

**Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa, IV lygis**

**Teorinių ir praktinių užduočių**

**mokinio sąsiuvinis**

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis parengtas įgyvendinant iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamą projektą „Lietuvos kvalifikacijų sistemos plėtra (I etapas)“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-01-0001).

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinio (Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa, IV lygis) autoriai patvirtina, kad šiame teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinyje pateiktos užduotys nepažeis autorių, kurių kūriniai naudojami, teisių ir visa užduotims rengti ir iliustruoti naudota literatūra ir šaltiniai yra pateikti sąsiuvinio gale.

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinio autoriai:

Parengė: Virginija Beleckienė, Reda Latišenkienė, Gražina Rauckienė, Vytautas Jokubauskas

Atnaujino: Roma Šimukauskienė, Reda Latišenkienė, Gražina Rauckienė

# **Modulis „Įvadas į profesiją”**

1. *užduotis. PADAVĖJAS IR BARMENAS. GALIMYBĖS DARBO RINKOJE.*

Išvardinkite ir pakomentuokite padavėjui ir barmenui svarbias asmenines savybes:

Suraskite informaciją internete ir pateikite pavyzdžių apie padavėjo ir barmeno galimybes darbo rinkoje:

*2 užduotis. PADAVĖJO IR BARMENO DARBO SĄLYGOS IR PRIEMONĖS.*

Apibūdinkite padavėjo ir barmeno profesijai būdingas darbo sąlygas:

Išvardinkite ne mažiau kaip 5 padavėjo darbo priemones:



Išvardinkite ne mažiau kaip 5 barmeno darbo priemones:



*3 užduotis. MOKYMO ORGANIZAVIMO IR MOKYMOSI FORMOS, MOKYMOSI PASIEKIMŲ ĮVERTINIMO KRITERIJAI, MOKYMOSI METODAI.*

Atsakykite į klausimą, kuo skiriasi mokyklinė profesinio mokymo organizavimo forma nuo pameistrystės profesinio mokymo organizavimo forma?

Atsakykite į klausimą, kuo skiriasi grupinio mokymosi forma nuo pavienio mokymosi formos?

Apibūdinkite slenkstinius ir įverčio mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijus:

*4 užduotis. DARBUOTOJŲ SAUGA IR SVEIKATA.*

Paaiškinkite sąvokas:

*Darbdavys –*

*Darbuotojas -*

*Darbo vieta -*

*Darbo aplinka –*

*Darbo sąlygos –*

*Kenksmingas veiksnys –*

*Profesinė liga –*

*Incidentas –*

*Nelaimingas atsitikimas pakeliui į darbą ar iš darbo –*

Aptarkite, ar darbuotojas turi teisę atsisakyti dirbti darbą, jei yra pavojus sveikatai:

*5 užduotis. PRIEŠGAISRINĖ SAUGA.*

Išvardinkite pirmines gaisro gesinimo priemones:

Išvardinkite priemones, kuriomis negalima gesinti užsidegusius riebalus ir paaiškinkite kodėl:

*6 užduotis. PIRMOJI PAGALBA.*

Aprašykite, kaip suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiam nuo elektros srovės?

Aprašykite, kaip suteikti pirmąją pagalbą apsiplikius karštu skysčiu arba nudegus?

# **Modulis „Pasiruošimas svečių aptarnavimui“**

*1 užduotis. UŽPILDYKITE LENTELES, PATEIKTĄ INVENTORIŲ SUGRUPUOKITE PAGAL INDŲ, ĮRANKIŲ KLASIFIKACIJĄ.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Asmeniniai indai** | **Bendrojo naudojimo indai** | **Pagalbiniai indai** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Asmeniniai įrankiai** | **Bendrojo naudojimo įrankiai** | **Pagalbiniai įrankiai** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*2 užduotis. ĮVARDINKITE IR APIBŪDINKITE KIEKVIENOS TAURĖS PASKIRTĮ.*



[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Eil. Nr.** | **Taurės pavadinimas ir paskirtis** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*3 užduotis. ĮVARDINKITE IR APIBŪDINKITE KIEKVIENO ĮRANKIO PASKIRTĮ.*



[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Eil. Nr.** | **Įrankio pavadinimas ir paskirtis** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

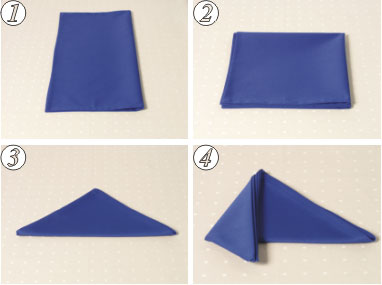
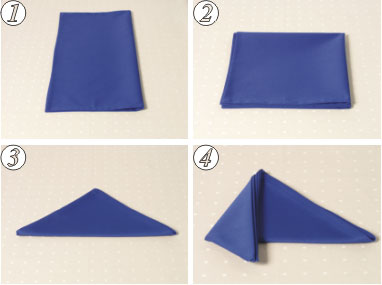
*4 užduotis. PAAIŠKINKITE ŠIŲ STALO ĮRANKIŲ PASKIRTĮ.*

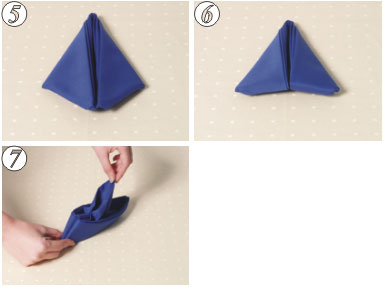
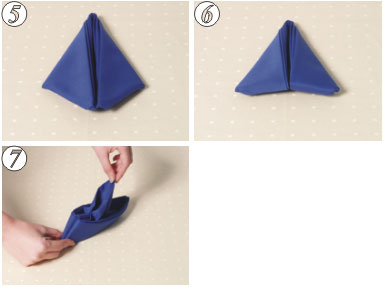
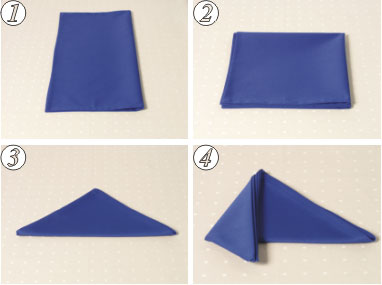
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| http://www.elegance2003.com/robbe%20&%20berking/images/accessories%20gourmet%20Caviar%20knife.jpg | http://www.elegance2003.com/robbe%20&%20berking/images/accessories%20gourmet%20caviar%20spoon.jpg | http://ohsheglows.com/wp-content/uploads/2011/12/GrapefruitSpoon6inch.jpg | D:\Dokumentai\Grazina\2013 10 30 nuo destopo\2013 knygos nuotraukos\4\Skanavimas\HWScan00088 - Copy.bmp |
| 1) | 2) | 3) | 4) |
|  |  |  |  |

[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

*5 užduotis. PAGAL PATEIKTUS PAVYZDŽIUS SULANKSTYKITE SERVETĖLES.*

*Laivelis:*





[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

1. Servetėlė sulenkiama pusiau (sulenkimas dešinėje pusėje).

2. Stačiakampis dar kartą perlenkiamas pusiau (iš viršaus žemyn).

3. Apatinė kvadrato dalis sulenkiama įstrižai pusiau į viršų (laisvi servetėlės kampai turi būti trikampio viršuje).

4. Dešinysis ir kairysis kampai įlenkiami į vidurį.

5. Abu išlindę kampai atlenkiami atgal ir gerai suspaudžiami.

6. Servetėlė perlenkiama atgal per perskirtą pusę.

7. Viena ranka prilaikomi atlenkti kraštai, kita – iš eilės ištraukiami servetėlės kraštai (burės).

*Lelija:*

|  |  |
| --- | --- |
| http://supercook.ru/serviette/images-serviette/serv02.jpg | http://supercook.ru/serviette/images-serviette/serv02a.jpg http://supercook.ru/serviette/images-serviette/serv02a.jpg |

[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

1. Servetėlė sulenkiama pusiau trikampiu;

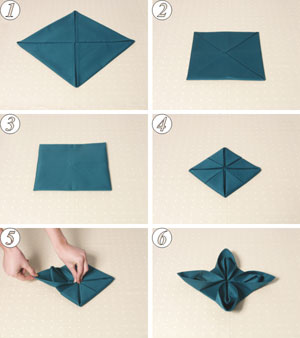
2. Dešinysis ir kairysis kampai užlenkiami į viršų, gaunamas kvadratas;

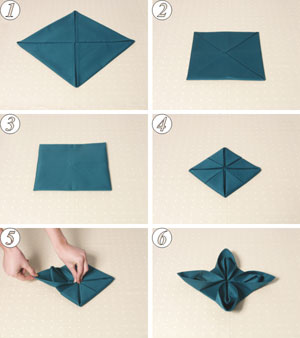
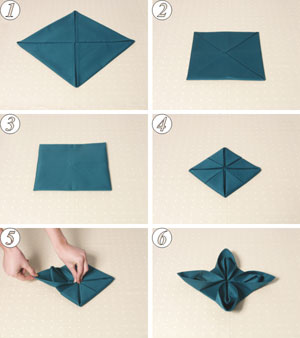
3. Apatinis kvadrato kampas užlenkiamas į viršų ir iki pusės atlenkiamas atgal;

4. Kairysis ir dešinysis kampas užlenkiami atgal ir sukišami vienas į kitą;

5. Šoniniai kampai atlenkiami žemyn ir sukišami į atlanką.

