

ЛУЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ  
ЛЬВІВСЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ



ПЕРЕЗАТВЕРДЖУЮ  
«21» квітня 2016 р.

Голова відомчої комісії



ЗАТВЕРДЖУЮ  
«31» березня 2016 р.

Н.С.Стрільчук

**ЗАВДАННЯ**  
для фахового випробування  
з предмета: «Організація обслуговування в барах і  
ресторанах»  
«21» Спеціальність: 241 " Готельно-ресторанна справа"

Переглянуто і схвалено  
на засіданні циклової комісії  
організації обслуговування та  
товарознавчих дисциплін  
Протокол № 9 від 21.04.2016р.

Розглянуто і схвалено  
на засіданні циклової комісії  
організації обслуговування та  
товарознавчих дисциплін  
Протокол № 8 від 31.03.2016р.

Голова циклової комісії

Л.П.Потапюк

### **Пояснювальна записка.**

Тести складено відповідно до навчальної програми предмета “Організація обслуговування в барах і ресторанах” професії 5123 Офіціант 5123 Бармен.

Тести включають наступні теми:

- Основні типи підприємств ресторанного господарства;
- Виробничі та торговельні приміщення, їх характеристика;
- Меню і прейскурант;
- Столовий посуд, прибори і білизна;
- Підготовка торгового залу до обслуговування;
- Обслуговування відвідувачів;
- Характеристика напоїв;
- Технологія приготування змішаних напоїв.

Тести мають три рівні складності.

Завдання I рівня складаються із 10 запитань та чотирьох варіантів відповідей, серед яких потрібно вибрати одну правильну. Під час оцінювання від абітурієнтів очікується пригадати види закладів ресторанного господарства, характеристику посуду та приборів.

За кожне питання даного завдання абітурієнт може отримати:

- правильна відповідь – 9 балів;
- неправильна відповідь – 0 балів

Загальна кількість балів за дане завдання - 90

II рівень – завдання на встановлення уміння застосовувати засвоєнні знання та вміння для вирішення професійних завдань. Завдання II рівня складаються із 5 запитань та чотирьох варіантів відповідей, серед яких потрібно вибрати одну правильну.

За кожне питання даного завдання абітурієнт може отримати:

- правильна відповідь – 10 балів;
- неправильна відповідь – 0 балів

Загальна кількість балів за дане завдання – 50

Завдання III рівня вимагають вирішення питань ситуаційного характеру і складаються із 5 запитань та чотирьох варіантів відповідей, серед яких потрібно вибрати одну правильну.

За кожне питання даного завдання абітурієнт може отримати:

- правильна відповідь – 12 балів;
- неправильна відповідь – 0 балів

Загальна кількість балів за дане завдання - 60

При виставленні оцінки враховуються бали за всі завдання.

Максимальна кількість балів, яку може набрати абітурієнт – 200 балів.

Час виконання – 60хв

ЛУЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ  
ЛЬВІВСЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ



ПЕРЕЗАТВЕРДЖУЮ  
«1» квітня 2016 р.  
Заступник директора з  
навчальної роботи



ЗАТВЕРДЖУЮ  
«31» серпня 2015 р.  
С.В.Піпсак

ЛУЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ  
ЛЬВІВСЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Навчальна програма  
з предмета: «Організація обслуговування в барах і  
ресторанах»

Переглянуто і схвалено  
на засіданні циклової комісії  
організації обслуговування та  
товарознавчих дисциплін  
Протокол № 9 від 21.04.2016р.

Розглянуто і схвалено  
на засіданні циклової комісії  
організації обслуговування та  
товарознавчих дисциплін  
Протокол № 1 від 31.08.2015р.

Голова циклової комісії

Л.П.Потапук

## **Тема 1. Вступ**

Навчально-виховне завдання і структура предмету. Заклади ресторанного господарства, їх основні завдання, перспектива розвитку. Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою і програмою з професії. Соціально-економічне і народногосподарське значення професії. Вимоги до офіціанта.

## **Тема 2. Основні типи закладів ресторанного господарства.**

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика барів, кафе, закусточних. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Принципи розміщення сітки закладів ресторанного господарства. Правила роботи заклади ресторанного господарства. Структура управління ресторану. Права та обов'язки працівників ресторану.

## **Тема 3. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання**

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства. Вимоги до приміщень закладів ресторанного господарства.

## **Тема 4. Торгівельні приміщення, їх характеристика, обладнання**

Види торговельних приміщень: вестибюль з гардеробом, зала чекання (аванзала), торговельна і банкетна зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду.

Вестибюль з гардеробом і аванзалюю. Їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення.

Торговельна зала – основне приміщення ресторану, її розміщення і зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду, буфетом.

Банкетна зала, її характеристика.

Підсобні приміщення: сервізна, мийна столового посуду. Призначення сервізної, розміщення, обладнання. Призначення, обладнання мийної. Правила миття столового посуду, приборів. Зв'язки мийної і сервізної з виробничими приміщеннями та торговими.

## **Тема 5. Меню і преїскуранти**

Меню. Призначення меню. Види меню: денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів, меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, банкетів, тематичних вечорів і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

## **Тема 6. Столовий посуд, прибори, білизна**

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, посуд із пластмаси, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

## **Тема 7. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів**

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації зали, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина проходів і прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. Міри усунення недоліків. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Сервіровка столів на групу відвідувачів. Розміщення на столах карточок меню і преїскурантів. Схеми сервіровки столів.

Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменного одягу, взуття.

### ***Практичні роботи:***

1. Сервірування столів. Послідовність виконання сервіровки. Вправи по складанню полотняних серветок.

2. Попередня і додаткова сервіровка. Схематичне зображення сервіровки столів.

## **Тема 8. Обслуговування відвідувачів**

Процес обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення і одержання готових страв. Подача вино-горілчаних виробів, напоїв, закусок, перших і других гарячих страв, солодких страв, фруктів і гарячих напоїв; розрахунок з відвідувачами, прибирання використаного посуду.

Прийом відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Подача меню і преїскурантів. Прийом замовлення. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів згідно асортименту меню і преїскуранту. Необхідність перевірки відповідної сервіровки столу до замовлення. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, одержання і підготовка посуду для замовлених страв.

Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: “в обнос”, “в стіл”, з використанням приставного (підсобного) столика.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних і групових замовленнях відвідувачів. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід.

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Подача вино-горілчаних виробів і холодних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв.

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів.

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. подача рахунку і проведення розрахунків.

### ***Практичні роботи:***

3. Відпрацювання навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів в ресторанах.
4. Подавання страв та напоїв
5. Прибирання використаного посуду та приборів.
6. Розрахунок з відвідувачами.

### Перелік питань I рівня.

1. Яке підприємство ресторанного господарства призначене для реалізації вино-горілчаних напоїв, змішаних напоїв, страв і закусок за барною стійкою?  
а) ресторан; б) їдальня; в) кафе; г) бар.
2. Приміщення, в якому розпочинається обслуговування відвідувачів:  
а) вестибюль; б) гардероб; в) аванзал; г) бенкетний зал.
3. Робоче місце буфетника  
а) барна стійка; б) буфетний прилавок; в) підсобний столик; г) виробничий стіл.
4. Для зберігання невеликого запасу посуду, приборів, білизни в залах ПРГ встановлюють:  
а) столи; б) стільці; в) серванти; г) крісла.
5. Який посуд має жовтуватий відтінок, глухий звук, не просвічується, товстостінний:  
а) фаянсовий; б) металевий; в) керамічний; г) порцеляновий.
6. Для подавання яєчні смаженої використовують:  
а) кокотницю; б) кокільницю; в) порційну сковорідку; г) пашотницю.
7. Який діаметр мілкої столової тарілки?  
а) 200 мм; б) 300 мм; в) 175 мм; г) 240 мм.
8. Яка ємність фужеру?  
а) 150 мл; б) 200 мл; в) 100 мл; г) 125 мл.
9. Яка довжина закусочного ножа?  
а) 200 мм; б) 240 мм; в) 175 мм; г) 100 мм.
10. Який допоміжний прибор складається з виделки і ложки, з'єднаних кінцями?  
а) лопатка; б) щипці; в) прибор для раків; г) універсальний.
11. Яке підприємство ресторанного господарства призначене для реалізації вино-горілчаних напоїв, змішаних напоїв, страв і закусок за барною стійкою?  
а) ресторан; б) їдальня; в) кафе; г) бар.
12. Приміщення, в якому розпочинається обслуговування відвідувачів:  
а) вестибюль; б) гардероб; в) аванзал; г) бенкетний зал.
13. Робоче місце буфетника  
а) барна стійка; б) буфетний прилавок; в) підсобний столик; г) виробничий стіл.
14. Для зберігання невеликого запасу посуду, приборів, білизни в залах ПРГ встановлюють:  
а) столи; б) стільці; в) серванти; г) крісла.
15. Який посуд має жовтуватий відтінок, глухий звук, не просвічується, товстостінний:  
а) фаянсовий; б) металевий; в) керамічний; г) порцеляновий.
16. Для подавання гарячої закуски з м'яса використовують:  
а) кокотницю; б) кокільницю; в) порційну сковорідку; г) пашотницю.
17. Який діаметр закусочної тарілки?  
а) 200 мм; б) 300 мм; в) 175 мм; г) 240 мм.



18. Яка ємність мадерної чарки?  
а) 75 мл; б) 100 мл; в) 50 мл; г) 125 мл.
19. Яка довжина столового ножа?  
а) 200 мм; б) 240 мм; в) 175 мм; г) 210 мм.
20. Який ніж має серповидну форму та зубчики на кінці:  
а) для масла; б) для сиру; в) для лимонів; г) карбувальний.
21. Яке підприємство ресторанного господарства призначене для реалізації страв масового попиту, що різняться за днями тижня?  
а) ресторан; б) їдальня; в) кафе; г) бар.
22. Яке приміщення на ПРГ призначене для зустрічі гостей або чекання?  
а) вестибюль; б) гардероб; в) аванзал; г) бенкетний зал.
23. Робоче місце бармена:  
а) барна стійка; б) буфетний прилавок; в) підсобний столик; г) виробничий стіл.
24. Які столи мають висоту 100-110 см, ширину 65-70см?  
а) обідні; б) фуршетні; в) кафетерійні; г) підсобні.
25. Який посуд має білосніжний колір, чистий протяжний звук, тонкий:  
а) фаянсовий; б) металевий; в) керамічний; г) порцеляновий.
26. Для подавання гарячої закуски з м'яса використовують:  
а) кокотницю; б) кокільницю; в) порційну сковорідку; г) пашотницю.
27. Який діаметр закусочної тарілки?  
а) 200 мм; б) 300 мм; в) 175 мм; г) 240 мм.
28. Яка ємність мадерної чарки?  
а) 75 мл; б) 100 мл; в) 50 мл; г) 125 мл.
29. Яка довжина столового ножа?  
а) 200 мм; б) 240 мм; в) 175 мм; г) 210 мм.
30. Який ніж має серповидну форму та зубчики на кінці:  
а) для масла; б) для сиру; в) для лимонів; г) карбувальний.
31. Яке підприємство ресторанного господарства має вишуканий інтер'єр, високий рівень обслуговування, широкий асортимент страв та закусок:  
а) ресторан; б) їдальня; в) кафе; г) бар.
32. Приміщення для обслуговування відвідувачів, місце для приймання їжі і відпочинку:  
а) аванзал; б) загальний зал; в) вестибюль; г) гардероб.
33. Який вид торгових меблів має ширину 120-150 см:  
а) кафетерійний стіл; б) сервант; в) фуршетний стіл; г) обідній стіл.
34. Який посуд має коричневий колір та покритий поливою:  
а) фаянсовий; б) металевий; в) керамічний; г) порцеляновий.
35. Для подавання гарячої закуски з риби використовують:  
а) кокотницю; б) кокільницю; в) порційну сковорідку; г) пашотницю
36. Який діаметр пиріжкової тарілки?  
а) 200 мм; б) 300 мм; в) 175 мм; г) 150 мм.
37. Яка ємність рейнвейної чарки?  
а) 75 мл; б) 100 мл; в) 50 мл; г) 125 мл.
38. Яка довжина десертного ножа?

