Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів
з дисципліни **«БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Тест укладено за рівнями навчальних досягнень: початковий, середній, достатній, високий.

Тема 1: Організація та класифікація барів

І. Початковий рівень (1 бал х 6 питань)

1. **Яке визначення бару відповідає професійному стандарту?**

   а) заклад для тривалого харчування великих груп людей;

   б) спеціалізований заклад з барною стійкою, що реалізує змішані напої та закуски;

   в) підприємство з повним циклом переробки м’ясної сировини;

   г) крамниця з продажу виключно бутильованої продукції.

2. **Тип бару, що спеціалізується на реалізації винної продукції:**

   а) паб;

   б) гриль-бар;

   в) винний бар;

   г) вітамінний бар.

3. **Бар, розташований у зоні очікування готелю, має назву:**

   а) сервіс-бар;

   б) лобі-бар;

   в) пул-бар;

   г) диско-бар.

4. **Яка функція є ключовою для сервіс-бару?**

   а) обслуговування гостей безпосередньо за стійкою;

   б) виконання замовлень офіціантів для гостей ресторану;

   в) проведення дискотек та шоу-програм;

   г) виготовлення кондитерських виробів.

5. **Визначальна ознака бару класу «люкс»:**

   а) використання пластикового посуду;

б) самообслуговування через лінію роздачі;

в) вишуканість інтер’єру, наявність фірмового посуду та високий рівень комфорту;

г) обмеження асортименту двома видами напоїв.

6. **Яка основна мета організації роботи бару?**

а) лише зберігання продуктів харчування;

б) надання послуг з харчування та організації відпочинку споживачів;

в) ремонт торговельно-технологічного устаткування; г) проведення бухгалтерського обліку підприємства.

II. Середній рівень (2 бали х 6 питань)

1. **Які меблі є обов'язковими для облаштування торговельної зали бару вищого класу?**

а) лише жорсткі табурети;

б) м'які крісла, напівкрісла та барні стільці з підставкою для ніг;

в) дерев'яні лави без спинок;

г) пластикові столи для літніх майданчиків.

2. **Яке обладнання необхідне для професійного приготування кави в барі?**

а) соковижималка та блендер;

б) кавомолка та еспресо-машина;

в) міксер та льодогенератор;

г) марміт та фритюрниця.

3. **Виберіть ознаку, що характеризує пивний бар:**

а) широкий асортимент десертних вин;

б) великий вибір розливного пива, закусок (сніків) та відповідного інвентарю;

в) наявність дитячої ігрової кімнати;

г) відсутність барної стійки.

4. **Яка функція льодогенератора в барі є технологічно необхідною?**

а) підігрів скляного посуду;

б) автоматичне виробництво льоду різних фракцій (кубик, гранули);

в) миття інвентарю;

г) подрібнення кавових зерен.

5. **Який елемент є центром композиції та ергономіки бару?**

а) вішалка для одягу;

б) барна стійка;

в) касовий апарат;

г) вхідні двері.

6. **До характеристик гриль-бару належить:**

а) спеціалізація на приготуванні страв на мангалі або ростері в присутності гостя;

б) продаж лише молочних коктейлів;

в) відсутність алкогольних напоїв у меню;

г) розташування виключно в підвальних приміщеннях.

III. Достатній рівень (3 бали х 5 завдань)

1. **Встановіть відповідність між типом бару та його характеристикою:**
    1. Снек-бар — а) спеціалізується на стравах, приготовлених на вугіллі;
    2. Пул-бар — б) спеціалізується на швидкому приготуванні закусок;
    3. Гриль-бар — в) розташований у зоні басейну.
2. Назвіть три основні вимоги до розміщення продукції на барній вітрині для забезпечення маркетингового ефекту.
3. Опишіть призначення барного шейкера та змішувальної склянки: в яких випадках використовується кожен з них?
4. Поясніть роль світлового оформлення та музичного супроводу у формуванні концепції тематичного бару.
5. Обґрунтуйте необхідність використання спеціалізованого скла (келихів) для бару вищого класу.