*Artišokas:*

[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

1. Visi keturi ištiestos servetėlės kampai užlenkiami iki centro;

2. Gauti kampai dar kartą užlenkiami iki vidurio;

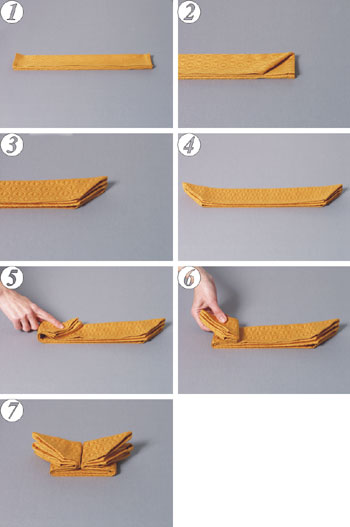
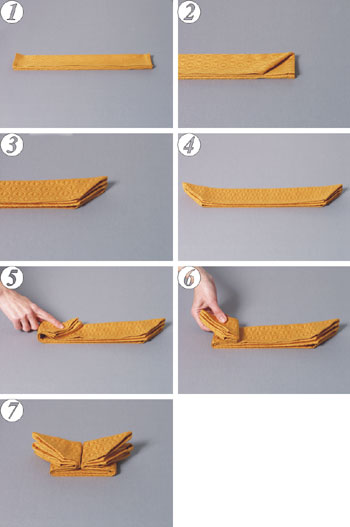
3. Servetėlė apverčiama;

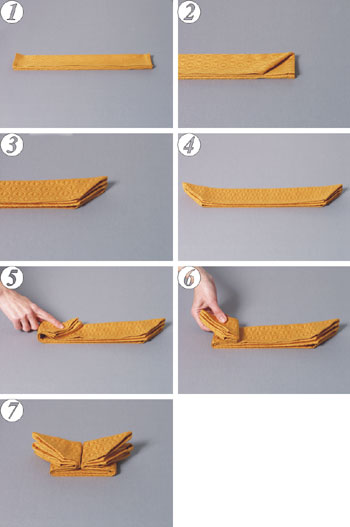
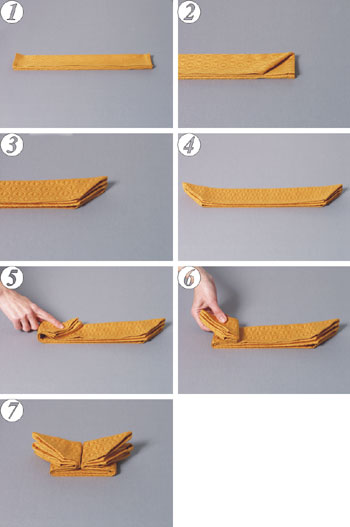
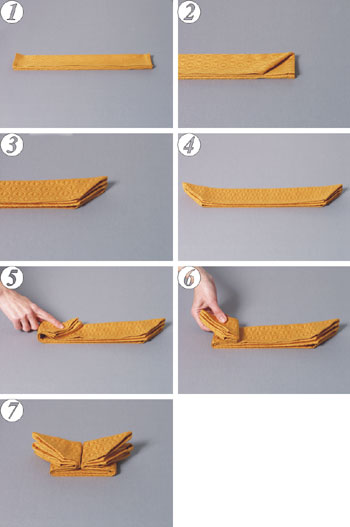
4. Jos kampai dar kartą užlenkiami iki vidurio;

5. Viena ranka prilaikomas servetėlės centras, o kita ranka į viršų iš keturkampio vidurio atsargiai ištraukiami laisvi servetėlės galiukai;

6. Taip kampai ištraukiami iš visų keturių kampų.

*Jūros ežys:*





[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

1. Servetėlė sulankstoma kaip armonika šešiomis juostomis, viršutinė juosta turi būti nukreipta nuo jūsų;

2. Dešinį viršutinį kampą įlenkiame į vidų;

3. Taip pat įlenkime ir po juo esančius kampus;

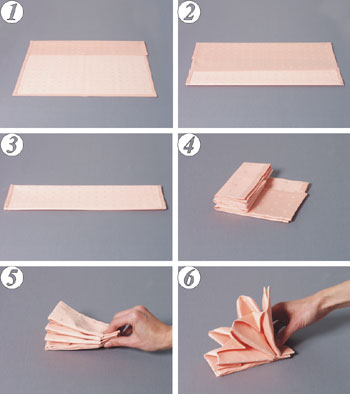
4. Iš kairės servetėlės pusės pakartojame tą patį: įlenkiame visus kampus į vidų;

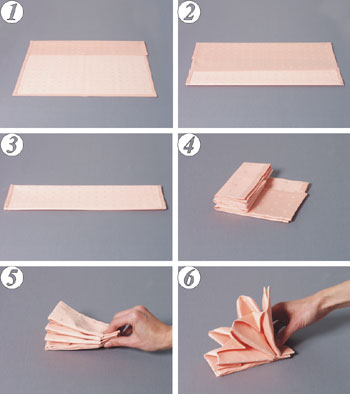
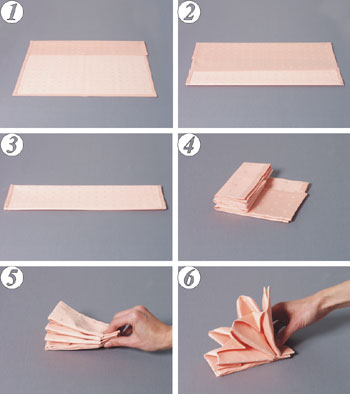
5. Iš kairės pusės trečią dalį lankstinio užlenkiame į dešinę pusę;

6. Pusę užlenktos dalies atlenkiame atgal į kairę;

7. Visus (5, 6) lankstymo etapus pakartojame iš dešinės pusės. Viršutiniai servetėlės kampai pakeliami į viršų.

*Vėduoklė:*





[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

1. Viršutinis servetėlės ketvirtis iš viršaus užlenkiamas į apačią;

2. Servetėlę perverčiame, ¼ servetėlės užlenkiame į viršų;

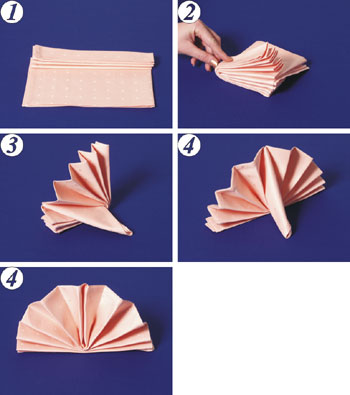
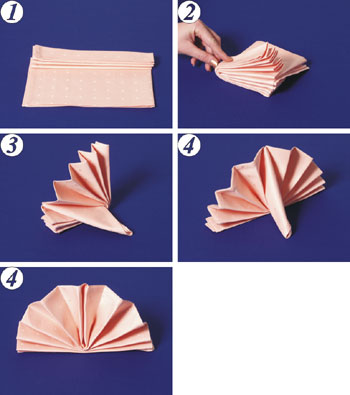
3. Apatinis servetėlės kraštas užlenkiamas ant viršaus;

4. Servetėlė sulankstoma į 5–6 armonikos formos klostes;

5. Gerai suspaudžiama, laikant užlenktais kraštais žemyn;

6. Viršutiniuose kraštuose į išorę ištraukiama kiekviena priekinė klostės dalis, stipriai suspaudžiant. Taip pat iš kitos pusės padaroma ir su viršutinio krašto klostėmis. Vėduoklė išskleidžiama.

