

БАРНА СПРАВА І ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ
4 курс 1 семестр

1. Вкажіть коротку характеристику експрес-бару?
2. Вкажіть коротку характеристику снєк-бару?
3. Вкажіть, яке приміщення не відноситься до торговельних приміщень барів?
4. Вкажіть норматив площі на одне місце у пивному барі із обслуговуванням офіціантами?
5. Вкажіть норматив площі на одне посадочне місце у денному винному барі?
6. Вкажіть, яких найбільше типів столів організують у торговому залі бару класом «люкс»?
7. Вкажіть яких найбільше типів столів організують у торговому залі бару класом «перший»?
8. Вкажіть, у барах якого класу організують у торговому залі двомісні, чотиримісні та шестимісні столи?
9. Вкажіть мінімально допустиму ширину основного проходу у залах барів?
10. Вкажіть бар, що класифікується за призначенням?
11. Вкажіть бар, що класифікується за асортиментом продукції та напоїв?
12. Вкажіть форму доставки товару у бари, коли постачання передбачає прямий зв'язок між ЗРГ і постачальником, минаючи оптові бази?
13. Вкажіть форму доставки товару у бари, коли доставка товару у заклад здійснюється транспортом постачальника.
14. Вкажіть, яким транспортом здійснюється доставка товару до бару при децентралізованій формі доставки?
15. Вкажіть механічне устаткування, яке використовується у барах?
16. Вкажіть, для барів якого класу столи і крісла використовують на металевому каркасі із жорстким або напівм'яким сидінням?
17. Вкажіть норму на кожне посадочне місце за барною стійкою бару класом «люкс» і «вищий»?
18. Вкажіть призначення верхньої передньої барної стійки?
19. Вкажіть, на якій частині барної стійки знаходиться безпосереднє робоче місце бармена.
20. Вкажіть яка ємкість склянки колінз?
21. Вкажіть ємкість склянок: малий тумблер, середній тумблер, великий тумблер?
22. Вкажіть призначення інвентарю бару – джигер?
23. Вкажіть призначення інвентарю бару – стрейкер?
24. Вкажіть призначення інвентарю бару – джезв?
25. Вкажіть кавові напої, для споживання яких окремо в склянці подають холодну кип'ячену воду?
26. Вкажіть кавовий напій, для приготування якого потрібно порцію натуральної кави і час проливу води 1 хвилина?
27. Вкажіть, у якій карті напоїв бару розміщуються наступним чином напої: аперитиви, міцні алкогольні напої, вина, пиво, безалкогольні напої, змішані напої.
28. Вкажіть порядок запису вин у карті напоїв залежно від сорту винограду?
29. Вкажіть вірну структуру карти вин?
30. Вкажіть, в якій послідовності записують напої у карті спеціальних видів пива?
31. Вкажіть вірний запис напоїв у карті коктейлів?
32. Вкажіть послідовність запису напоїв у карті чаю
33. Вкажіть вірну послідовність запису напоїв у спеціальній карті кави?
34. Вкажіть, до якої групи напоїв з карти кави відноситься кава-глясе?
35. Вкажіть порядок запису вин у картах напоїв барів?
36. Вкажіть місце розміщення підготовленого посуду для подавання напоїв та інвентарю на робочому місці бармена?
37. Вкажіть послідовність подачі буфетної продукції при виконанні замовлення?
38. Вкажіть техніку подавання порційних страв гостям закладу ресторанного господарства?