IV. Високий рівень (4 бали х 3 завдання)

1. Проаналізуйте концепцію спеціалізованого винного бару. Складіть перелік необхідного обладнання для професійного зберігання та подавання вина (винні шафи, системи Coravin, декантери тощо). Обсяг відповіді: 8–10 речень.
2. Опишіть просторове планування «робочого трикутника» бармена. Як ергономічне розміщення мийки, станції з льодом та касової зони впливає на швидкість обслуговування? Обсяг відповіді: 6–8 речень.
3. Розробіть пропозиції щодо впровадження принципів сталого розвитку (eco-friendly) у роботу бару (відмова від пластику, сортування відходів). Обсяг відповіді: 6–8 речень.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Бали**
Початковий	0-6

Рівень	Бали
Середній	7-14
Достатній	15-25
Високий	26-40

Тема 2: Обслуговування споживачів у барі

І. Початковий рівень (1 бал х 6 питань)

1. **Хто є ключовою особою, відповідальною за підготовку бару та обслуговування за стійкою?**

   а) адміністратор готелю;

   б) бармен;

   в) кухар;

   г) комірник.

2. **Яка дія бармена є першочерговою при зустрічі гостя?**

   а) пробиття чеку;

   б) привітання та подавання карти напоїв;

   в) миття підлоги;

   г) вихід у підсобне приміщення.

3. **Обов'язковим елементом професійного вигляду бармена є:**

   а) сонцезахисні окуляри;

   б) чиста фірмова уніформа та доглянуті руки;

   в) яскраві масивні прикраси;

   г) спортивний костюм.

4. **Документ, що визначає коло прав та професійних обов'язків працівника бару:**

   а) статут навчального закладу;

   б) посадова інструкція;

   в) технічний паспорт обладнання;

   г) рекламний флаєр.

5. **Яка категорія персоналу бару здійснює сервірування столів та подавання напоїв у залі?**

   а) бариста;

   б) офіціант;

   в) швейцар;

   г) сомельє.

6. **На якому етапі роботи бармен перевіряє справність холодильного та кавового обладнання?**

   а) під час розрахунку з гостем;

   б) у процесі підготовки бару до відкриття;

   в) після закінчення зміни;

   г) під час обідньої перерви.

II. Середній рівень (2 бали х 6 питань)

1. **Визначте послідовність дій бармена під час «мізанпласу» (підготовки):**

   а) розрахунок — зустріч — приготування;

   б) прибирання — поповнення запасів — підготовка льоду та декору;

   в) замовлення музики — виклик таксі;

   г) ремонт кавомашини — заміна ламп.

2. **Яке правило є основним при підготовці фруктів для декорування (гарнірування) напоїв?**

   а) використання лише консервованої продукції;

   б) попереднє миття, нарізання та зберігання в контейнерах при певній температурі;

   в) нарізання фруктів раз на тиждень;

   г) зберігання нарізки безпосередньо на барній стійці без кришки.

3. **Як правильно презентувати карту напоїв гостю?**

   а) покласти в закритому вигляді на край стійки;

   б) подати у розгорнутому вигляді з правого боку;

   в) вигукнути асортимент вголос;

   г) попросити гостя знайти меню самостійно.

4. **Яка операція входить до етапу завершення зміни?**

   а) зустріч першого гостя;

   б) здача виручки та зняття звітів (Z-звіт); в) прийом товару від постачальника;

   г) проведення майстер-класу.

5. **Виберіть коректний спосіб розрахунку з гостем у барі:**

   а) усне оголошення суми без надання чеку;

   б) надання рахунку у папці або на таці та фіскального чеку після оплати;

   в) вимога оплатити готівкою безпосередньо бармену в кишеню;

   г) запис боргу в зошит.

6. **Яка вимога до поведінки бармена є критично важливою під час спілкування з гостем?**

   а) обговорення особистих проблем;

   б) дотримання професійної етики, доброзичливість та стриманість;

   в) використання жаргонної лексики;

   г) ігнорування запитань гостя.

III. Достатній рівень (3 бали х 5 завдань)

1. **Кейс:** Гість сів за стійку, але бармен продовжує розмову з колегою, не звертаючи на нього уваги протягом 5 хвилин. Визначте порушення та запропонуйте алгоритм професійної поведінки.
2. Поясніть особливості структури та оформлення карти напоїв для нічного клубу порівняно з класичним баром (3–4 речення).
3. Опишіть дії бармена у ситуації, коли гість перебуває у стані сильного алкогольного сп'яніння та вимагає ще одну порцію міцного напою.
4. Сформулюйте правила подавання мінеральної води у промисловій упаковці (скляна пляшка) безпосередньо гостю.
5. Обґрунтуйте значення знання іноземної мови для бармена в закладі, що розташований у міжнародному готелі.

