

ЗАЛІКОВІ ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

БАРНА СПРАВА

1	Дайте визначення поняття "бар".	<p>А. Заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент холодних і гарячих закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.</p> <p>Б. Заклад ресторанного господарства, де реалізують великий асортимент кави.</p> <p>В. Заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, у якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.</p> <p>Г. Заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари.</p> <p>Д. Заклад ресторанного господарства, де реалізують великий асортимент гарячих напоїв.</p>
2	Укажіть тип бару, у якому поєднуються дві функції - обслуговування за барною стійкою та приготування страв у присутності відвідувача.	<p>А. Снек-бар.</p> <p>Б. Коктейль-бар</p> <p>В. Молочний бар.</p> <p>Г. Фітобар.</p> <p>Д. Диско-бар</p>
3	Який бар за характером планування нагадує театр у мініатюрі?	<p>А. Фітобар.</p> <p>Б. Снек-бар.</p> <p>В. Винний бар.</p> <p>Г. Бар-вар'єте</p> <p>Д. Диско-бар</p>
4	Які бари для швидкого обслуговування розміщують у торговельних центрах, готелях, при вокзалах?	<p>А. Гриль-бари.</p> <p>Б. Десертні бари.</p> <p>В. Танцювальні бари.</p> <p>Г. Експрес-бари</p> <p>Д. Диско-бари</p>
5	За якими критеріями здійснюється класифікація барів?	<p>А. За асортиментом напоїв; призначенням; рівнем обслуговування і технічним оснащенням.</p> <p>Б. За асортиментом напоїв і виробів; призначенням; рівнем обслуговування і номенклатурою послуг.</p> <p>В. За асортиментом напоїв і виробів; рівнем обслуговування і технічним оснащенням.</p> <p>Г. За вишуканістю; асортиментом напоїв і виробів; технічним оснащенням.</p> <p>Д. За контингентом відвідувачів.</p>

6	Асортимент пивного бару (пабу) продукції включає....	<p>А. До 5 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове) та спеціальні закуски;</p> <p>Б. До 10 найменувань пива та спеціальні закуски';</p> <p>В. До 30 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове) та спеціальні закуски;</p> <p>Г. До 20 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове).</p> <p>Д. Пиво в асортименті, вино, міцні алкогольні напої.</p>
7	Яке призначення нижньої частини барної стійки?	<p>А. Прилавок, на який подаються напої.</p> <p>Б. Прилавок, на який подаються кулінарні закуски та страви.</p> <p>В. Місце розташування білдинг-лотка.</p> <p>Г. Безпосереднє робоче місце бармена, де він знаходиться значний час, готуючи напої та обслуговуючи відвідувачів.</p> <p>Д. Прилавок-вітрина</p>
8	Яке призначення блендера?	<p>А. Для змішування фруктів та льоду з іншими складовими.</p> <p>Б. Для подрібнювання льоду.</p> <p>В. Для приготування фліпів.</p> <p>Г. Для подрібнення прянощів.</p> <p>Д. Для приготування крему.</p>
9	Яке призначення гейзера (спеціальної насадки на пляшку)?	<p>А. Для відділення напоїв від льоду.</p> <p>Б. Для приготування спіралі з цедри фруктів.</p> <p>В. Для безперервного наливання напоїв тонким струменем.</p> <p>Г. Для створення окантовки на келиху.</p> <p>Д. Для проціджування напою.</p>
10	У якому посуді подають шаруваті коктейлі?	<p>А. У чарках сауер ємністю 100 - 125 мл.</p> <p>Б. У конусоподібних чарках ємністю 75- 100 мл.</p> <p>В. У бокалах флюте ємністю 250 - 330 мл.</p> <p>Г. У келихах ємністю 125 - 150 мл.</p> <p>Д. В чашках</p>
11	У якому скляному посуді подають текілу?	<p>А. У склянці звичайній об'ємом 200 мл.</p> <p>Б. У стопці об'ємом 35 - 50 мл.</p> <p>В. У склянці хайбол об'ємом 200 мл.</p> <p>Г. У склянці малий тумблер об'ємом 160 мл</p> <p>Д. У пивних кружках.</p>