*Vėduoklė su šoniniu sparnu:*



[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

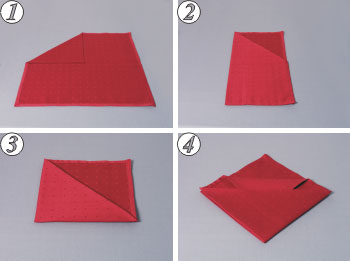
1. Servetėlė stačiakampiu perlenkiama pusiau. 2/3 servetėlės sulankstoma siauromis klostėmis kaip armonika;

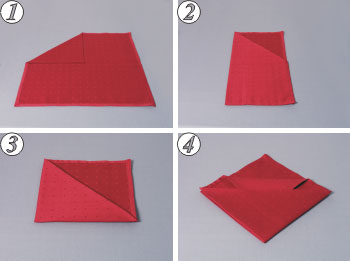
2. Servetėlė perlenkiama pusiau, klostėmis į viršų;

3. Likusi stačiakampio dalis užlenkiama žemyn, o išlindusi apačia palenkiama apačion atgal;

4. Vėduoklė išskleidžiama. Lygioji dalis – tai vėduoklės atrama.

*Vokas stalo įrankiams:*





[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

1. Kairysis servetėlės kampas užlenkiamas į centrą;

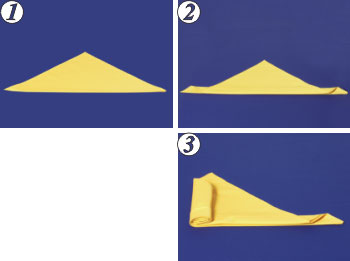
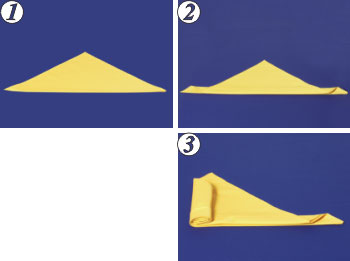
2. Servetėlę sulenkiame per pusę: iš kairės į dešinę;

3. Servetėlė perlenkiama pusiau, apatinę jos dalį palenkiant po viršutine;

4. Viršutinį kampą atlenkiame į centrą;

5. Šoninius kampus iki pusės atlenkiame atgal.

*Kolona:*



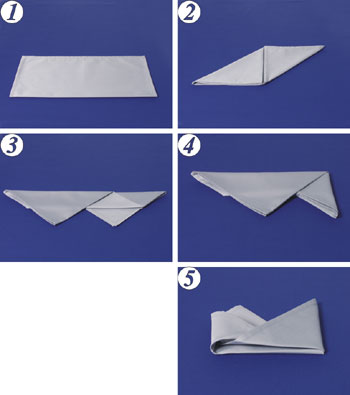
[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

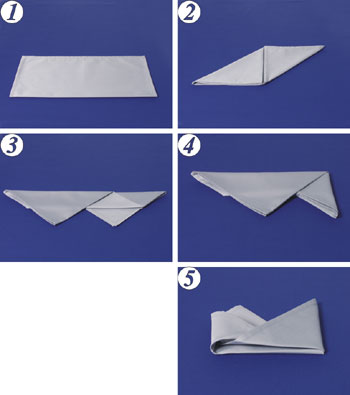
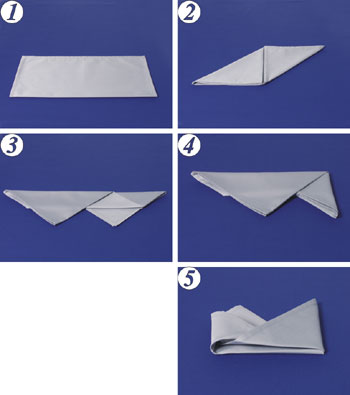
1. Servetėlė perlenkiama pusiau, iš apačios į viršų;

2. Servetėlės apačia atlenkiama į viršų, po to atgal per 2–3 cm;

3. Pradedant iš kairės pusės, servetėlė susukama į koloną. Likusį kraštą užkišame už servetėlės atlenkimo krašto.

*Vyskupo kepurė:*





[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

1. Servetėlė perlekiama pusiau (lenkimo linija apačioje);

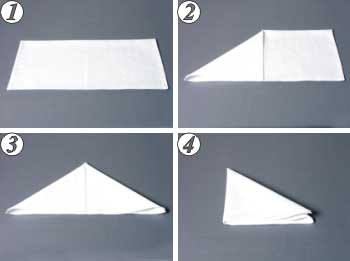
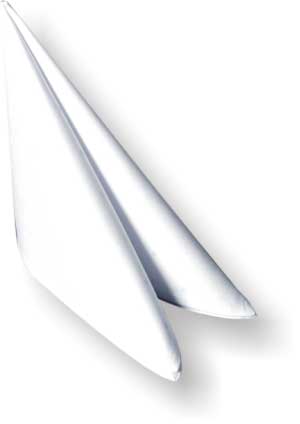
2. Kairysis viršutinis ir dešinysis apatinis kampai lenkiami iki vidurio, kad susidarytų rombas;

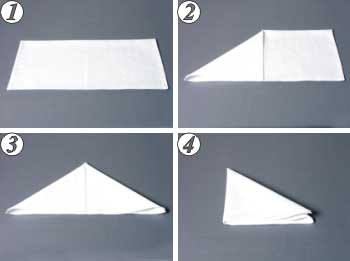
3. Servetėlę perverčiame ir rombą pasukame taip, kad viršutinis dešinysis kampas atsidurtų apačioje ir kairėje pusėje. Per vidurį rombas lenkiamas aukštyn, o kairysis uždengtas jo trikampis ištraukiamas žemyn. Dešinysis trikampis iš antros pusės atverčiamas į priekį;

4. Dešinę figūros dalį užlenkiame iki pusės į kairę, jos kampus pakišdami po kairiuoju trikampiu;

5. Servetėlę perverčiame. Kairę pusę pakišame po dešiniuoju trikampiu. Kampus užtvirtiname.

*Dviguba burė:*





[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

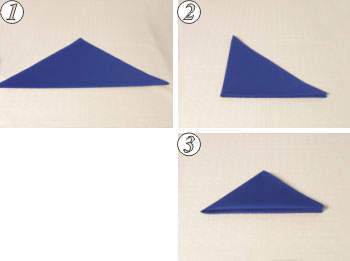
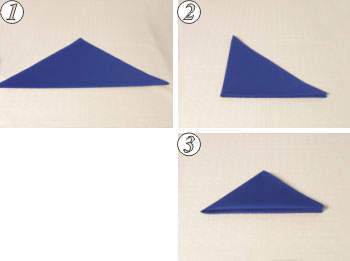
1. Servetėlė perlenkiama pusiau. Lenkimo linija viršuje;

2. Kairįjį viršutinį servetėlės kampą atlenkiame žemyn iki vidurio į dešinę pusę;

3. Dešinį viršutinį servetėlės kampą atlenkiame žemyn iki vidurio į kairę pusę;

4. Servetėlę sulenkiame perpus. Servetėlė pastatoma vertikaliai.

*Triguba burė:*



[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

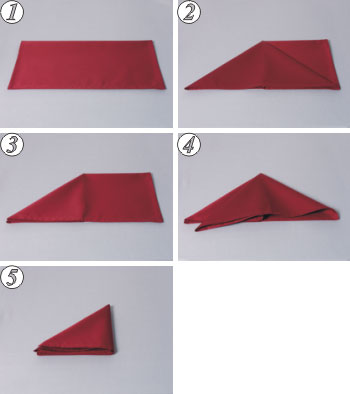
1. Servetėlė perlenkiama pusiau. Lenkimo linija apačioje;

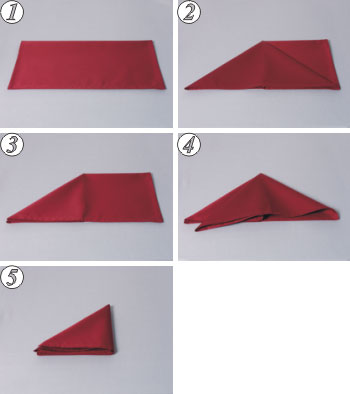
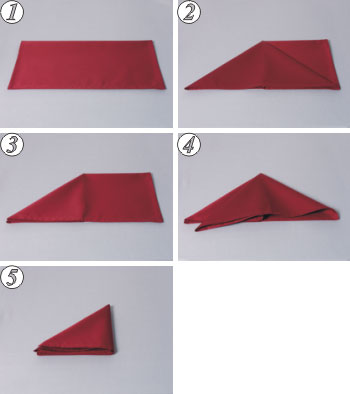
2. Kairįjį servetėlės kampą sudedame su dešiniuoju, perlenkiant servetėlę pusiau;

3. Viršutinį servetėlės kampą sudedame su dešiniuoju kampu, perlenkiant dar kartą servetėlę pusiau.

Servetėlė pastatoma vertikaliai.