IV. Високий рівень (4 бали х 3 завдання)

1. Напишіть есе на тему: «Професійна етика бармена як фактор формування лояльності гостей та конкурентоспроможності закладу». Обсяг відповіді: 6–8 речень.
2. Розробіть внутрішній стандарт (чек-лист) «Підготовка робочого місця бармена до відкриття», що включає 7–8 обов'язкових пунктів.
3. Змоделюйте вирішення конфлікту: «Гість стверджує, що в коктейлі недостатньо алкоголю». Опишіть кроки бармена згідно з правилами сервісу. Обсяг: 6–8 речень.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Бали
Початковий	0-6
Середній	7-14
Достатній	15-25
Високий	26-40

Тема 3: Асортимент напоїв та карти напоїв

І. Початковий рівень (1 бал х 6 питань)

1. **До якої класифікаційної групи належить коньяк?**

   а) слабоалкогольні напої;

   б) міцні алкогольні напої;

   в) безалкогольні напої;

   г) сиропи.

2. **Напій, отриманий шляхом зброджування виноградного сусла:**

   а) віскі;

   б) вино;

   в) горілка;

   г) джин.

3. **Напої, що подаються перед їжею для збудження апетиту:**

   а) диджестиви;

   б) аперитиви;

   в) гарячі напої;

   г) морси.

4. **Виберіть напій, сировиною для якого є зернові культури (ячмінь, жито, кукурудза):**

   а) текіла;

   б) віскі;

   в) ром;

   г) кальвадос.

5. **До групи безалкогольних тонізуючих напоїв належать:**

   а) кисіль;

   б) кава, чай;

   в) кефір;

   г) компот.

6. **Напій на основі соку агави — це:**

   а) джин;

   б) текіла;

   в) бренді;

   г) абсент.

ІІ. Середній рівень (2 бали х 6 питань)

1. **Яка температура подавання вважається оптимальною для білих сухих вин?**

   а) 18–20 °С;

   б) 8–12 °С;

   в) 0 °С;

   г) 25 °С.

2. **Виберіть правильну температуру для подавання червоних вин:**

   а) 4–6 °С;

   б) 16–18 °С;

   в) 0–2 °С;

   г) 30 °С.

3. **Який напій традиційно подається при температурі 4–6 °С?**

   а) коньяк;

   б) ігристе вино (шампанське);

   в) червоне кріплене вино;

   г) трав'яний чай.

4. **До категорії лікерів-кремів належать напої з:**

а) високим вмістом цукру та густою консистенцією;

б) нульовим вмістом спирту;

в) гірким полиновим смаком;

г) прозорим кольором та смаком ялівцю.

5. **Класифікація мінеральних вод за ступенем мінералізації включає:**

а) солодкі та кислі;

б) столові, лікувально-столові, лікувальні;

в) червоні та білі;

г) гарячі та холодні.

6. **Яка характеристика відрізняє бренді від коньяку?**

а) бренді — це назва будь-якого дистиляту з фруктів, а коньяк — напій з конкретного регіону Франції;

б) бренді завжди безалкогольний;

в) коньяк роблять з яблук;

г) бренді подають лише з льодом.

III. Достатній рівень (3 бали х 5 завдань)

1. **Встановіть відповідність між напоєм та основною сировиною:**
    1. Джин — а) цукрова тростина;
    2. Ром — б) ялівцева ягода;
    3. Кальвадос — в) яблука.
2. Поясніть принципи послідовності розміщення напоїв у класичній винній карті.
3. Опишіть правила та терміни зберігання відкритих пляшок ігристого та тихого вина в умовах бару.
4. Назвіть три візуальні ознаки, за якими бармен може запідозрити фальсифікацію алкогольного напою (акцизна марка, корок, етикетка).
5. Обґрунтуйте вибір асортименту безалкогольних напоїв для фітнес-бару.