12	Яке призначення менажниць у барі?	<p>А. Для подавання гарячих закусок.</p> <p>Б. Для подавання бутербродів.</p> <p>В. Для подавання цукерок, дрібного печива.</p> <p>Г. Для подавання салатів, овочів, соленого печива, горішків.</p> <p>Д. Для подавання змішаних напоїв.</p>
13	Яке призначення креманки на низькій металевій ніжці?	<p>А. Для подавання суфле.</p> <p>Б. Для подавання гарячих напоїв.</p> <p>В. Для подавання морозива.</p> <p>Г. Для подавання варення, джему.</p> <p>Д. Для подавання коньяку</p>
14	Із якою метою використовують стрейнер?	<p>А. Для подрібнення мускатного горіху.</p> <p>Б. Для приготування гарячих змішаних напоїв.</p> <p>В. Для проціджування коктейлів, які готують у змішувальній склянці.</p> <p>Г. Для зберігання консервованих фруктів.</p> <p>Д. Для подавання шампанського</p>
15	Хто є головною відповідальною особою у барі?	<p>А. Менеджер (керівник) бару.</p> <p>Б. Бармен 5-го розряду.</p> <p>В. Бухгалтер.</p> <p>Г. Метрдотель-сомельє.</p> <p>Д. Бармен-офіціант</p>
16	Від чого залежить чисельність працівників бару?	<p>А. Від кількості місць, тривалості роботи бару і навантаження на одного працівника.</p> <p>Б. Від загальної площі бару, виду барної стійки, наявності танцювальної площадки.</p> <p>В. Від місцезнаходження бару, стану під'їзних шляхів.</p> <p>Г. Від частоти інвентаризації бару, виду бару, відповідальності кожного працівника на його ділянці роботі.</p> <p>Д. Від контингенту відвідувачів</p>
17	Що входить в основні обов'язки бариста?	<p>А. Вирішувати конфліктні ситуації в барі.</p> <p>Б. Готувати, оформляти та подавати коктейлі.</p> <p>В. Готувати та подавати каву.</p> <p>Г. Допомогати бармену.</p> <p>Д. Обслуговувати гостей в залі</p>
18	Назвати документ, у якому зазначають права та обов'язки сторін із постачання продовольчих товарів:	<p>А. Акт.</p> <p>Б. Договір.</p> <p>В. Декларація.</p> <p>Г. Накладна.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні.</p>

19	Як називається перелік страв та напоїв, які пропонує відвідувачам заклад ресторанного господарства?	<p>А. Карта напоїв. Б. Меню. В. Барна карта. Г. Коктейльна карта. Д. План-меню.</p>
20	Укажіть посуд, інвентар, інструменти, приладдя, що розміщують перед барменом при організації робочого місця бармена.	<p>А. Білдинг (лоток для приготування коктейлів), мензурки різні, обробна дошка, обробні ножі. Б. Посуд із заготівлями гарнірів, дошки для цитрусових і гарнірів із ножами і щипцями, алкогольні напої з гейзерами і дозаторами. В. Бокали і чарки, тарілки і блюдця, попільнички, свізлі і шпажки, картонні і паперові підставки під бокали, серветки, запас столового і роздаткового приладдя. Г. Сифон із газованою водою, монетниця або ящик для грошей, рушничок для рук, серветки для протирання, папки меню або карти напоїв. Д. Блендер, міксер, кавоварка.</p>
21	Укажіть кваліфікаційні вимоги до бармена.	<p>А. Бармен повинен мати здатність до швидкого перемикання уваги. Б. Бармен повинен бути завжди чисто і бездоганно вдягненим, у начищеному взутті. В. Знати техніку обслуговування споживачів за стійкою та у залі, іноземну мову міжнародного спілкування в межах міжнародного мінімуму, правила експлуатації реєстраторів розрахункових операцій. Г. Бармен повинен бути серйозним, високим, дотепним, із почуттям гумору. Д. Усі відповіді правильні.</p>
22	Для полірування барного посуду використовують таку столову білизну:	<p>А. Скатертини; Б. Рушники; В. Паперові серветки; Г. Тканинні серветки; Д. Усі відповіді правильні.</p>
23	Де розміщуються відносно бармена шейкер, ример, джигер?	<p>А. Праворуч. Б. Ліворуч. В. Перед ним. Г. Позаду на барній стійці Д. Усі відповіді правильні</p>
24	Чи обов'язково наливати каву з кавоварки в підігріту чашку?	<p>А. Так. Б. Ні В. Залежно від пори року. Г. Каву краще насипати у кавник. Д. Усі відповіді правильні</p>