- а) 200 мм; б) 240 мм; в) 175 мм; г) 210 мм.
39. Яку страву подають в креманці на пиріжковій тарілці з серветкою та чайною ложкою:
- а) желе; б) тістечко; в) асорті овочево; г) пудинг.
40. Який допоміжний прибор має два зубці та коротку ручку:
- а) виделка шпратна; б) виделка лимонна; в) ніж для сиру; г) виделка кокотна.
41. Яке підприємство ресторанного господарства призначене для швидкого обслуговування відвідувачів гарячими і холодними напоями, хлібобулочними виробами, стравами нескладного приготування?
- а) ресторан; б) бар; в) буфет; г) кафе
42. Сервізну, мийну ствольового посуду відносять до:
- а) торгових приміщень; б) складських; в) підсобних; г) виробничих.
43. Який посуд має велику кількість граней, дзвінкий протяжний звук та високу ціну?
- а) скляний; б) кришталевий; в) керамічний; г) порцеляновий
44. Для подавання омлету використовують:
- а) закусочну тарілку; б) мілку столову; в) десертну; г) пиріжкову.
45. Який діаметр десертної тарілки?
- а) 200 мм; б) 240 мм; в) 175 мм; г) 150 мм.
46. Яка ємність лафітної чарки?
- а) 75 мл; б) 100 мл; в) 50 мл; г) 125 мл.
47. Скільки зубців в рибної виделки:
- а) три; б) два; в) чотири;
48. Яке меню використовують на базах відпочинку:
- а) скомплектоване; б) денного раціону; в) бенкетне; г) спеціальних видів.
49. Який вид столової білизни має розмір 80х 35 см?
- а) рушник; б) серветка; в) ручник; г) скатертина.
50. На який об'єм наповнюють чарки горілкою:
- а)  $\frac{1}{2}$ ; б)  $\frac{2}{3}$ ; в) на весь об'єм; г)  $\frac{3}{4}$ .
51. Як називають підприємство ресторанного господарства, яке організовують в торгових залах магазинів:
- а) буфет; б) кафе; в) кафетерій; г) бар
52. В якому виробничому приміщенні ПРГ відбувається приготування перших, других страв та соусів:
- а) холодний цех; б) гарячий цех; в) заготівельний цех; г) борошняний цех.
53. .... – це перелік страв, закусок та напоїв, де зазначено ціну їх та вихід:
- а) преїскурант; б) барна карта; в) меню; г) винна карта.
54. Для подавання салату-коктейлю використовують:
- а) салатник; б) пиріжкову тарілку; в) закусочну тарілку; г) креманку
55. Який об'єм глибокої столової тарілки?
- а)  $300 \text{ см}^3$ ; б)  $500 \text{ см}^3$ ; в)  $400 \text{ см}^3$ ; г)  $250 \text{ см}^3$ .
56. Яка ємність келиху для шампанського?

- а) 50-100 мл; б) 200 -250 мл; в) 125-200 мл; г) 100-120 мл.
57. Скільки зубців у фруктовій виделки:  
а) три; б) два; в) чотири;
58. Який вид столової білизни має розмір 40x 40 см?  
а) рушник; б) серветка; в) ручник; г) скатертина.
59. На який об'єм наповнюють фужер водою:  
а)  $\frac{1}{2}$ ; б)  $\frac{2}{3}$ ; в) на весь об'єм; г)  $\frac{3}{4}$ .
60. Напій, до складу якого входить основа, ЗЗК, САК, ароматичні модифікатори і емульгатори - це:  
а) коктейль; б) довгий змішаний напій; в) груповий змішаний напій
61. Молодіжне, дитяче, морозиво – це види типу ПРГ:  
а) кафе; б) буфет; в) закусошна; г) бар.
62. В якому виробничому приміщенні ПРГ відбувається приготування холодних страв та закусок, солодких страв:  
а) гарячий цех; б) заготівельний цех; в) борошняний цех; г) холодний цех.
63. .... – це перелік винно-горілчаних напоїв, де зазначено ціну за пляшку та 100г:  
а) барна карта; б) винна карта ; в) преїскурант.
64. Для подавання голубців використовують:  
а) закусошну тарілку ; б) порційну сковорідку; в) круглий баранчик
65. Який об'єм пів порційної глибокої столової тарілки?  
а)  $300 \text{ см}^3$ ; б)  $250 \text{ см}^3$ ; в)  $400 \text{ см}^3$ ; г)  $200 \text{ см}^3$ .
66. Який об'єм коктейльної чарки:  
а) 150 мл; б) 100 мл; в) 120 мл; г) 200 мл.
67. Який допоміжний прибор має ручку довжиною 35-40 см:  
а) лопатка; б) виделка; в) барна ложка; г) шпайка.
68. Який вид столової білизни має назву спідниця:  
а) серветка; б) скатертина; в) рушник; г) наперон
69. Яка температура подавання коньяку:  
а) 8-10 °С; б) 18-20° С; в) 10-12° С; г) 12-15°С.
70. Напій, до складу якого входить основа, ЗЗК, САК, модифікатор і наповнювач – це:  
а) коктейль; б) груповий змішаний напій; в) довгий змішаний напій
71. Гриль, снєк, варьєте, салат, пивний – це види типу ПРГ :  
а) бар; б) закусошна; в) кафе; г) буфет.
72. В якому виробничому приміщенні проводять первинну обробку овочів та виробництво напівфабрикатів:  
а) гарячий цех; б) заготівельний цех; в) борошняний цех; г) холодний цех.
73. .... – це перелік змішаних напоїв, де зазначено ціну та компоненти:  
а) барна карта; б) винна карта ; в) преїскурант.
74. Для подавання меду використовують:  
а) закусошну тарілку; б) креманка; в) розетку; г) пиріжкову тарілку.
75. Який об'єм бульйонної чашки:  
а)  $250 \text{ см}^3$ ; б)  $300 \text{ см}^3$ ; в)  $500 \text{ см}^3$ ; г)  $200 \text{ см}^3$ .
76. Який об'єм горілчаної чарки:

- а) 25 мл; б) 30 мл; в) 50 мл; г) 60 мл.
77. Яким прибором споживають гарячу страву з риби:  
а) закусочним; б) столовим; в) десертним; г) рибним.
78. Який алкогольний напій подають до закусок:  
а) коньяк; б) вино; в) пиво; г) горілка.
79. За яким документом отримує буфетник продукцію з кухні:  
а) накладна; б) заборний лист; в) рахунок; г) сертифікат.
80. Напій, який складається з основи, ЗЗК, САК, наповнювачів, модифікаторів і готують на 6-12 персон:  
а) коктейль; б) довгий змішаний напій; в) груповий змішаний напій
81. Рибний, національний, японський, італійський – це види типу ПРГ:  
а) бар; б) ресторан; в) кафе; г) закусочна
82. В якому виробничому приміщенні проводять випікання тортів, тістечок, печива та пиріжків:  
а) холодний цех; б) гарячий цех; в) кондитерський цех;  
г) заготівельний цех
83. Який напій готують методом збродження продуктів переробки цукрової тростини:  
а) джин; б) ром; в) віскі; г) коньяк
84. На якому документі офіціант пише замовлення:  
а) реєстр; б) накладній; в) рахунку; г) ордеру
85. В чому подають сирники:  
а) закусочна тарілка; б) десертна; в) мілкій столовій; г) пиріжковій
86. Який діаметр глибокої столової тарілки:  
а) 240 мм; б) 200 мм; в) 250 мм; г) 175 мм
87. Який об'єм лікерної чарки:  
а) 60 мл; б) 50 мл; в) 40 мл; г) 25 мл.
88. Який алкогольний напій подають до морозива, цукерок, фруктів:  
а) коньяк; б) кагор; в) шампанське; г) бренді.
89. Який об'єм коротких коктейлів:  
а) 200 мл; б) 100 мл; в) 50 мл; г) 150 мл
90. Що подають в овальному баранчику:  
а) тушковані страви з риби; б) смажені страви з риби; в) страви з м'яса; г) страви з птиці
91. Пельменна, пиріжкова, варенична, галушкова, котлетна – це види типу ПРГ:  
а) закусочна; б) бар; в) кафе; г) кафетерій
92. Мийну кухонного посуд відносять до:  
а) підсобних приміщень; б) виробничих; в) складських; г) торгових
93. Який напій готують методом збродження зернової сировини з наступною витримкою в дубових бочках:  
а) ром; б) джин; в) віскі; г) коньяк
94. Який об'єм кавової чашки:  
а) 75 мл; б) 130 мл; в) 150 мл; г) 200 мл
95. Який об'єм середніх коктейлів:

- а) 150 мл; б) 100 мл; в) 75 мл; г) 200 мл.
96. Коктейль в перекладі з англійської означає:  
а) собачий хвіст; б) півнячий гребінь; в) півнячий хвіст; г) райдуга
97. Який діаметр пів порційної глибокої тарілки:  
а) 200 мм; б) 150 мм; в) 240 мм; г) 250 мм
98. Рибне асорті подають в:  
а) оселеднику; б) пиріжковій тарілці; в) овальному блюді;  
г) овальному баранчику
99. Який алкогольний напій подають до гарячих страв з риби:  
а) червоні вина; б) білі вина; в) десертні вина; г) горілку
100. Що подають на м'якій столовій тарілці:  
а) ікру; б) бутерброди; в) рибу фаршировану; г) оселедець
101. На яких підприємствах ресторанного господарства застосовують метод обслуговування - самообслуговування:  
а) закусошна; б) бар; в) кафе; г) кафетерій
102. Який напій готують методом збродження зернової сировини з додаванням для аромату ягід ялівцю:  
а) ром; б) джин; в) віскі; г) коньяк
103. Подають у десертній тарілці, а окремо подають рафінадну пудру - це:  
а) яблука та груші; б) вишні та черешні; в) кавуни та дині; г) абрикоси та персики
104. Який об'єм довгих змішаних напоїв:  
а) 150 мл; б) 100 мл; в) 75 мл; г) 50 мл.
105. Яка ємність чашки для капучіно:  
а) 75 мл; б) 130 мл; в) 150 мл; г) 200 мл
106. Який алкогольний напій подають до гарячих страв з м'яса :  
а) червоні вина; б) білі вина; в) десертні вина; г) горілку
107. Під яким кутом до краю столу ставлять блюдо з фаршированою рибою:  
а) 35°; б) 25°; в) 15°; г) 45°
108. Сухофрукти входять до складу:  
а) морсу; б) квасу; в) узвару; г) напоїв з плодів та ягід
109. Який об'єм склянки для соків:  
а) 150 мл; б) 100 мл; в) 75 мл; г) 200 мл.
110. Рибу смажену в тісті подають в:  
а) оселедчику; б) в пиріжковій тарілці; в) баранчику; г) металевому блюді
111. Укажіть метод обслуговування в пиріжковій:  
а) обслуговування офіціантами, б) обслуговування буфетником,  
в) самообслуговування з вільним вибором страв з роздавального прилавка
112. Яке підприємство спеціалізується на приготуванні коктейлів молочних і вершкових, морозива, кулінарних виробів з сирної маси, кондитерських виробів тощо:  
а) буфет, б) молочний бар, в) коктейль-бар, г) кафетерій
113. Що означає фреш:

- а) кондитерський виріб. б) гарячий напій, в) свіжовіджати́й сік, г) освіжаючий напій з м'ятою
114. Міцні вина подають до:
- а) холодних закусок; б) десерту; в) перших страв; г) кави
115. В супових мисках подають:
- а) молочний суп; б) бульйон; в) солодкий суп; г) суп-пюре
116. Який об'єм чайної чашки:
- а) 75 мл; б) 130 мл; в) 150 мл; г) 200 мл
117. Для перекладання рибних консервів користуються:
- а) шпротною виделкою; б) лопаткою; в) столовою виделкою і ножем;  
г) столовою ложкою
118. Який об'єм групових змішаних напоїв:
- а) 150 мл; б) 100 мл; в) 75 мл; г) 250 мл.
119. До складу зм'якшуюче - згладжуючого компонента входять:
- а) коньяк; б) вина; в) пиво; г) шампанське
120. Яка температура подавання гарячих солодких страв:
- а) 35 °С; б) 45° С; в) 55 °С; г) 80°С
121. На яких підприємствах ресторанного господарства не застосовують метод обслуговування - самообслуговування:
- а) закусо́чна; б) буфет; в) кафе; г) варени́чна
122. В якому підприємстві реалізують вареники, холодні закуски, напої, хлібобулочні вироби:
- а) чайна; б) пиріжкова; в) варени́чна; г) закусо́чна
123. Інша назва палички для розмішування:
- а) шпажка; б) свізл; в) виделка; г) вінчик
124. Який напій подають до солодких страв:
- а) коньяк; б) лікер; в) кагор; г) сухе шампанське
125. Печеню по-домашньому подають:
- а) в баранчиках; б) в горщечках; в) в порційній сковорідці; г) на блюді
126. Яка температура подавання перших страв:
- а) 35 °С; б) 45° С; в) 75 °С; г) 90°С
127. Маленька лопатка або закусо́чний ніж використовується для перекладання:
- а) ікри; б) риби солоної; в) асорті м'ясного; г) рибних консерв
128. До складу смако - ароматичного компонента входять:
- а) соки; б) мед; в) сметана; г) яйця
129. Який об'єм тюльпаноподібної чарки для коньяку:
- а) 25мл; б) 100 мл; в) 75 мл; г) 250 мл.
130. В чому подають алкогольні напої на розлив:
- а) кувшинах; б) глечиках; в) графінах; г) крющонницях

## Перелік питань II рівня.

1. Скільки метрів повинен мати головний прохід в залі?  
а) 1.2 – 1.5 м; б) 2.5 – 3 м; в) 0.5 – 1 м; г) 0.9 – 1.2 м
2. На якому ярусі візка офіціант розміщує скло:  
а) верхньому; б) середньому; в) нижньому.
3. Закусочна, пиріжкова тарілки, закусочний прибор, фужер, серветка, спеції та квіти – це варіант сервірування столу до:  
а) вечері; б) сніданку; в) обіду; г) бенкету.
4. Яку каву подають в турці:  
а) по-віденські; б) по-варшавськи; в) глясе; г) по-східному.
5. З якої сторони подають соус?  
а) з лівої; б) справа; в) ставлять перед відвідувачем.
6. Яке освітлення використовують для окремих зон або ділянок залу:  
а) змішане; б) загальне; в) місцеве.
7. На якому ярусі візка офіціант розміщує тарілки стопками:  
а) верхньому; б) середньому; в) нижньому.
8. Закусочна, пиріжкова тарілки, столовий прибор, фужер, серветка, спеції та квіти – це варіант сервірування столу до:  
а) вечері; б) сніданку; в) обіду; г) бенкету.
9. Яку каву подають охолодженою:  
а) по-віденські; б) по-варшавськи; в) глясе; г) по-східному.
10. Яка тарілка є підставною під ікорницю:  
а) пиріжкова; б) закусочна; в) мілка столова; г) розетка.  
11\* Для подавання якої страви використовують пашотницю?  
а) мусу; б) крему; в) яєць “в мішочок”; г) соусу.
11. Яка має бути відстань від краю стола до спинки крісла: а) 1 м; б) 1,5 м; в) 0.8 м; г) 0.5 м
12. Закусочна, пиріжкова тарілки, закусочний, столовий прибори, фужер, чарка, серветка, спеції та квіти – це варіант сервірування столу до:  
а) вечері; б) сніданку; в) обіду; г) бенкету.
13. Яку каву подають в чайній чашці:  
а) чорну; б) по-варшавськи; в) глясе; г) по-східному.
14. З якої сторони подають рибу фаршировану “в обнос”:  
а) з лівої; б) справа; в) ставлять перед відвідувачем.
15. Яке освітлення використовують для окремих зон або ділянок залу:  
а) змішане; б) загальне; в) місцеве.
16. На якому ярусі візка офіціант розміщує тарілки стопками:  
а) верхньому; б) середньому; в) нижньому.
17. Закусочна, пиріжкова тарілки, столовий прибор, фужер, серветка, спеції та квіти – це варіант сервірування столу до:  
а) вечері; б) сніданку; в) обіду; г) бенкету.
18. Яку каву подають з вершками:  
а) по-віденські; б) по-варшавськи; в) глясе; г) по-східному.
19. Яка тарілка є підставною для глибокої порційної тарілки:

- а) пиріжкова; б) закусочна; в) мілка столова; г) розетка.
20. На якому ярусі візка офіціант розміщує пляшки з напоями:  
а) нижньому; б) середньому; в) верхньому.
21. Яка відстань повинна бути між приборами під час сервірування столу:  
а) 2 см; б) 1 см; в) 0,3 см; г) 0,5 см.
22. Закусочна, мілка столова, пиріжкова тарілки, столовий і закусочний прибор, фужер, чарка для вина та горілки, серветка, спеції та квіти – це варіант сервірування столу до:  
а) вечері; б) сніданку; в) обіду; г) бенкету.
23. Яку каву подають охолодженою:  
а) по-віденські; б) по-варшавські; в) глясе; г) по-східному.
24. Яка тарілка є підставною під ікорницю:  
а) пиріжкова; б) закусочна; в) мілка столова; г) розетка.
25. Пневматичний пристій призначений для відкривання:  
а) консерви; б) пляшок з пивом; в) вина; г) банок.
26. Яка відстань має бути між закусочною та пиріжковими тарілками:  
а) 5-7 см; б) 2-5 см; в) 10-15 см; г) 15-18 см.
27. Пиріжкова тарілка, фужер, закусочний, столовий прибор, серветка, спеції і квіти – це варіант сервірування столу до:  
а) вечері; б) бізнес-ланчу; в) бенкету; г) сніданку.
28. Яка тарілка є підставною під порційну сковорідку:  
а) пиріжкова; б) блюдечко; в) закусочна; г) мілка столова.
29. Яку каву подають разом з молоком та пінкою:  
а) по-варшавські; б) по-віденські; в) глясе; г) по-східному.
30. Прибори для спецій наповнюють на:  
а)  $\frac{3}{4}$ ; б)  $\frac{1}{2}$ ; в)  $\frac{2}{3}$ ; г)  $\frac{1}{3}$ .
31. Яка відстань має бути між пиріжковою тарілкою і краєм столу:  
а) 2 см; б) 5 см; в) 3 см; г) 10 см.
32. Пиріжкова тарілка, закусочний, столовий прибор, ніж для масла, фужер, спеції і квіти – це варіант сервірування столу до:  
а) вечері; б) бізнес-ланчу; в) обіду; г) сніданку.
33. Яка тарілка є підставною під пів порційну глибоку тарілку:  
а) закусочна; б) пиріжкова; в) десертна; г) мілка столова.
34. Яка норма меленої натуральної кави йде на одну порцію чорної кави:  
а) 10г; б) 8г; в) 6 г; г) 4 г.
35. Групу перших страв в меню розпочинають:  
а) заправними; б) солодкими; в) прозорими; г) молочними
36. Яка тарілка є підставною під півпорції грибів запечених в сметані:  
а) пиріжкова; б) десертна; в) закусочна; г) мілка столова
37. Виберіть з перерахованих довгий змішаний напій:  
а) Олдфешен; б) Колінз; в) Фліп; г) Смаш
38. Подушечка, валик, трикутник, листочок – це варіанти складання серветок до:  
а) обіду; б) вечері; в) сніданку; г) бенкету