39. Вкажіть температуру для підігріву тарілок для подавання гарячих страв у закладах ресторанного господарства?
40. Вкажіть температуру подачі безалкогольних напоїв?
41. Вкажіть температуру подачі міцного напою - горілки в літку?
42. Вкажіть вірні дії бармена після того, як він вийняв пляшку шампанського із відерця з льодом?
43. Вкажіть температуру подачі сухих й напівсухих ігристих вин?
44. Вкажіть температуру подачі напівсолодких і солодких ігристих вин?
45. Вкажіть температуру подачі червоних ігристих вин?
46. Вкажіть температуру дегустації коньяку?
47. Вкажіть назву міцного спиртного напою, який виготовляється шляхом зброджування ячменю і ячмінного солоду, його дистиляцією і витриманням у дубових бочках?
48. Вкажіть, із якої сировини виготовляють міцний алкогольний напій – ром?
49. Вкажіть, який міцний спиртний напій виготовляється шляхом дистиляції білих сухих виноматеріалів з подальшою витримкою у дубових бочках?
50. Вкажіть яка тривалість витримки марочного вина?
51. Вкажіть період реалізації молодого вина?
52. Вкажіть тривалість витримки французького шампанського у пляшках?
53. Вкажіть спосіб виготовлення змішаних напоїв, при якому коктейлі готують шляхом змішування інгредієнтів безпосередньо у бокалі?
54. Вкажіть спосіб виготовлення змішаних напоїв, при якому коктейлі готують у спеціальній склянці для змішування?
55. Вкажіть характеристику одного із способів виготовлення змішаних напоїв – стир?
56. Вкажіть характеристику одного із способів виготовлення змішаних напоїв – леєр?
57. Вкажіть призначення свізл, що використовується при сервуванні змішаних напоїв?
58. Вкажіть співвідношення цукру та води для приготування цукрового сиропу?
59. Вкажіть призначення модифікаторів у приготуванні змішаних напоїв?
60. Вкажіть рідкий модифікатор, що застосовується для приготування змішаних напоїв?
61. Вкажіть класифікацію коктейлів за технологією приготування?
62. Вкажіть, які коктейлі готуються на міцноалкогольній основі, на основі вин та п'ються один-двома ковтками?
63. Вкажіть, які коктейлі складаються з двох і більше різнобарвних рідин неоднакової густини?
64. Вкажіть складову вечірніх коктейлів?
65. Вкажіть характеристику довгих змішаних напоїв?
66. Вкажіть температуру подавання групового змішаного напою - глінтвейну?
67. Вкажіть основні складові групового змішаного напою – крющону?
68. Вкажіть температуру подавання групового змішаного напою – крющону?
69. Вкажіть особливості приготування десертних коктейлів?
70. Вкажіть особливості приготування айс-крімів?
71. Вкажіть, з яким особливим інгредієнтом готують фліпи?
72. Вкажіть, з яким особливим інгредієнтом готують фізи?
73. Вкажіть, який додають інгредієнт до ігристих коктейлів (фізи) аби на їх поверхні утримувалась піна?
74. Вкажіть коктейлі, що подають наприкінці їжі або після неї, які призначені для допомоги перетравлення їжі?
75. Вкажіть інгредієнт який охарактеризує напої джулепи?
76. Вкажіть, коли відвідувачам ресторану краще вживати такий міцний спиртний напій, як коньяк?
77. Вкажіть, що не являється професійним обов'язком сомельє?
78. Вкажіть призначення декантеру, яким користується сомельє?
79. Вкажіть, у якому положенні зберігаються вина, які закупорені корковими пробками?
80. Вкажіть мотиви для чого вина з корковими пробками потрібно зберігати у горизонтальному положенні?
81. Вкажіть порядок розміщення вин у розділі «вина» у карті вино-горілочаних напоїв?

82. Вкажіть, яке призначення аперитивів, які організують під час проведення бенкетів?
83. Вкажіть, яке призначення диджестивів, які організують під час проведення бенкетів?
84. Вкажіть, які з напоїв подаються гостям на аперитив?
85. Вкажіть, які з напоїв подаються гостям як диджестив?
86. Вкажіть ємкість чарки лафітної, що використовується для подавання червоних вин?
87. Вкажіть ємкість чарки рейнвейної, що використовується для подавання білих вин?
88. Вкажіть чарку, яка призначена для подавання міцних вин?
89. Вкажіть чарку, яка призначена для подавання білих столових вин?
90. Вкажіть, для яких напоїв стіл сервірують чарками рейнвейними?
91. Вкажіть, для яких напоїв стіл сервірують чарками лафітними?
92. Вкажіть чарку, яка призначена для подавання десертних вин?
93. Вкажіть ємкість мадерної чарки?
94. Вкажіть дії сомельє при повторному замовленню гостями вина того ж сорту?
95. Вкажіть, яке призначення еногастрономії?
96. Вкажіть, які білі вина можна пропонувати до м'ясних страв?
97. Вкажіть, до яких страв краще подавати старі витримані червоні вина?
98. Вкажіть, які червоні вина можна запропонувати до страв із риби?
99. Вкажіть до яких страв рекомендується шампанське брют?
100. Вкажіть вино, яке не входить до групи кріплених вин?