*Burė:*





[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

1. Servetėlė perlenkiama pusiau. Lenkimo linija viršuje;

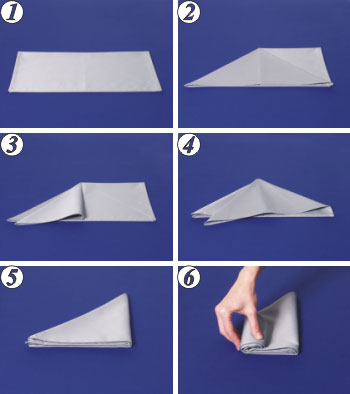
2. Kairę servetėlės pusę atlenkiame trikampiu: kairįjį apatinį (tik viršutinį) servetėlės kampą sudėkite su apatiniu dešiniuoju servetėlės kampu;

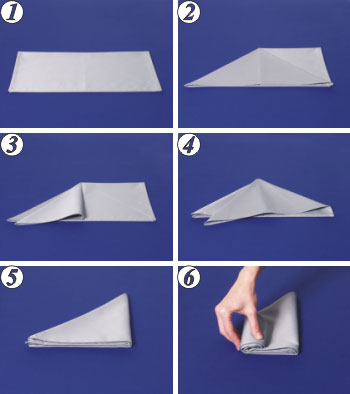
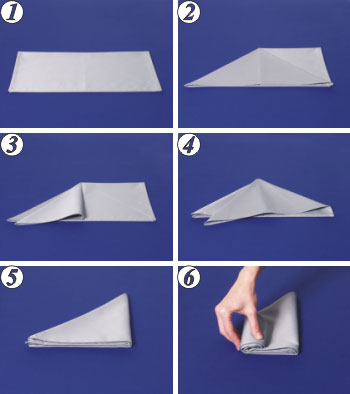
3. Gauto trikampio dešinį kampą perdėkime į kairę;

4. Dešinę servetėlės pusę atlenkime trikampiu: dešinį apatinį (tik viršutinį) servetėlės kampą sudėkite su apatiniu kairiuoju servetėlės kampu. Gauto trikampio kairį kampą perdėkime į dešinę;

5. Dešinę servetėlės pusę perlenkiame į kairę ir pastatome servetėlę taip, kad kampai būtų nukreipti į vieną pusę.

*Pasukta burė:*





[*supercook.ru*](http://supercook.ru) *nuotr.*

1. Servetėlė perlenkiama pusiau. Lenkimo linija viršuje;

2. Kairę servetėlės pusę atlenkiame trikampiu: kairįjį apatinį (tik viršutinį) servetėlės kampą sudėkite su apatiniu dešiniuoju servetėlės kampu;

3. Gauto trikampio dešinį kampą perdėkime į kairę;

4. Dešinę servetėlės pusę atlenkime trikampiu: dešinį apatinį (tik viršutinį) servetėlės kampą sudėkite su apatiniu kairiuoju servetėlės kampu. Gauto trikampio kairį kampą perdėkime į dešinę;

5. Dešinę servetėlės pusę perlenkiame į kairę;

6. Servetėlę susukame iš kairės į dešinę. Servetėlę, ne visai išsukę, pastatome.

**Modulis „Svečių aptarnavimas“**

*1 užduotis. ĮVERTINTI MAITINIMO ĮMONĖS (PASIRINKTINAI) VALGIARAŠTĮ. GAUTUS STEBĖJIMO REZULTATUS SURAŠYTI Į LENTELĘ IR UŽSIĖMIMŲ METU APSVARSTYTI DISKUSIJOJE VALGIARAŠČIO SUDARYMO REIKALAVIMUS.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Eil. Nr.** | **Stebėjimo kriterijai** | **Pastabos** | **Atitikimas valgiaraščio sudarymo reikalavimus** |
| 1. | Valgiaraščio estetinė išvaizda |  |  |
| 2. | Patiekalų asortimentas |  |  |
| 3. | Gėrimų (nealkoholinių) asortimentas |  |  |
| 4. | Patiekalų surašymo eiliškumas |  |  |

*2 užduotis. UŽPILDYKITE LENTELĘ „VALGIŲ IR GĖRIMŲ PATIEKIMAS“.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eil. Nr.** | **Valgio pavadinimas** | **Patiekimo indas (-ai) (vienam asmeniui – porcija)** | **Patiekimo įrankis (-iai)** | **Pastabos** |
| 1. | Užkandžių kokteiliai |  |  |  |
| 2. | Natūralios austrės |  |  |  |
| 3. | Ikrai |  |  |  |
| 4. | Sraigės kiaute |  |  |  |
| 5. | Daržovių salotos |  |  |  |
| 6. | Įdaryti pomidorai |  |  |  |
| 7. | Įdaryti kiaušiniai |  |  |  |
| 8. | Žuvis su garnyru |  |  |  |
| 9. | Sumuštiniai |  |  |  |
| 10. | Sumuštiniai „*Kanape*“ |  |  |  |
| 11. | Virti kiaušiniai |  |  |  |
| 12. | Mėsos asorti |  |  |  |
| 13. | Sultinys |  |  |  |
| 14. | Daržovių sriuba |  |  |  |
| 15. | Sriuba su stambiu mėsos gabalu |  |  |  |
| 16. | Trinta sriuba |  |  |  |
| 17. | Šalta sriuba |  |  |  |
| 18. | Omletas |  |  |  |
| 19. | Pieniškos dešrelės |  |  |  |
| 20. | Karštas grybų užkandis |  |  |  |
| 21. | Įdaryti apkepti pomidorai |  |  |  |
| 22. | Sterko filė |  |  |  |
| 23. | Žuvies kepsnys |  |  |  |
| 24. | Natūralus kiaulienos kepsnys |  |  |  |
| 25. | Steikas |  |  |  |
| 26. | Troškinta jautiena su padažu |  |  |  |
| 27. | Bulvių plokštainis |  |  |  |
| 28. | Apkepti makaronai |  |  |  |
| 29. | Fermentinis sūris |  |  |  |
| 30. | Karštas desertas: apkepas |  |  |  |
| 31. | Obuoliai |  |  |  |
| 32. | Žemuogės |  |  |  |
| 33. | Vaisių salotos |  |  |  |
| 34. | Arbūzas (supjaustytas) |  |  |  |
| 35. | Šilauogės su cukrumi |  |  |  |
| 36. | Riešutai (su kevalu) |  |  |  |
| 37. | Želė |  |  |  |
| 38. | Kompotas |  |  |  |
| 39. | Kremas |  |  |  |
| 40. | Ledai su sirupu |  |  |  |
| 41. | Ledų tortas |  |  |  |
| 42. | Tortas |  |  |  |
| 43. | Sausainiai |  |  |  |
| 44. | Keksiukai |  |  |  |
| 45. | Arbata su pienu |  |  |  |
| 46. | Juoda kava |  |  |  |
| 47. | Kava su grietinėle |  |  |  |
| 48. | Karštas šokoladas |  |  |  |
| 49. | Mineralinis vanduo |  |  |  |
| 50. | Sultys |  |  |  |

*3 užduotis. APSILANKYTI MAITINIMO ĮMONĖJE (PASIRINKTINAI) IR STEBĖTI LANKYTOJŲ APTARNAVIMĄ. STEBĖJIMO REZULTATUS PAGAL ATSKIRUS ETAPUS APRAŠYTI LENTELĖJE IR PASIRENGTI DISKUSIJAI „APTARNAVIMO TECHNIKA MAITINIMO ĮMONĖSE“.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Eil. Nr.** | **Lankytojų aptarnavimo etapai** | **Padavėjo elgesys ir darbo technika** |
| 1. | Lankytojo sutikimas |  |
| 2. | Lankytojo pasveikinimas |  |
| 3. | Lankytojo pasodinimas |  |
| 4. | Užsakymo priėmimas |  |
| 5. | Gėrimų patiekimas |  |
| 6. | Valgių patiekimas |  |
| 7. | Sąskaitos pateikimas ir atsiskaitymas |  |
| 8. | Atsisveikinimas su lankytoju |  |

*4 užduotis. STALO SERVIRAVIMAS. NUBRAIŽYKITE SCHEMAS IR PASERVIRUOKITE STALUS PAGAL PATEIKTUS VALGIARAŠČIUS.*

|  |  |
| --- | --- |
| **I variantas**  Šaltas užkandis  Omletas  Sultys |  |
| **II variantas**  Mėsos asorti su daržovėmis  Grikių košė  Sultys |  |
| **III variantas**  Daržovių asorti  Paukštienos kepsnys  Vanduo  Baltasis vynas |  |
| **IV variantas**  Daržovių sriuba  Kiaulienos kepsnys  Vaisių putėsiai  Mineralinis vanduo |  |
| **V variantas**  Šaltas mėsos užkandis  Sultinys  Žuvies kepsnys  Mineralinis vanduo  Baltasis vynas |  |
| **VI variantas**  Šaltas užkandis  Sultinys su skrebučiu  Karštas užkandis  Žuvies karštas patiekalas  Ledai  Tortas  Kava  Sultys  Baltasis vynas |  |
| **VII variantas**  Šaltas žuvies užkandis  Sriuba  Jautienos kepsnys  Plakta grietinėlė su vaisiais  Vanduo  Baltasis vynas  Raudonasis vynas |  |
| **VIII variantas**  Jūros gėrybių kokteilis  Kreminė sriuba  Jautienos karštas patiekalas  Keptas obuolys tešloje  Želė  Vanduo  Baltasis vynas  Raudonasis vynas  Šampanas |  |
| **IX variantas**  Salotos  Jautienos kepsnys  Vaisių desertas  Sūris  Vanduo  Raudonasis vynas |  |
| **X variantas**  Tortas  Kava  Brendis |  |
| **XI variantas**  Salotos  Sriuba su paukštiena  Kiaulienos kepsnys  Vaisių kokteilis  Vanduo  Baltasis vynas |  |
| **XII variantas**  Daržovių asorti  Makaronai su padažu  Vanduo  Baltasis vynas |  |
| **XIII variantas**  Karkos užkandėlė  Šaltibarščiai su bulvėmis  Didžkukuliai  Alus |  |

*5 užduotis. STALO SERVIRAVIMAS IR SVEČIŲ APTARNAVIMAS.*

1. Paruoškite darbo vietą patiekimui ir stalo serviravimui.
2. Patiekite 1 butelį (bokalą, taurę) alaus vienam asmeniui.
3. Nurinkite panaudotus indus.
4. Patiekite alų 6 asmenims.
5. Įpilkite pilstomo alaus.
6. Nurinkite panaudotus indus.

