***Контрольные работы для заочников по дисциплине «Барное дело»***

Преподаватель – ассистент, Кокряцкая Наталья Семеновна

Номер варианта совпадает с последней цифрой номера в зачетной книжке.

**Вариант № 1**

1. Функции бара в зависимости от типа и формата предприятий общественного питания.
2. Классификация безалкогольных напитков.
3. Требования к оформлению прейскуранта на алкогольную продукцию.

**Вариант № 2**

1. Классификация алкогольных напитков.
2. Роль сомелье, выполняемые им функции.
3. Укажите гарантийные сроки хранения различных групп алкогольных напитков согласно классификации, представленной в первом вопросе.

**Вариант № 3**

1. Методы контроля и учета остатков на предприятии общественного питания.
2. Способы (техники) приготовления коктейлей.
3. Основной барменский инвентарь и посуда подачи, необходимые для приготовления коктейля каждым из способов (согласно вопросу №2)

**Вариант № 4**

1. Виды барных стоек, их оснащение.
2. Проклассифицируйте вина по всем известным признакам.
3. Перечислите требования к хранению вин (белых, розовых, красных) на предприятии общественного питания.

**Вариант № 5**

1. Пиво, особенности хранения и подачи на предприятии общественного питания.
2. Особенности подачи и презентации игристых вин.
3. Что влияет на ассортимент пива на предприятии?

**Вариант № 6**

1. Сопроводительные документы на алкогольную продукцию отечественного и импортного производителя (сертификаты, декларации и т.д.).
2. Профессиональные стандарты работы бармена.
3. Перечислите инвентарь, необходимый для подачи вин гостю. Обозначьте особенности использования каждого из них.

**Вариант № 7**

1. Чай, классификация. Особенности заваривания.
2. Аперитивы. Что к ним относя, что их объединяет.
3. Температуры хранения вин. Что влияет на температуру подачи вин?

**Вариант № 8**

1. Виды стеклянной барной посуды.
2. Виды кофе. Ассортимент напитков на основе кофе.
3. Дижестивы. Что к ним относя, что их объединяет.

**Вариант № 9**

1. Игристые вина. Характерные особенности производства.
2. Декантирование вин. Виды декантеров, особенности проведения декантации, для каких вин характерно.
3. Что влияет на ассортимент напитков винной карте ?

**Вариант № 0**

1. Классификация алкогольных напитков по крепости, несколько примеров для каждой группы напитков.
2. Типы винных карт.
3. Что включает в себя описание вина в меню?