IV. Високий рівень (4 бали х 3 завдання)

1. Змоделюйте фрагмент карти напоїв для італійського ресторану (5–6 позицій), дотримуючись географічного та сортового принципів. Обсяг: 6–8 речень.
2. Проаналізуйте вплив терміну витримки в дубових бочках на органолептичні властивості міцних алкогольних напоїв. Обсяг: 6–8 речень.
3. Розробіть концепцію карти напоїв для «Speakeasy» бару, запропонувавши оригінальні назви розділів та обґрунтувавши вибір 3-х базових напоїв. Обсяг: 6–8 речень.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Бали
Початковий	0-6
Середній	7-14
Достатній	15-25
Високий	26-40

Тема 4: Приготування та подавання напоїв

І. Початковий рівень (1 бал х 6 питань)

1. **Метод приготування коктейлю шляхом інтенсивного струшування інгредієнтів з льодом:**

   а) Build;

   б) Shake;

   в) Stir;

   г) Blend.

2. **Який метод використовується для змішування компонентів різної щільності безпосередньо у келиху гостя?**

   а) Build;

   б) Stir;

   в) Shake;

   г) Blend.

3. **Для приготування коктейлю з використанням змішувальної склянки та барної ложки обирають метод:**

   а) Blend;

   б) Stir;

   в) Shake;

   г) Layer.

4. **Який електроінструмент необхідний для реалізації методу Blend?**

   а) соковижималка;

   б) блендер;

   в) тостер;

г) кавомолка.

5. **Інструмент для відділення льоду та м'якоті фруктів від напою при переливанні з шейкера:**

   а) джигер;

   б) стрейнер;

   в) мадлер;

6. **Як називається вид гарніру у формі тонкої спіралі з цедри цитрусових?**

   а) слайс;

   б) твіст;

   в) сегмент;

   г) краст.

II. Середній рівень (2 бали х 6 питань)

1. **Яке призначення джигера в роботі бармена?**

   а) розчавлювання інгредієнтів;

   б) точне вимірювання об’єму рідких компонентів;

   в) охолодження келиха;

   г) відкривання пляшок.

2. **Виберіть класичну послідовність приготування еспресо:**

   а) помел — темпування — екстракція;

   б) закипання води — додавання вершків;

   в) змішування з молоком — додавання льоду;

   г) використання блендера.

3. **Метод Stir зазвичай використовується для:**

   а) коктейлів, що містять яйце або вершки;

   б) прозорих напоїв, що складаються з легко змішуваних алкогольних компонентів;

   в) приготування смузі;

   г) створення щільної піни.

4. **Для чого використовується мадлер?**

а) для відкриття винних пляшок;

б) для розтирання (екстракції соку та ефірних олій) ягід, фруктів, м’яти;

в) для перемішування цукру в каві;

г) для миття посуду.

5. **Яка техніка наливання напоїв вважається професійною?**

   а) наливання «на око» без мірного посуду;

   б) використання джигера та контроль за «обривом» струменя;

   в) переливання через край пляшки;

   г) використання лише гейзерів без мірок.

6. **Охолодження келиха перед подачею напою здійснюється за допомогою:**

   а) гарячої води;

   б) наповнення келиха льодом або поміщення у фриз-шафу;

   в) витирання сухим рушником;

   г) інтенсивного обдування повітрям.

III. Достатній рівень (3 бали х 5 завдань)

1. Коротко поясніть роль льоду в коктейлях: різниця між функціями охолодження та розведення (дилюції).
2. Опишіть правила приготування та подавання гарячих змішаних напоїв (глінтвейн, грог).
3. Поясніть техніку створення «інею» (цукрового або соляного обідка) на келиху.
4. Назвіть правила експлуатації парового крана (форсунки) при збиванні молока для латте.
5. Обґрунтуйте вибір методу Build для приготування лонг-дрінків на основі газованих напоїв.

IV. Високий рівень (4 бали х 3 завдання)

1. Складіть технологічну карту приготування кавового напою «Капучино», описуючи кожен етап: від помелу зерен до параметрів молочної піни. Обсяг: 8–10 речень.
2. Розробіть авторську рецептуру безалкогольного лимонаду, вказавши інгредієнти, метод приготування та спосіб декоративного оформлення. Обсяг: 6–8 речень.
3. Проаналізуйте технологічні переваги використання методу Double Strain (подвійного проціджування) при приготуванні авторських коктейлів. Обсяг: 6–8 речень.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Бали**
Початковий	0-6

Рівень	Бали
Середній	7-14
Достатній	15-25
Високий	26-40

Тема 5: Коктейлі та змішані напої

І. Початковий рівень (1 бал х 6 питань)

1. **Що означає абревіатура IBA?**

   а) Міжнародна асоціація бренді;

   б) Міжнародна асоціація барменів;

   в) Інститут барного аудиту;

   г) Асоціація імпортерів алкоголю.