*6 užduotis. SVEČIŲ APTARNAVIMAS.*

Prie stalo (paserviruotas paprasta arba išplėstine pietų stalo serviruote) sėdi 20 asmenų. Iš kiekvieno svečio priimti individualų užsakymą, pakeisti serviruotę. Teisinga tvarka suvesti užsakymą barui ir virtuvei.

*7 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. Kuo skiriasi veganiškas maistas nuo vegetariško?

2. Kokie yra pagrindiniai alergenai?

3. Ko negali valgyti žmogus, jei netoleruoja gliuteno ir laktozės?

**Modulis „Specialiųjų užsakymų aptarnavimas“**

*1 užduotis. PASIRUOŠIMAS POBŪVIUI.*

Pagal nurodytą pobūvio rūšį ir temą, remiantis užsakymu:

* Sudaryti valgiaraštį ir pasiruošimo darbų planą;
* Apskaičiuoti reikiamo inventoriaus kiekį, nurodyti jo ypatumus;
* Sudaryti stalų išdėstymo schemą;
* Sudaryti svečių susodinimo schemą, jei pobūvyje svečiai aptarnaujami sėdint už stalo;
* Sudaryti svečių aptarnavimo zonų schemą;
* Parinkti stalo ir salės papuošimus (galima pateikti nuotraukas), paruošti svečių korteles, suvenyrinius valgiaraščius ir kitas priemones, reikalingas vaišėms.

**Valgiaraštis:**

**Pasiruošimas pobūviui / renginiui** (inventoriaus kiekis, ypatumai)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Renginio rūšis / tema** |  | | |
| **Dalyvių skaičius** |  | | |
| **Padavėjų skaičius** |  | | |
| **Pavadinimas (inventoriaus ir kt.)** |  | **Kiekis (vnt.)** | **Pastabos** |
| **Stalai** | kiekis |  |  |
| forma |  |  |
| matmenys |  |  |
|  |  |  |  |
| **Pagalbiniai staliukai** | kiekis |  |  |
| **Kėdės** | kiekis |  |  |
|  |  |  |  |
| **Staltiesės** | kiekis |  |  |
| spalva |  |  |
| forma |  |  |
| matmenys |  |  |
| medžiaga |  |  |
| **Servetėlės** | kiekis |  |  |
| spalva |  |  |
| forma |  |  |
| matmenys |  |  |
| medžiaga |  |  |
| **Padavėjo rankšluosčiai** | kiekis |  |  |
| **Indai stalams serviruoti** | užkandžių lėkštė |  |  |
| antrųjų patiekalų lėkštė |  |  |
| duonos lėkštė |  |  |
| sriubos lėkštė |  |  |
| sultinio puodelis su lėkštute |  |  |
| deserto lėkštė |  |  |
| salotinė |  |  |
| padažinė |  |  |
| kavos puodelis su lėkštute |  |  |
| arbatos puodelis su lėkštute |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Įrankiai stalams serviruoti** | užkandžių peilis |  |  |
| užkandžių šakutė |  |  |
| didysis stalo šaukštas |  |  |
| didžioji stalo šakutė |  |  |
| didysis stalo peilis |  |  |
| žuvies peilis ir šakutė |  |  |
| deserto šaukštas |  |  |
| arbatos šaukštelis |  |  |
| kavos šaukštelis |  |  |
| deserto peilis ir šakutė |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Taurės** | gaiviųjų gėrimų |  |  |
| raudonojo vyno |  |  |
| baltojo vyno |  |  |
| šampano |  |  |
| konjako |  |  |
| viskio |  |  |
| degtinės |  |  |
| alaus bokalas arba taurė |  |  |
| likerio |  |  |
|  |  |  |
| **Stalo aksesuarai** | žvakidė |  |  |
| žvakė |  |  |
| vaza |  |  |
| gėlė |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Padėklai** | kiekis |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Oficialių renginių simbolika** |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Kitas inventorius** | svečių kortelės |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Modulis „Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas“**

*1 užduotis. PARAŠYKITE, AR VISI ŠIE TEIGINIAI TEISINGI.*

Barmenas yra baro šeimininkas.

1. Svečias visada turi žinoti, kokius gėrimus geria ir iš ko plakamas jo užsakytas kokteilis.
2. Barmenas turi būti ne tik geras savo profesijos specialistas, bet ir geras psichologas.
3. Patenkintas lankytojas atsiveda 2–3 naujus lankytojus, nusivylęs – išsiveda 10.
4. Girto svečio aptarnauti nereikėtų, ypač jei jis nori dar išgerti alkoholio, bet tai pasakyti svečiui reikia mandagiai.
5. Už baro reikia dirbti greitai, profesionaliai ir laikantis higienos reikalavimų.
6. Profesionalus barmenas tai „šoumenas“, bet ir pasirodymo metu svarbu nepamiršti, kad svečiai nori išgerti.
7. Barmenas turi būti sąžiningas sau, svečiui ir savininkui.
8. Barmenas turi būti įdomus ir daug žinantis apie savo barą pašnekovas.
9. Sėkminga komunikacija su lankytoju = geri arbatpinigiai.

*2 užduotis. IŠVARDINKITE RANKŲ PLOVIMO TAISYKLES.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Kada?** | **Kaip?** |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |
| 5. |  |

*3 užduotis. INVENTORIUS IR JO PASKIRTIS.*

Įrašykite į lentelę inventoriaus pavadinimą ir paskirtį:

****

*restoranuverslas.lt nuotr.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Eil. Nr.** | **Inventoriaus pavadinimas ir paskirtis** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Įrašykite į lentelę inventoriaus pavadinimą ir paskirtį:



*restoranuverslas.lt nuotr.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Eil. Nr.** | **Inventoriaus pavadinimas ir paskirtis** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*4 užduotis. TERMINAI.*

Paaiškinkite šių bare naudojamų terminų reikšmes:

* Party drinks –
* Pousse-cafe –
* Blending –
* Stirring –
* Shaking –
* Building –
* Aperityvai –
* Didžestyvai (Digestiv) –
* Shot Drink –
* Short Drink –
* Long Drink –
* All day cocktails –

*Pasitikrinkite:*

*2 užduotis. IŠVARDINKITE RANKŲ PLOVIMO TAISYKLES.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Kada?** | **Kaip?** |
| 1. Prieš pradedant dirbti;  2. Pasinaudojus tualetu;  3. Po užterštų daiktų lietimo;  4. Po skirtingų maisto tvarkymo technologijos etapų;  5. Ir visada, kai būtina. | 1. Atsukti šiltą vandenį;  2. Sudrėkinti ir pamuilyti rankas;  3. Atlikti rankų plovimą pagal iliustruotą pavyzdį;  4. Nuskalauti tekančiu vandeniu;  5. Nusausinti popieriniu rankšluosčiu. |

**Modulis „Barmeno darbo organizavimas“**

*1 užduotis. PADEMONSTRUOTI DARBĄ SU MAITINIMO PASLAUGAS TEIKIANČIŲ ĮMONIŲ ADMINISTRAVIMO PROGRAMOMIS SKIRTOMIS SVEČIŲ APTARNAVIMUI.*

Atlikite užduotis:

- paruošti darbui ir teisingai eksploatuoti padavėjo darbo stotis – POS terminalus (kuriuose integruoti visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai: lietimui skirtas monitorius, fiskalinis blokas, fiskalinis kvitų spausdintuvas, kliento monitorius, kortelių skaitytuvas, arba jie yra atskirai prijungti);

- pakeisti popieriaus juostas ir spausdintuvų kasetes spausdintuvuose;

- įregistruoti ir aktyvuoti darbui maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programai ir įrangai reikalingas personalo identifikavimo magnetines korteles;

- suvesti, papildyti, pakeisti ir atšaukti lankytojų užsakymą POS terminale, atsiskaityti su lankytojais;

- suformuoti, peržiūrėti ir atspausdinti įvairias ataskaitas per POS terminalus, susijusias su lankytojų aptarnavimu, jų srautais, pardavimais ir pinigų apskaita.