39. Яка норма сухого чаю на 1 порцію чаю:  
а) 4 г; б) 2 г; в) 3 г; г) 5 г
40. Гарніри в меню вказують після:  
а) гарячих закусок; б) холодних закусок; в) перших страв; г) других страв
41. Який напій виготовляють з кактуса агави:  
а) чача; б) sake; в) текіла; г) кальвадос
42. Виберіть з перерахованих напоїв коктейль-аперитив:  
а) краста; б) фліп; в) манхеттен; г) сау
43. Піраміда, конус, конверт, щипці – це варіанти складання серветок до:  
а) обіду; б) вечері; в) сніданку; г) бенкету
44. Що таке “краста”  
а) іній з цукру; б) вид льоду; в) шайба лимонна; г) зацукрована гілочка м’яти
45. На яких ПРГ застосовується метод обслуговування офіціантами:  
а) в буфетах; б) дитячих кафе; в) їдальнях; г) кафетеріях
46. Після фірмових страв в меню вказують:  
а) гарячі закуски; б) перші страви; в) десерт; г) холодні закуски
47. Вази – плато призначені для подавання:  
а) тістечок; б) фруктів; в) ягід; г) тортів
48. Віяло, лотос, корона, зірка – це варіанти складання серветок до:  
а) вечері; б) бенкету; в) сніданку; г) обіду
49. Виберіть з перерахованих напоїв оригінальний коктейль:  
а) олдфешен; б) Санді; в) фраппе; г) саурс
50. Меню завершують:  
а) хлібобулочними виробами; б) десертом; в) гарнірами; г) гарячими напоями.
51. Свічка, смокінг, велике віяло – це варіанти складання серветок до:  
а) вечері; б) бенкету; в) сніданку; г) обіду
52. Для подавання води, морсу, соку використовують:  
а) графін; б) вази чашоподібні; в) крющонниці; г) глечики
53. Виберіть з перерахованих коктейлів вечірній:  
а) фраппе, б) мартіні, в) саурс, г) краста
54. Лід, який готують з різноманітних соків називають:  
а) фарширований, б) кольоровий, в) фіз, г) звичайний
55. В розділі меню других страв з м’яса тушковані страви вказують після:  
а) відварних; б) припущених; в) запечених; г) смажених
56. Виберіть з перерахованих коктейлів напій, до складу якого входить чорна кава:  
а) фліп; б) смаш; в) зуум; г) фраппе
57. Якими приборами слід засервірувати стіл, якщо замовлено холодна закуска з риби і м’ясна страва:  
а) столовий; б) закусочний; в) столовий і рибний; г) столовий і закусочний
58. Який вихід салату на одну порцію:  
а) 350 г; б) 250 г; в) 300 г; г) 100г

59. Сервірування столу завершують розташуванням:  
а) приборів; б) скла; в) спецій та ваз з квітами; г) тарілок
60. Прейскурант завершують:  
а) фруктами; б) тютюновими виробами; в) горілкою; г) пивом
61. Виберіть з перерахованих коктейлів напій, до складу якого входить сік свіжої м'яти :  
а) фліп; б) смаш; в) зуум; г) фраппе
62. Якими приборами слід засервірувати стіл, якщо замовлено холодна закуска з риби і рибну страву:  
а) столовий; б) закусочний; в) закусочний і рибний; г) столовий і закусочний
63. Який вихід гарячої закуски на одну порцію:  
а) 350 г; б) 250 г; в) 300 г; г) 100г
64. Сервірування столу розпочинають розташуванням:  
а) приборів; б) скла; в) спецій та ваз з квітами; г) тарілок

### Перелік питань III рівня.

1. Самольє – це працівник ПРГ, що знає все про:  
а) вино; б) каву; в) чай; г) коньяк.
2. Який вид шейкера немає кришечки?  
а) звичайний; б) американський; в) європейський.
3. Для подавання вечірніх коктейлів використовують:  
а) келих Сау; б) Хайболл; в) чарка Шот; г) Харікейн.
4. Батьківщина виникнення коньяку:  
а) Німеччина; б) Франція; в) Голландія; г) Греція.
5. Який напій має 10-12 % спирту, 8% цукру ?  
а) пиво; б) сидр; в) шампанське; г) кагор.
6. Самольє – це працівник ПРГ, що знає все про:  
а) вино; б) каву; в) чай; г) коньяк.
7. Який вид шейкера немає кришечки?  
а) звичайний; б) американський; в) європейський.
8. Для подавання вечірніх коктейлів використовують:  
а) келих Сау; б) Хайболл; в) чарка Шот; г) Харікейн.
9. Батьківщина виникнення коньяку:  
а) Німеччина; б) Франція; в) Голландія; г) Греція.
10. Який напій має 10-12 % спирту, 8% цукру ?  
а) пиво; б) сидр; в) шампанське; г) кагор.
11. Баріста – це працівник ПРГ, що спеціалізується на приготуванні:  
а) кави; б) чаю; в) салатів, г) суші.
12. Який напій має від 40 до 57 % спирту:  
а) мартіні; б) портвейн; в) коньяк; г) сидр.
13. Для подавання шаруватих коктейлів використовують:  
а) келих Сау; б) Хайболл; в) чарка Шот; г) Харікейн.
14. До ароматизованих вин відносять:

- а) шампанське; б) вермут; в) херес; г) кагор.
15. Національний напій Мексики:  
а) чача; б) кальвадос; в) текіла; г) ром.
16. До якого посуду до складу входить срібло:  
а) нержавіюча сталь; б) мельхіор; в) алюміній; г) керамічний.
17. Для подавання віскі використовують:  
а) старомодну чарку; б) горілчану; в) мадерну; г) коньячну.
18. Японська горілка – це:  
а) чача; б) кумис; в) sake; г) Смирнов.
19. Мірний посуд бару:  
а) джигер; б) поні; в) сау; г) олдфешен.
20. Шартрез – це:  
а) горілка; б) лікер; в) вино; г) вода.
21. При якому способі подавання страв використовують приставний столик:  
а) англійський; б) російський; в) французький; г) європейський.
22. Для подавання довгих змішаних напоїв використовують:  
а) коктейль ну чарку, б) келих Сау, в) Хайболл; г) Мартінку.
23. В яких винах наявність осаду не є ознакою псування:  
а) сортових; б) купажних; в) колекційних; г) ординарних.
24. Міцне вино містить спирту:  
а) 10-12%; б) 18-20%; в) 20-22%; г) 23-25%.
25. Батьківщина виникнення шампанського:  
а) Італія; б) Іспанія; в) Греція; г) Франція.
26. При якому способі подавання страв використовують метод обнесення:  
а) англійський; б) французький; в) російський; г) європейський.
27. В перекладі слово “прейскурант” означає:  
а) змінна ціна; б) постійна наявність; в) постійна ціна; г) перелік напоїв
28. Мартіні – ароматизоване вино:  
а) Італії; б) Португалії; в) Іспанії; г) Греції.
29. Букви КВ на коньяку означають:  
а) коньяк високої якості; б) коньяк витриманий; в) колекційний витриманий;  
г) високої проби.
30. Кюрасао –це:  
а) вино; б) бренд; в) лікер; г) крем-лікер.
31. При якому способі подавання страв все розміщують на столі:  
а) російський; б) французький; в) англійський; г) європейський.
32. Гарячі закуски в меню розміщують після:  
а) перших страв; б) холодних закусок; в) других страв, г) десерт.
33. Грудочка цукру, основа та модифікатор – це компоненти коктейлю:  
а) Краста; б) Саурс; в) Олдфешен; г) Фліп
34. В якому напої найбільше цукру:  
а) настоянка; б) наливка; в) лікер; г) крем-лікер.
35. Яке слабке газоване вино виробляють з перебродженого яблучного соку:  
а) Кюрасао; б) сидр; в) цимлянське вино; г) метакса.
36. Розділення запеченої риби на порції на очах у відвувачів називається:

- а) фламбування; б) декантація; в) траншування; г) прекладання.
37. Лимонний сік, солодка частина та основа – це компоненти коктейлю:  
а) Саурс; б) Сау; в) Краста; г) Зуум
38. Який алкогольний напій містить 45-76% спирту:  
а) коньяк; б) ром; в) віскі; г) джин
39. Грузинський алкогольний напій:  
а) текіла; б) сливовіца; в) чача; г) саке
40. При якому способі подавання страв підходять зліва та користуються універсальним прибором:  
а) англійський; б) російський; в) європейський; г) французький
41. Підпалювання страви, яка попередньо облита спиртом чи коньяком, називається:  
а) фламбування; б) траншування; в) декантація
42. Солодка частина, основа, яйце і модифікатор – це компоненти коктейлю:  
а) смаш; б) саурс; в) фліп; г) зуум
43. Яке вино з перерахованих є десертним:  
а) вермут; б) Мартіні; в) херес; г) токай
44. Яка висота обіднього столу:  
а) 1,2 м; б) 1,5 м; в) 0,9 м; г) 0,7 м
45. Які з перерахованих коньяків називають колекційними:  
а) КВ; б) ДС; в) КВВЯ; г) ординарний
46. Знімання вина з осаду називається:  
а) фламбування; б) траншування; в) декантація.
47. Улюблений напій піратів:  
а) глінтвейн; б) грог; в) пунш; г) шейк
48. До яких страв подають салатник з підкисленою водою:  
а) шашликів; б) котлет по-київські; в) птиці смаженої;  
г) бефстроганов
49. Які коктейлі мають найбільший відсоток алкоголю:  
а) вечірні; б) аперитиви; в) десертні; г) оригінальні
50. Яка вартість 50 г коньяку, якщо ціна за пляшку ємністю 0,5 л – 106,00 грн.:  
а) 1,06 грн.; б) 21,20 грн.; в) 10,60 грн.; г) 5,30 грн.
51. Які яйця відносять до дієтичних, з терміном зберігання:  
а) 10 діб, б) 12 діб, в) 15 діб, г) 7 діб
52. Яка вартість 100 г горілки, якщо ціна за пляшку ємністю 0,5 л – 32,00 грн.:  
а) 3,20 грн.; б) 6,40 грн.; в) 9,60 грн.; г) 4,15 грн.
53. Які з групових змішаних напоїв є лише холодними:  
а) грог, б) глінтвейн, в) крющон, в) пунш.
54. Букви VO на етикетці французького коньяку означають:  
а) дуже якісний, б) дуже старий, в) якісний старий, г) дуже світлий
55. Не пастеризоване пиво зберігають:  
а) 3 місяці, б) 2 місяці, в) 30 діб, г) 10 діб
56. Яка вартість 50 г горілки, якщо ціна за пляшку ємністю 0,7 л – 42,00 грн.:

- а) 6,00 грн.; б) 3,00 грн., в) 9,00 грн., г) 4,00 грн.
57. До складу якого коктейлю входить джин 75 мл, Мартіні 25 мл та ароматичний модифікатор:  
а) фраппе, б) мартіні, в) саурс, г) краста
58. Яке вино називають “королем аперитивів” і основу якого є старе вино Солера:  
а) херес; б) мадера; в) марсала; г) портвейн
59. Які з перерахованих напоїв є бітгером:  
а) шартрез, б) вермут; в) ангостура; г) бенедиктин
60. Який продукт використовують для приготування крішонів:  
а) морозиво; б) молоко; в) фрукти; г) сметану
61. Яку функцію при обслуговуванні виконує допоміжний стіл:  
а) для оформлення страв; б) для порціонування; в) для реклами; г) для зберігання страв
62. Який з перерахованих напоїв є лише гарячим:  
а) хайболл; б) глінтвейн; в) пунш; г) куулер
63. Яка вартість 100 г вина, якщо ціна за пляшку ємністю 0,7 л – 49,70 грн.:  
а) 7,10 грн.; б) 14,20 грн., в) 10,65 грн., г) 5,30 грн.
64. Буква Р на етикетці французького коньяку означає:  
а) старий; б) світлий; в) якісний; г) екстра
65. Яке вино піддають тепловій обробці:  
а) херес; б) мадера; в) марсала; г) портвейн

## Зразок варіанту Варіант № 12

1. Яке підприємство ресторанного господарства призначене для реалізації страв масового попиту, що різняться за днями тижня?  
а) ресторан; б) їдальня; в) кафе; г) бар.
2. Яке приміщення на ПРГ призначене для зустрічі гостей або чекання?  
а) вестибюль; б) гардероб; в) аванзал; г) бенкетний зал.
3. Робоче місце бармена:  
а) барна стійка; б) буфетний прилавок; в) підсобний столик; г) виробничий стіл.
4. Які столи мають висоту 100-110 см, ширину 65-70см?  
а) обідні; б) фуршетні; в) кафетерійні; г) підсобні.
5. Який посуд має білосніжний колір, чистий протяжний звук, тонкий:  
а) фаянсовий; б) металевий; в) керамічний; г) порцеляновий.
6. Для подавання гарячої закуски з м'яса використовують:  
а) кокотницю; б) кокільницю; в) порційну сковорідку; г) пашотницю
7. Який діаметр закускової тарілки?  
а) 200 мм; б) 300 мм; в) 175 мм; г) 240 мм.
8. Яка ємність мадерної чарки?  
а) 75 мл; б) 100 мл; в) 50 мл; г) 125 мл.
9. Яка довжина столового ножа?  
а) 200 мм; б) 240 мм; в) 175 мм; г) 210 мм.
10. Який ніж має серповидну форму та зубчики на кінці:  
а) для масла; б) для сиру; в) для лимонів; г) карбувальний.
- 11\* Для подавання якої страви використовують пашотницю?  
а) мусу; б) крему; в) яєць "в мішочок"; г) соусу.
- 12\* Яка має бути відстань від краю стола до спинки крісла:  
а) 1 м; б) 1,5 м; в) 0.8 м; г) 0.5м
- 13\* Закусочна, пиріжкова тарілки, столовий прибор, фужер, серветка, спеції та квіти – це варіант сервірування столу до:  
а) вечері; б) сніданку; в) обіду; г) бенкету.
- 14 \* Яку каву подають охолодженою:  
а) по-віденські; б) по-варшавські; в) глясе; г) по-східному.
- 15\* Яка тарілка є підставною під ікорницю:  
а) пиріжкова; б) закускова; в) мілька столова; г) розетка.
- 16\*\* Самольє – це працівник ПРГ, що знає все про:  
а) вино; б) каву; в) чай; г) коньяк.
- 17\*\* Який напій має від 40 до 57 % спирту:  
а) мартіні; б) портвейн; в) коньяк; г) сидр.
- 18\*\* Для подавання шаруватих коктейлів використовують:  
а) келих Сау; б) Хайболл; в) чарка Шот; г) Харікейн.
- 19\*\* До ароматизованих вин відносять:  
а) шампанське; б) вермут; в) херес; г) кагор.
- 20\*\* Національний напій Мексики:  
а) чача; б) кальвадос; в) текіла; г) ром.

## Зразок правильних відповідей на варіант №12

- |       |   |
|-------|---|
| 1.    | б |
| 2.    | в |
| 3.    | а |
| 4.    | в |
| 5.    | г |
| 6.    | а |
| 7.    | а |
| 8.    | а |
| 9.    | б |
| 10.   | б |
| 11*.  | в |
| 12*.  | г |
| 13*.  | в |
| 14*.  | в |
| 15*.  | а |
| 16**. | а |
| 17**. | в |
| 18**. | в |
| 19**. | б |
| 20**. | в |

## Рекомендована література

1. *Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ № 428 (зі змінами та доповненнями).* - К.: Держстандарт України, 2004.
2. *Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу.* - Харків: ХДУХТ, 2003.
3. *Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В.* Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – К.: Інкос, 2007.
4. *Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є.* Організація ресторанного господарства за кордоном. - К.: КНЕУ, 2003.
5. *Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положиши-нікова О.І., Пилипей М.І.* Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. - К.: НМЦ "Укоопосвіта", 2003.
6. *Мостова Л.М., Новікова О.В.* Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Ліра-К, 2010.
7. *Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. Пятницької.* - К.: КНЕУ, 2005.
8. *Ростовський В.С., Шамаян СМ.* Барна справа. - К.: Центр учбової літератури, 2009.
9. *Світлична М.Л.* Особливості ресторанного сервісу. Навч. посіб.-практ. - Житомир: Полісся, 2009.
10. *Сало Я.М.* Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. – Львів: Афіша, 2005.
11. *Сало Я.* Організація роботи барів. Довідник бармена. - Львів: Афіша, 2010.

Інтернет ресурси:

<http://ru.wikipedia.org>

<http://fmaster.if.ua>

<http://www.bordak.ru>

<http://www.cocktailsbook.com>

<http://www.inshaker.ru>

<http://rafinat.com.ua>

<http://kokteli.com.ua>

<http://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/>

<http://do.gendocs.ru/docs/index-10957.html?page=14>