2. **До якої категорії IBA належать коктейлі «Маргарита» та «Космополітен»?**

   а) Незабутні (The Unforgettables);

   б) Сучасна класика (Contemporary Classics);

   в) Напої нової ери (New Era Drinks);

   г) Безалкогольні.

3. **Короткий змішаний напій об'ємом до 70 мл називається:**

   а) Лонг-дрінк;

   б) Шот-дрінк;

   в) Шот;

   г) Гарячий напій.

4. **Вид коктейлю, обов'язковим компонентом якого є збитий білок або жовток:**

   а) Фізз;

   б) Фліп;

   в) Хайбол;

   г) Сауер.

5. **Коктейлі, що містять велику частку льоду «краш» та м'яту, належать до групи:**
   а) Ег-ног;

б) Джулеп;

в) Панч;

г) Тодді.

6. **Який компонент є базовим для коктейлів групи Сауер (Sour)?**

а) томатний сік;

б) лимонний сік та цукровий сироп;

в) вершки;

г) кава.

II. Середній рівень (2 бали х 6 питань)

1. **Визначте головну відмінність між аперитивами та диджестивами:**

а) час подавання та вплив на апетит/травлення;

б) колір келиха;

в) наявність соломки;

г) ціна напою.

2. **Які коктейлі належать до категорії «Незабутні» (The Unforgettables) за IBA?**

а) ті, що винайдені в минулому році;

б) класичні напої, що пройшли перевірку часом (напр. Негроні, Мартіні);

в) лише безалкогольні суміші;

г) напої з додаванням екзотичних фруктів.

3. **Опишіть особливості приготування шаруватих коктейлів (Pousse-cafe):**

а) інгредієнти змішуються в блендері;

б) компоненти наливаються шарами за допомогою барної ложки з урахуванням їх щільності;

в) напій подається у великому келиху з великою кількістю льоду;

г) всі шари мають бути одного кольору.

4. **Для якої групи коктейлів характерним є використання газованої води та методу Shake?**

а) Фліп;

б) Фізз;

в) Шот;

г) Гарячі напої.

5. **Яке призначення коктейльної соломки та свізл-стіка (палички)?**

а) для декору вітрини;

б) для зручності споживання напоїв з льодом та додаткового перемішування;

в) для вимірювання температури;

г) для відкриття банок.

6. **До гарячих змішаних напоїв (Hot Drinks) належать:**

а) Мохіто, Дайкірі;

б) Глінтвейн, Грог, Ірландська кава;

в) Маргарита, Б-52;

г) Джин-тонік.

III. Достатній рівень (3 бали х 5 завдань)

1. Опишіть технологію приготування коктейлю методом «Layering» (нашарування): як визначити черговість компонентів?
2. Поясніть різницю між групами коктейлів «Фізз» та «Коллінз».
3. Назвіть три класичні гарніри (прикраси) за стандартами IBA та вкажіть, до яких напоїв вони зазвичай подаються.
4. Опишіть структуру класичного коктейлю (основа, зм'якшувач, модифікатор).
5. Поясніть роль біттерів (напр. Ангостура) у створенні смакового балансу коктейлю.

IV. Високий рівень (4 бали х 3 завдання)

1. Ситуаційне завдання: Розробіть рецептуру авторського коктейлю-аперитиву на основі джину. Вкажіть назву, інгредієнти, метод приготування, посуд та обґрунтуйте вибір декору. Обсяг: 6–8 речень.
2. Проаналізуйте еволюцію категорії коктейлів «Напої нової ери» (New Era Drinks). Які сучасні тренди вони відображають? Обсяг: 6–8 речень.
3. Опишіть алгоритм роботи бармена при створенні «Long Drink» на основі свіжих фруктів та ягід (метод Muddle + Build/Shake). Обсяг: 6–8 речень.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Бали**
Початковий	0-6
Середній	7-14
Достатній	15-25
Високий	26-40

Різнорівневі тестові завдання з дисципліни «БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ» підготував викладач Курако О.О.

Обговорено і схвалено на засіданні циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання ресторанного сервісу
Протокол № 01 від 27.08.2024

Голова циклової комісії Марта ПОЛІЩАК