*2 užduotis. FISKALINIAI KASOS APARATAI.*

Pademonstruokite darbą su fiskaliniais kasos aparatais:

- paruošti darbui fiskalinius kasos aparatus, priimti ir apskaityti jais pinigus;

- taisyklingai užpildyti kasos žurnalą;

- eksploatuoti ir tinkamai panaudoti pinigų detektorius;

- atsiskaityti su lankytojais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus;

- išrašyti lankytojui sąskaitą (PVM faktūrą) pagal fiskalinį kasos čekį.

*3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. Kas yra kalibravimas? Kokios darbo priemonės bare turi turėti kalibravimo dokumentus?

2. Kas yra alkoholio licencija ir kur ji turi būti laikoma?

3. Kas yra Latgaa ir Agata?

4. Kokie pagrindiniai rizikos faktoriai restorane?

5. Kokie pagrindiniai maisto ir veterinarijos tarnybos reikalavimai barui?

**Modulis „Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas“**

*1 užduotis. KOKIOS SPALVOS ŠIE PAGRINDINIAI ALKOHOLINIAI GĖRIMAI?*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Gėrimas** | **Skaidrus** | **Šviesiai rudas / tamsiai gintarinis** | **Šviesiai gintarinis** |
| Degtinė |  |  |  |
| Džinas |  |  |  |
| Viskis |  |  |  |
| Romas |  |  |  |
| Tekila |  |  |  |
| Konjakas (brendis) |  |  |  |
| Grapa |  |  |  |
| Kašasa |  |  |  |

*2 užduotis. GĖRIMAI.*

Išvadinkite alkoholinių gėrimų grupes pagal alkoholinių gėrimų klasifikavimą, taikomą tik Lietuvos Respublikoje pagamintiems alkoholiniams gėrimams, išskyrus tuos, kurių klasifikavimas nustatytas tiesioginio taikymo Europos Sąjungos teisės aktuose:



*3 užduotis. APIBŪDINKITE ŠIUOS GĖRIMUS. PARAŠYKITE GĖRIMO RŪŠĮ, PATEIKITE JŲ CHARAKTERISTIKAS.*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. „Cointreau“ – 2. „Angostura“ – 3. „Galliano“ – 4. „Crème de cassis“ – 5. „Kahlúa“ – 6. „Campari“ – 7. „Amaretas“ – 8. „Cynar“ – 9. Bénédictine – 10. Tonikas – | * Žaliava; * Kilmės (gamybos) regionas; * Gamybos technologija; * Skonis, spalva, stiprumas |

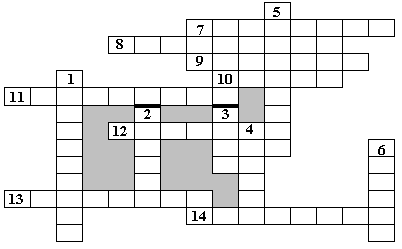
*4 užduotis. KAS YRA KAS? TEISINGUS ATSAKYMUS SUJUNKITE RODYKLĖMIS.*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Amaretas. 2. Cointreau. 3. Galliano. 4. Goldwasser. 5. Kahlúa. 6. Angostura. 7. Drambuie. 8. Crème de cassis. 9. Carolans. 10. Campari. 11. Advocaat. 12. Baileys. 13. Grand Marnier. 14. Sheridan’s Coffee Layered Liqueur. 15. Tia Maria. | a) 1880 m. likerį sukūrė Alexandre Marnier-Lapostolle, jo sudėtyje yra konjako, Karibų apelsinų ir t. t., stiprumas – 40 %;  b) dvispalvis airiškas likeris: vienoje butelio pusėje baltas grietinėlės vanilinis likeris, kitoje – kavos-šokolado likeris;  c) populiarus biteris, gaminamas iš karčiųjų apelsinų žievelių, gencijonų šaknų, imbiero, muskato riešutų, gvazdikėlių, kardamono ir kt. augalų, pirmą kartą pagamintas Venesueloje 1824 m.;  d) airiškas grietinėlės ir airiško viskio likeris, gaminamas nuo 1974 m., jo stiprumas – 17 %;  e) meksikietiškas kavos likeris, ganėtinai stiprus (26–35 %) ir saldus;  f) tai 30–38 % stiprumo žolelių likeris, jame plaukioja 23 karatų aukso drožlės;  g) apelsinų žievelių likeris, stiprumas – 40 %.;  h) daniškas kiaušininis likeris, tai vynuogių brendžio ir eg-nogo (šviežių kiaušinių ir pieno mišinys) likeris;  i) burgundiškas juodųjų serbentų likeris, gaminamas nuo XIX a.;  j) natūralaus kvapnaus medaus, šviežios grietinėlės ir airiško viskio derinys;  k) iš aromatinių žolelių ir apelsinų žievelių gaminamas biteris, pradėtas gaminti 1861 m. Milane;  l) rusvos aukso spalvos, viskio ir viržių medaus skonio likeris;  m) itališkas žolelių likeris, sukurtas Arturo Vaccari 1896 m. pirmojo Italijos-Etiopijos karo didvyrio garbei;  n) Jamaikietiškas likeris, gaminamas iš Jamaikos romo ir specialios rūšies kavos;  p) gaminamas iš migdolų, abrikosų, vyšnių ar persikų kauliukų branduolių. Jų skonis labai primena migdolus. |

*5 užduotis. SUGRUPUOKITE. KURIE LIKERIAI PAGAMINTI ŠIŲ STIPRIŲ ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ PAGRINDU?*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Viskis (airiškas spiritas); 2. Brendis (konjakas, vynuogių spiritas); 3. Romas. | 1. Tia Maria; 2. Irish Mist; 3. Grand Marnier; 4. Drambuie; 5. Curaçao; 6. Carolans 7. Bénédictine; 8. Baileys; 9. Advocaat. |

*6 užduotis. IŠSPRĘSKITE ŠĮ KRYŽIAŽODĮ.*



|  |  |
| --- | --- |
| *Vertikaliai:*   1. Citrininis, itališkas likeris. 2. Prancūziškas likeris, gaminamas iš marakujos. 3. Graikiškas anyžinis likeris. 4. Meksikietiškas kavos likeris. 5. Lietuviškas medaus ir žolelių likeris. 6. Airiškas šviesiai rudas grietinėlės ir airiško viskio likeris. | *Horizontaliai:*   1. Likeris iš migdolų, abrikosų, vyšnių ar persikų kauliukų branduolių. 2. Populiarus *biteris*, gaminamas iš karčiųjų apelsinų žievelių. 3. Itališkas aromatinių žolelių ir apelsinų žievelių gaminamas *biteris*. 4. Iš artišokų gaminamas *biteris*. 5. Skaidrus apelsinų žievelių likeris, stiprumas – 40 %. 6. Anyžinis likeris. 7. Šviesiai gintarinės spalvos itališkas riešutų likeris su uogų, kakavos ir vanilės priedais. 8. Rusvos aukso spalvos, viskio ir viržių medaus skonio likeris. |

*Pastaba:*

Pirmąją kiekvieno žodžio raidę rašyti į langelį su skaičiumi.

*7 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. Kas yra vynas?

2. Koks gali būti vynas?

3. Kada vynas bus spirituotas, putojantis?

4. Nuo ko priklauso vyno skonis, spalva, aromatas?

5. Įvardykite vynuogių rūšis.

6. Įvardykite vynuogių auginimo rajonus.

7. Kaip gaminamas baltasis, raudonasis vynas?

*8 užduotis. SURAŠYKITE EILĖS TVARKA VYNO GAMYBOS ETAPUS.*

1. vynuogių smulkinimas;
2. misos rauginimas, fermentacija;
3. brazdo presavimas;
4. filtruojama ir išpilstoma į butelius;
5. vyno skaidrinimas;
6. vyno sendinimas;
7. vyno brandinimas.