25	Як подають відвідувачу десерт (при обслуговуванні за столом)?	<p>А. Салатник із десертом ставлять на підставну мільку столову тарілку і подають відвідувачу зліва лівою рукою.</p> <p>Б. Креманки ставлять на відповідну підставну тарілку, кладуть десертну ложку і подають гостеві з правого боку. Під креманку кладуть кольорову паперову серветку.</p> <p>В. Глибоку столову тарілку з десертом ставлять на мільку столову тарілку і подають гостеві з правого боку лівою рукою.</p> <p>Г. Десертну тарілку з десертом ставлять на підставну мільку столову тарілку і подають гостеві з лівого боку лівою рукою, виставивши ліву ногу вперед.</p> <p>Д. Гості самостійно отримують десерт на кухні.</p>
26	Укажіть спиртний міцний напій, який виготовляють у Шотландії і Голландії, зброджуванням ячменю і ячмінного солоду, його дистиляцією і витриманням у дубових бочках.	<p>А. Горілка.</p> <p>Б. Коньяк.</p> <p>В. Віскі.</p> <p>Г. Текіла.</p> <p>Д. Ром</p>
27	Укажіть, що означає категорія коньяку "ОС".	<p>А. Дуже старий.</p> <p>Б. Марочний.</p> <p>В. Колекційний, особливо високого гатунку.</p> <p>Г. Вищого гатунку, витриманий 8-10 років.</p> <p>Д. Ординарний</p>
28	Дайте рекомендації щодо подавання білих столових вин.	<p>А. Подають до страв із темного м'яса птиці, дичини та яловичини.</p> <p>Б. Подають до жирних страв зі свинини, яловичини, баранини.</p> <p>В. Подають до страв, приготовлених із білого м'яса птиці (курки або індика) та риби; до мідій, моллюсків, паштетів, крабів.</p> <p>Г. Подають до важких десертів, тортів, тістечок, морозива.</p> <p>Д. Подають на диджестив</p>
29	Який напій називається змішаним?	<p>А. Будь-який напій, що складається не менше як із трьох видів напоїв із врахуванням додаткових компонентів.</p> <p>Б. Будь-який напій, що складається не менше як із двох видів напоїв із додаванням або без</p>

		<p>додавання додаткових компонентів.</p> <p>В. Будь-який напій, що складається не менше як із чотирьох рідин без додавання ароматизованих компонентів.</p> <p>Г. Будь-який напій, що складається не менше як із трьох рідин без додавання ароматизованих компонентів.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні.</p>
30	Дайте визначення поняття "гарнір" у міксології	<p>А. Складові інгредієнти шаруватих коктейлів.</p> <p>Б. Складові інгредієнти групових змішаних напоїв.</p> <p>В. Легка закуска до змішаних напоїв.</p> <p>Г. Гаряча закуска до змішаних напоїв.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні.</p>
31	На які класи поділяють бари за обсягом наданих послуг та рівнем культури обслуговування?	<p>А. Вищий, перший.</p> <p>Б. Люкс, вищий, перший.</p> <p>В. Люкс, вищий, перший, другий.</p> <p>Г. Вищий, перший, другий.</p> <p>Д. Перший, середній, другий.</p>
32	У якому барі не продають алкогольних напоїв?	<p>А. У десертному.</p> <p>Б. У гриль-барі.</p> <p>В. У вітамінному.</p> <p>Г. У танцювальному.</p> <p>Д. У снєк-барі.</p>
33	Визначте тип бару, який розташовується на першому поверсі готелю.	<p>А. Снєк-бар.</p> <p>Б. Пул-бар.</p> <p>В. Хол-бар.</p> <p>Г. Скай-бар.</p> <p>Д. Експрес-бар.</p>
34	У яких чарках подають горілку?	<p>А. Об'ємом 50 мл.</p> <p>Б. Об'ємом 150 мл.</p> <p>В. Об'ємом 120 мл.</p> <p>Г. Об'ємом 200 мл.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні.</p>
35	Яке призначення ваз багатоярусних?	<p>А. Для подавання варення, джему, меду.</p> <p>Б. Для подавання фруктів, печива, тістечок.</p> <p>В. Для подавання крющонів.</p> <p>Г. Для подавання десертів.</p> <p>Д. Для подавання заливних страв.</p>
36	Яку форму мають бокали для ігристих вин?	<p>А. Циліндра, флейти, високого тонкого конуса, широкої мілкої чаші (шале).</p> <p>Б. Тюльпана, флейти, високого тонкого</p>

