماکن

۶۹-کدام یک از آیت‌های زیراز لوازم کافی شاپ محسوب نمی شود؟

الف- دستگاه اسپرسو

ب- مخلوط کن

ج- دیگ اتومات غذا

د- بستنی ساز

۷۰-ارتفاع میزهای کافی شاپ چقدر می باشد؟

الف- ۱۱۰سانتیمتر

ب- ۹۰سانتیمتر

ج- ۷۵سانتیمتر

د- ۱۵۰سانتیمتر

۷۱-برای بهداشت فردی از چه وسایلی استفاده می شود؟

الف- کلاه-روپوش-کفش

ب- ماسک-کلاه-روپوش

ج- کلاه- دستکش-روپوش

د- کلاه-روپوش-دستکش-کفش-ماسک دهان

۷۲-رعایت اصول نظافت شخصی شامل کدام گزینه می باشد؟

الف- کوتاهی مووناخن، شستشوی دست باآب وصابون، خودداری عطسه وسرفه روی مواد

ب- کوتاهی مو وناخن ولباس

ج- پوشاندن زخمها،خودداری از عطسه

د- شستشوی دست ولباس مناسب
۱۰۰-۷۳ گرم پودر کاکائومعادل چند پیمانه است؟

الف- ۱ پیمانه

ب- ۱دوم پیمانه

ج- ۱و۱دوم پیمانه

د- یک سوم پیمانه

۷۴-تعریف کافی شاپ کدام گزینه است؟

الف- محلی برای نوشیدن انواع نوشیدنی

ب- محلی برای دورهمی دو یاچند نفر

ج- محلی برای آرامش یافتن فردی

د- محلی برای خوردن غذا

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

الف- صورتحساب

ب- صورت غذا

ج- یک وسیله پذیرایی

د- نام یک خوراکی

۷۶-درپذیرایی نوشیدنی ها ازچه سمت برای میهمان هاسرو می شود؟

الف- چپ

ب- راست

ج- جلو

د- پشت

۷۷-بهداشت فردی میزبان چه تاثیری در میهمانان کافی شاپ دارد؟

الف- میهمان متوجه کیفیت بالای کار واعتمادبه نفس شما خواهدشدوحس خوبی در میهمان بوجود می آید.

ب- میهمان ظاهر شماونوع پذیرایی شمارا ارزیابی می کند.

ج- اثر خوبی در میهمان ایجاد می شود.

د- اعتماد به نفس میزبان بالا می رود.

۷۸-پذیرایی برای کدام گروه درست می باشد؟

الف- خانم ها.آقایان.کودکان

ب- آقایان.خانم ها.کودکان

ج- کودکان.خانم ها.آقایان

د- جوانان-پیران

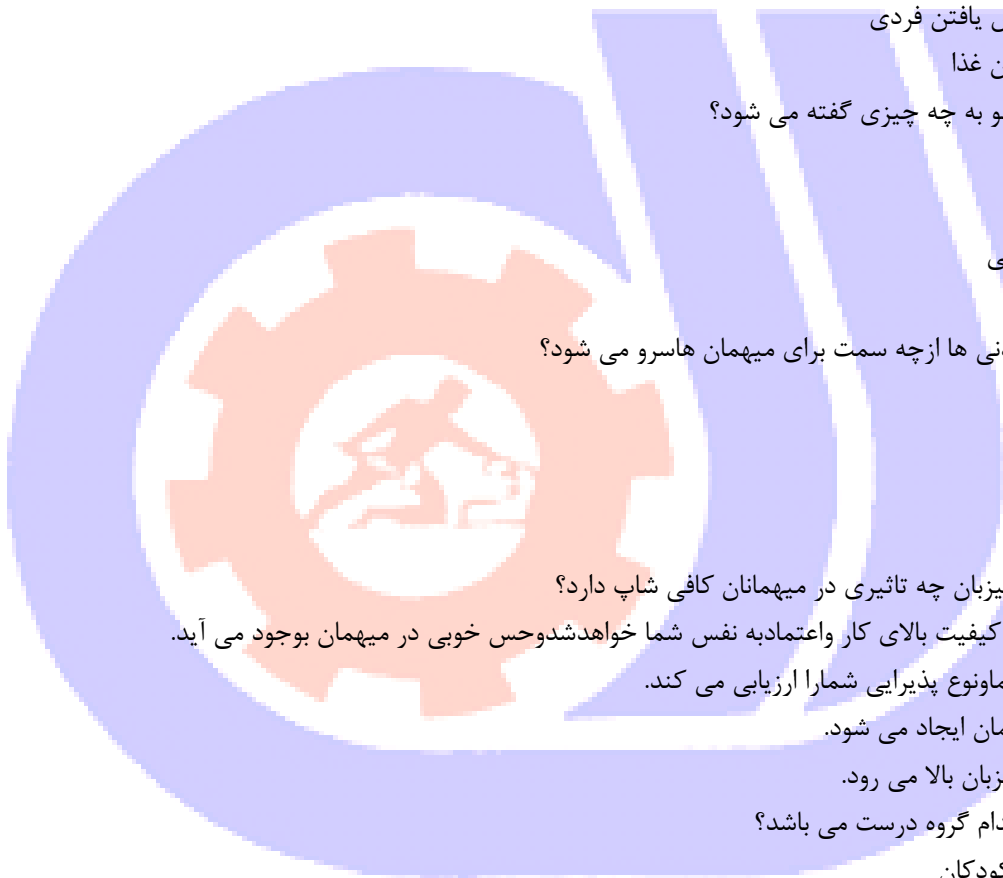
۷۹-همزن در کافی شاپ برای انجام چه کاری استفاده می شود؟

الف- برای خرد کردن میوه ها

ب- برای مخلوط کردن خامه وکیک

ج- برای خرد کردن یخ

د- برای مخلوط کردن کلیه مواد



۸۰- بجای دستگاه میلک شیک از چه دستگاه دیگری استفاده می شود؟

الف- آسیاب برقی

ب- همزن برقی

ج- بلندر خانگی

د- آبمیوه گیری