*9 užduotis. PRANCŪZIŠKO VYNO ETIKETĖJE RASKITE IR UŽRAŠYKITE INFORMACIJĄ APIE VYNĄ.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Apellation Contrôlée** |  |
| **Vin de Pays** |  |
| **Vin de Table** |  |
| **Blanc** |  |
| **Blanc de Blancs** |  |
| **Blanc de Noirs** |  |

*10 užduotis. KURI VYNO KATEGORIJA KURIAI ŠALIAI PRIKLAUSO?*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Qualitätswein mit Prädikat (QmP); | a) Italija; |
| 2. Katchestveno vino; | b) Vokietija; |
| 3. Vino dela Tiera; | c) Prancūzija; |
| 4. Vin de Table; | d) Ispanija; |
| 5. Vino Davoa. | e) Bulgarija. |

*11 užduotis. SURAŠYKITE VYNO PATIEKIMO TEMPERATŪRAS.*

* Sausi baltieji vynai –
* Lengvi, jauni raudoni –
* Brandinti raudoni –
* Baltieji sausi putojantys vynai –

*12 užduotis. KOKĮ VYNĄ PASIŪLYTI SVEČIUI PRIE PASIRINKTŲ ŠIŲ PATIEKALŲ?*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Sausas baltasis vynas. | a) prie raudonos mėsos kepsnių, troškinių, laukinių paukščių mėsos, kiaulienos, žvėrienos, keptos žuvies; |
| 2. Lengvas rožinis vynas. | b) prie salotų su užpilu, prie patiekalų su aštriais azijietiškais prieskoniais, rūgščiais padažais, prie šokolado ir citrusinių vaisių; |
| 3. Lengvas, jaunas raudonasis vynas. | c) prie desertų, švelnaus sūrio, ledų; |
| 4. Brandintas raudonas vynas. | d) prie lengvų šaltųjų užkandžių, paštetų, salotų; |
| 5. Sausas baltasis putojantis vynas. | e) prie grilyje keptos raudonos mėsos, jautienos, avienos, žvėrienos kepsnių, pelėsinių sūrių; |
| 6. Saldus baltasis vynas. | f) aperityvui, prie virtos, keptos žuvies, baltos mėsos (vištienos, kalakutienos, veršienos) patiekalų, sraigių, krabų, austrių, krevečių, lengvų salotų, šparagų, daržovių patiekalų; |
| 7. Vynas nerekomenduojamas. | g) aperityvui, prie ikrų, austrių, vištienos. |

*13 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. Kas tai yra aperityvas, kada jis patiekiamas?
2. Iš kokių gėrimų gaminamas aperityvas?
3. Kokiose taurėse aperityvas patiekiamas?
4. Kas tai yra biteriai?
5. Kas tai yra vermutas?
6. Kokius kokteilius IBA pateikia kaip aperityvinius?

*14 užduotis. TEISINGAI SUGRUPUOKITE.*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Vermutas; 2. *Biteris*; 3. Anyžinė trauktinė. | 1. Barbero; 2. Pernod; 3. Pastis 51; 4. Cynar; 5. Campari; 6. Lillet; 7. Cinzano; 8. Raki; 9. Angostura; 10. Sambucca. |

*15 užduotis. UŽPILDYKITE LENTELĘ.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gėrimas** | **Kilmė** | **Spalva** | **Stiprumas** | **Skonis** |
| Portveinas |  |  |  |  |
| Madera |  |  |  |  |
| Cheresas |  |  |  |  |
| Kahor |  |  |  |  |
| Malaga |  |  |  |  |
| Tokay |  |  |  |  |

*16 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. Kokiomis sąlygomis laikomas alus statinėse?
2. Kaip vertinama alaus kokybė?
3. Kaip plauti bokalus?
4. Kaip teisingai išpilstyti alų iš statinės, iš butelio?
5. Kokios alaus patiekimo temperatūros?
6. Ką žinai apie alaus putą?
7. Koks alaus stiprumas?
8. Nuo ko priklauso alaus stiprumas?
9. Kaip alus skirstomas pagal stiprumą?
10. Įvardinkite būtinus alaus gamybos ingriedientus.
11. Kaip skirstomas alus pagal spalvą?
12. Kaip vertinama alaus kokybė?
13. Kokia apynių įtaka alui?
14. Kokiomis sąlygomis laikomas alus statinėse?
15. Kokiuose induose patiekiamas alus?
16. Kodėl panaudotus alaus bokalus reikia kuo greičiau išplauti?

*17 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. Kaip klasifikuojami vaisvandeniai?
2. Iš ko gaminami vaisvandeniai?
3. Kokia vaisvandenių paskirtis kokteilyje?
4. Kuo skiriasi *Coca Cola* nuo kitų vaisvandenių?
5. Koks gėrimas vadinamas imbieriniu alumi (*Ginger ale*)?
6. Kas yra sodos vanduo?
7. Įvardinkite, kokius dar žinote vaisvandenius?
8. Koks mineralinis vanduo tinka kokteiliams ruošti ir kodėl?
9. Kokios sultys geriausiai tinka kokteiliams gaminti? Kodėl?
10. Kokia vaisvandenių paskirtis kokteilyje?
11. Kuo skiriasi mineralinis vanduo nuo geriamojo vandens?
12. Ką reiškia *Bitter?*
13. Kodėl persikų nektaras netinka maišyti su alkoholiu?

*18 užduotis. ATSAKYKITE, KAS GALI NULEMTI BLOGĄ KAVOS SKONĮ.*



*19 užduotis. CHARAKTERIZUOKITE ITALIŠKĄ ESPRESSO KAVĄ (IT. ESPRESSO –„IŠSPAUSTAS“).*

|  |  |
| --- | --- |
| Tobula *espresso* kava |  |
| Blogos *espresso* savybės |  |

*20 užduotis. PRIE TEISINGO ATSAKYMO PARAŠYKITE RAIDĘ.*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. *Party drinks*; 2. *Pousse-cafe*; 3. *Blending*; 4. *Stirring*; 5. *Shaking*; 6. *Building*; 7. Aperityvai; 8. Didžestyvai (*Digestiv*); 9. *Shot Drink*; 10. *Short Drink*; 11. *Long Drink*; 12. *All day cocktails*. | 1. trumpai geriamas; 2. ilgai geriamas; 3. vienu gurkšniu; 4. prieš valgį; 5. po valgio; 6. visą dieną (bet kada); 7. rankinėje plaktuvėje; 8. elektrinėje plaktuvėje; 9. baro stiklinėje; 10. svečio taurėje; 11. sluoksniuotas; 12. grupinis gėrimas. |

*21 užduotis. APSKAIČIUOKITE ETILO ALKOHOLIO KIEKĮ (PROCENTAIS) ŠIUOSE KOKTEILIUOSE.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.   * *Creme de cacao* 20 ml (25 %); * Brendis 20 ml (38 %); * Grietinėlė 20 ml; |  | 4.   * Viskis 35 ml (40 %); * *Amaretto* 35 ml (28 %); |  |
| 2.   * *Tekila* 40 ml (38 %); * *Cointreu* 20 ml (40 %); * Citrinų sultys 20 ml; |  | 5.   * Degtinė 50 ml (40 %); * Apelsinų sultys 100 ml; |  |
| 3.   * *Creme de cacao* 20 ml (25 %) 5; * Brendis 20 ml (38 %) 7,6; * Grietinėlė 20 ml; |  | 6.   * Viskis 35 ml (40 %) 14;   *Amareto* 35 ml (28 %) 9,8. |  |

*22 užduotis. PAVERSKITE GĖRIMUS ML, CL, OZ.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | ml | cl | oz |  |  | ml | cl | oz |
| a) | 2 cl |  |  |  | f) | 60 ml |  |  |  |
| b) | 2 oz |  |  |  | g) | 1 ½ oz |  |  |  |
| c) | 40 ml |  |  |  | h) | 3 cl |  |  |  |
| d) | 1 1/3 oz |  |  |  | i) | 5 cl |  |  |  |
| e) | 10 ml |  |  |  | j) | 15 ml |  |  |  |

*23 užduotis. SURAŠYTI (PRIE KIEKVIENO) KOKTEILIŲ RUOŠIMO BŪDUS IR PATIEKIMO TAURES.*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. „Margarita“ 2. „Grasshopper“ 3. „Bronx“ 4. „Manhattan“ 5. „Gibson“ | * 1. „Cuba libre“   2. „Kaipirinija“   3. „Americano“   4. „Negroni“   5. Bombonešis „B52“ |

*24 užduotis. PAGAL PATEIKTĄ KLASIKINIŲ KOKTEILIŲ SĄRAŠĄ SUGRUPUOTI JUOS PAGAL PAGRINDINĮ KOMPONENTĄ. PAŽYMĖKITE LENTELĖJE*.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eil. Nr.** | **Kokteilio pavadinimas** | **Degtinės** | **Džino** | **Viskio** | **Romo** | **Tekilos** | **Brendžio** | **Kitų (likerio, šampano)** |
| 1. | Bronx |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Aleksander |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Grasshopper |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Margarita |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Martini Dry |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Manhattan |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Gibson |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Kir Royal |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Black Russian |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. | White Russian |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. | God Mother |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. | God Father |  |  |  |  |  |  |  |
| 13. | Bombonešis „B52“ |  |  |  |  |  |  |  |
| 14. | Daiquiri |  |  |  |  |  |  |  |
| 15. | Kamikaze |  |  |  |  |  |  |  |
| 16. | Rusty Nail |  |  |  |  |  |  |  |
| 17. | Cosmopolitan |  |  |  |  |  |  |  |
| 18. | Pina Colada |  |  |  |  |  |  |  |
| 19. | Kaipirinija |  |  |  |  |  |  |  |
| 20. | Cuba libre |  |  |  |  |  |  |  |
| 21. | Bloody Mary |  |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Screwdriver |  |  |  |  |  |  |  |
| 23. | Long Island Iced |  |  |  |  |  |  |  |
| 24. | Mojito |  |  |  |  |  |  |  |
| 25. | Tequila sunrise |  |  |  |  |  |  |  |
| 26. | Mimosa |  |  |  |  |  |  |  |
| 27. | Sex on the Beach |  |  |  |  |  |  |  |
| 28. | Americano |  |  |  |  |  |  |  |
| 29. | Negroni |  |  |  |  |  |  |  |
| 30. | Old Fashioned |  |  |  |  |  |  |  |