		<p>конусу, широкої мілкої чаші (шале). В. Тюльпана, флейти, груші. Г. Кубку, високого тонкого конусу, флейти. Д. Усі відповіді правильні.</p>
37	Із яких матеріалів виготовляють шейкер?	<p>А. Зі срібла, харчової нержавіючої сталі, мельхіору, скла, пластмасу. Б. Із харчової нержавіючої сталі, скла, пластмаси. В. Зі срібла, мельхіору, пластмаси, сталі. Г. Із пластмаси, мельхіору Д. Усі відповіді правильні.</p>
38	Як підготовляє продукти бармен перед початком роботи?	<p>А. Миє та чистить овочі, фрукти. Б. Відварює рибу, рибопродукти, м'ясо. В. Нарізує фрукти кружальцями, кубиками; цедру з лимонів нарізає стружкою; відкриває консервовані оливки, маслини. Г. Готує паштети та форшмак. Д. Усі відповіді правильні</p>
39	У якому вигляді повинен знаходитись шейкер, доки ним не користуються?	<p>А. У зібраному в вертикальному положенні. Б. У зібраному в горизонтальному положенні. В. У розібраному на полотняній серветці. Г. Замоченим у воді. Д. Усі відповіді правильні.</p>
40	Для чого використовують блендер?	<p>А. Для приготування соків фреш. Б. Для гарнірів до коктейлів. В. Для приготування заморожених напоїв, коктейлів із фруктами, молоком, яйцем тощо. Г. Для проціджування напоїв Д. Усі відповіді правильні.</p>
41	Укажіть міцний спиртний напій, який виготовляють із зброджених продуктів переробки цукрової тростини дистиляцією і подальшим витриманням у дубових бочках.	<p>А. Горілка. Б. Коньяк. В. Джин. Г. Ром. Д. Віскі</p>
42	Дайте рекомендації щодо подавання горілки та гірких настоянок у барі.	<p>А. Подають до десертів. Б. Подають до холодних і гарячих закусок. В. Подають до страв із птиці та риби. Г. Подають до морозива, солодких страв, кави та чаю. Д. Використовують для приготування молочних коктейлів.</p>

43	Дайте рекомендації щодо подавання червоних столових вин.	<p>А. Подають до відвареної курки, смаженого курчати, відвареного язика.</p> <p>Б. Подають до страв із темного м'яса, птиці (качки та гуски), свинини, телятини, яловичини та баранини.</p> <p>В. Подають до страв з овочів, солодких страв, гарячих страв із риби.</p> <p>Г. Подають до кави та чаю.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні</p>
44	Укажіть температуру подавання вина виноградного сухого марочного червоного.	<p>А. 6 - 8 °С.</p> <p>Б. 10 - 12 °С.</p> <p>В. 12-14 °С.</p> <p>Г. 16-20 °С</p> <p>Д. 35-40 С</p>
45	Як подають каву чорну з молоком або вершками?	<p>А. У карафі.</p> <p>Б. У склянках хайбол.</p> <p>В. У чайних чашках із блюдцями.</p> <p>Г. У турочці.</p> <p>Д. У кавових чашках із блюдцями</p>
46	Укажіть тип бару, в асортименті якого представлено всі групи змішаних напоїв у холодному і гарячому приготуванні, а міцні напої в них подають тільки порціями по 25, 35 або 50 мл.	<p>А. Коктейль-бар.</p> <p>Б. Молочний бар.</p> <p>В. Пивний бар.</p> <p>Г. Вітамінний бар.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні</p>
47	Укажіть ручний інвентар для приготування змішаних напоїв.	<p>А. Блендер.</p> <p>Б. Шейкер.</p> <p>В. Кутер.</p> <p>Г. Блістер</p> <p>Д. Міксер</p>
48	Для чого використовується склянка старомодна (олдфешен)?	<p>А. Для подавання напоїв на основі молока, айс-крімів, міцних напоїв.</p> <p>Б. Для міцних алкогольних напоїв із льодом, соків.</p> <p>В. Для коньяку, виноградної горілки, міцних вин.</p> <p>Г. Для коктейлів, соків, міцних напоїв із льодом.</p> <p>Д. Для подавання шампанського.</p>

49	Які страви повинні переважати в меню бару влітку?	<p>А. Із овочів та фруктів.</p> <p>Б. Із м'яса та м'ясопродуктів.</p> <p>В. Із риби та рибопродуктів.</p> <p>Г. Зі свіжого сиру та яєць.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні</p>
50	На якій стійці бара повинна розміщуватись кавова машина?	<p>А. На нижній.</p> <p>Б. На верхній.</p> <p>В. На середній.</p> <p>Г. Позаду бармена</p> <p>Д. Усі відповіді правильні.</p>
51	Із якою метою використовують білдінг-лоток?	<p>А. Для запобігання розтікання напою по барній стійці.</p> <p>Б. Для зберігання свіжих фруктів.</p> <p>В. Для розміщення скляного посуду.</p> <p>Г. Для розміщення барного інвентарю</p> <p>Д. Усі відповіді правильні</p>
52	Укажіть міцний спиртний напій, який виготовляється зброджуванням зернової сировини та наступною подвійною дистиляцією з шишкоягодами можевельнику (ялівнику).	<p>А. Горілка.</p> <p>Б. Коньяк.</p> <p>В. Джин.</p> <p>Г. Віскі.</p> <p>Д. Ром</p>
53	Дайте рекомендації щодо подавання рому у барі	<p>А. Подають як аперитив.</p> <p>Б. Подають до страв із білого м'яса птиці, відвареного язика.</p> <p>В. Подають до гарячих страв із риби, твердого сиру.</p> <p>Г. Важкі види пропонують до чаю, легкі використовують для коктейлів, пропонують до бісквітів, горішків, шоколадних цукерок, кави.</p> <p>Д. Подають на диджестив</p>
54	Дайте рекомендації щодо подавання лікерів (міцних і десертних).	<p>А. Пропонують до кави та чаю.</p> <p>Б. Пропонують до масляних тортів, халви.</p> <p>В. Рекомендують до холодних закусок із м'яса та риби.</p> <p>Г. Рекомендують до страв зі свинини, яловичини та дичини.</p> <p>Д. Подають як аперитив</p>

55	Які коктейлі є дообідніми та сприяють збудженню апетиту?	<p>А. Молочні коктейлі. Б. Овочеві коктейлі. В. Коктейлі-діджестиви. Г. Коктейлі-аперитиви. Д. Усі відповіді правильні.</p>
56	Укажіть тип бару, у якому відвідувачам пропонують смажені у грилях курчата, шашлики, м'ясо великим шматком.	<p>А. Снек-бар. Б. Коктейль-бар. В. Пивний бар. Г. Гриль-бар. Д. Молочний бар.</p>
57	У якому барі основою асортименту є холодні та гарячі страви, що мають солодкий смак (фруктові салати, солодкі страви на основі вершків, муси, самбуки, креми, морозиво, желе тощо)?	<p>А. У молочному. Б. У вітамінному. В. У десертному. Г. У танцювальному. Д. У коктейль-барі.</p>
58	Які алкогольні напої входять до асортиментного переліку аперитив-барів?	<p>А. Вермут, віскі, джин, арманьяк, абсент, лікери. Б. Вермут, сухе вино, горілка, коньяк, віскі, джин, наливки. В. Вермут, ром, десертне вино, віскі, джин. Г. Вермут, сухе вино, горілка, коньяк, віскі, джин із льодом. Д. Усі відповіді правильні.</p>
59	У якому посуді подають содову, столову мінеральну воду?	<p>А. У склянках для води. Б. У кружках для крішонів. В. У глечиках ємністю 0,25 - 1,0 л. Г. У кубках. Д. Усі відповіді правильні</p>
60	Яке функціональне призначення шейкера?	<p>А. Для змішування та одночасного охолодження всіх компонентів напою. Б. Для дозування інгредієнтів напою. В. Для змішування, охолодження і короткочасного зберігання компонентів напою. Г. Для подрібнення продуктів Д. Усі відповіді правильні.</p>