*25 užduotis. PASAULYJE ŽINOMA KELIOS DEŠIMTYS MAIŠYTŲ GĖRIMŲ KATEGORIJŲ. SUGRUPUOKITE.*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. *Kolinsai*; 2. *Kobleriai*; 3. *Egg Nogai*; 4. *Fizai*; 5. *Flipai*; 6. *Sours*; 7. *Pousse Cafes*; 8. *Krustai*; 9. *Daiquiri*; 10. *Zombiai*. | 1. turi daug alkoholio, ilgai geriami valgant; 2. gaminami iš kiaušinio, cukraus sirupo ir kt. 3. gaminami su gazuotu gėrimu; 4. ruošiami taurėje su daug grūsto ledo; 5. gaivūs gėrimai su ledu ir sodos vandeniu; 6. juos patiekiant, taurės kraštelis puošiamas cukraus šerkšnu; 7. gaminami iš romo, grūsto ledo ir vaisių bei sirupo; 8. rūgštūs gėrimai; 9. sluoksniuoti gėrimai; 10. Panašūs į *Egg Nogg*, bet ruošiami be pieno. |

*26 užduotis. STIPRIŲ GĖRIMŲ PATIEKIMAS.**DARBAS GRUPĖMIS.*

1. Remdamiesi savo patirtimi, įvardinkite, kokį žinote stiprių gėrimų asortimentą. Aptarkite grupėje.
2. Turėdami natūralius butelių pavyzdžius, iš jų etikečių atrinkite informaciją, kurią būtina žinoti, teikiant informaciją svečiui.
3. Patiekite parinktus stipriuosius alkoholinius gėrimus.
4. Pasiūlykite keletą vieno gėrimo pavadinimų (prekinių ženklų).
5. Pasiūlykite derančius gėrimus ir valgius.
6. Parinkite patiekimo indus.
7. Patiekite gėrimus prie baro ir nuo padėklo ant stalo.

*27 užduotis.* *VYNO PATIEKIMAS.**SAVARANKIŠKAS DARBAS.*

1. Naudodamiesi vaizdine dalijamąja medžiaga (vyno etiketės), surašykite informaciją, kurią būtina žinoti, teikiant informaciją svečiui.
2. Pasiūlykite derančius valgius.
3. Parinkite taures ir kitą vynui patiekti reikalingą inventorių.
4. Atidarykite vyno butelius, matant svečiui.
5. Išpilstykite vyną į taures.
6. Palikite vyno likutį butelyje ant stalo (prie stalo).

*28 užduotis. SUSIRASTI (INTERNETINIAME IBA PUSLAPYJE: HTTP://WWW.IBA-WORLD.COM/) IŠVARDINTŲ KOKTEILIŲ RECEPTŪRĄ IR RUOŠIMO TECHNOLOGIJĄ IR PAGAMINTI (ARBA IMITUOTI) PO VIENĄ KOKTEILĮ.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kokteilių pavadinimai** | | | | |
| Aleksander | Cosmopolitan | Grasshopper | Margarita | Pina Colada |
| Americano | Cuba libre | Kaipirinija | Martini Dry | Rusty Nail |
| Black Russian | Daiquiri | Kamikaze | Mimosa | Screwdriver |
| Bloody Mary | Gibson | Kir Royal | Mojito | Sex on the Beach |
| Bombonešis „B52“ | God Father | Long Island Iced | Negroni | Tequila sunrise |
| Bronx | God Mother | Manhattan | Old Fashioned | White Russian |

*29 užduotis.* *SAVARANKIŠKAI ATLIKITE ŠIUOS DARBUS BARE, RESTORANE.*

1. Atrinkti iš visų baro taurių taures stipriems alkoholiniams gėrimams patiekti. Nustatyti jų paskirtį.
2. Apskaičiuoti kiek porcijų po 40 ml yra 700 ml talpos butelyje.
3. Imituoti (pagal turimas iliustracijas) stiprių alkoholinių gėrimų patiekimą.
4. Naudodamiesi vaizdine dalijamąja medžiaga (vyno etiketės), išskirti informaciją apie vyną, kuri būtų pristatyta įsivaizduojamam svečiui.
5. Demonstruoti (atlikti pagal instrukciją) raudonojo (rožinio), baltojo sausojo vyno butelių atidarymą, pilstymą į taures.
6. Parengti alaus ir sidro patiekimui alaus ir sidro pilstymo įrangą.
7. Demonstruoti butelio alaus patiekimą, naudojantis raštiškomis taisyklėmis.
8. Paruošti darbui kavos virimo įrangą, kavą kavos ruošimui, naudojantis instrukcijomis.
9. Paruošti indus ir arbatžoles įvairių arbatos rūšių ruošimui ir patiekimui.
10. Demonstruoti (atlikti pagal instrukciją) pieno kremo plakimą, naudojant kavos virimo įrangą.
11. Pagal instrukcijas paruošti ir patiekti *Capuccino*, *Late*, *Macchiato* kavas.
12. Parinkti baro inventorių kokteiliams ruošti įvairiais būdais, taures patiekimui.
13. Demonstruoti tikslią judesių atlikimo techniką, gaminant kokteilius įvairiais būdais.
14. Sukurti ir paruošti kokteilių gražmenas kokteilių puošimui. Pritaikyti kokteiliams, atsižvelgus į receptūras.
15. Demonstruoti pilstomo alaus įpylimą į bokalus ir patiekimą, naudojantis raštiškomis taisyklėmis.
16. Paserviruoti stalą pusryčiams, kai patiekiami: bandelė, sviestas, džemas, kava ir omletas.
17. Paruošti padėklus su įrankiais ir taurėmis (išblizginti ir sudėti) stalų serviravimui.
18. Sukurti nealkoholinio kokteilio receptūrą (remiantis komponentų suderinamumu), parinkti ruošimo būdą, pagaminti ir patiekti.

*Pasitikrinkite:*

*1 užduotis. KOKIOS SPALVOS ŠIE PAGRINDINIAI ALKOHOLINIAI GĖRIMAI?*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Gėrimas** | **Skaidrus** | **Šviesiai rudas / tamsiai gintarinis** | **Šviesiai gintarinis** |
| Degtinė | + |  |  |
| Džinas | + |  |  |
| Viskis |  | + |  |
| Romas | + | + |  |
| Tekila | + |  | + |
| Konjakas (brendis) |  | + |  |
| Grapa | + |  |  |
| Kašasa | + |  |  |

*4 užduotis. KAS YRA KAS? TEISINGUS ATSAKYMUS SUJUNKITE RODYKLĖMIS.*

1 – p; 6 – c; 11 – h;

2 – g; 7 – l; 12 – d;

3 – m; 8 – i; 13 – a;

4 – f; 9 – j; 14 – b;

5 – e; 10 – k; 15 – n.

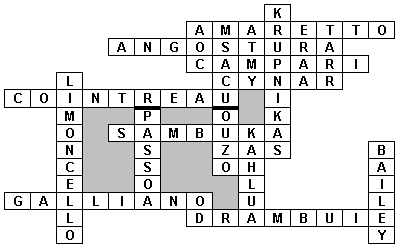
*5 užduotis. SUGRUPUOKITE. KURIE LIKERIAI PAGAMINTI ŠIŲ STIPRIŲ ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ PAGRINDU?*

1. Viskis (airiškas spiritas) – d, f, h;

2. Brendis (konjakas, vynuogių spiritas) – b, c, e, g, i;

3. Romas – a;

*6 užduotis. IŠSPRĘSKITE ŠĮ KRYŽIAŽODĮ.*



*8 užduotis. SURAŠYKITE EILĖS TVARKA VYNO GAMYBOS ETAPUS.*

a; c; b; e; g; f; d.

*9 užduotis. PRANCŪZIŠKO VYNO ETIKETĖJE RASKITE IR UŽRAŠYKITE INFORMACIJĄ APIE VYNĄ.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Apellation Contrôlée** | Vynuogių derlius būtų užaugintas to vardo vynui numatytoje apibrėžtoje teritorijoje.  Vynuogių auginimo būdas ir derliaus nuėmimas turi atitikti AC taisykles.  Vyno gamybos būdas turi atitikti AC normas. |
| **Vin de Pays** | Arba kitaip „krašto vynas“ – dažnai etiketėje matomas vyno klasifikavimo rangas.  Iš viso Prancūzijoje yra apie 150 *Vin de Pays* rango vynuogynų. Šis rangas restorano vyno kortoje trumpinamas trumpiniu VdP. |
| **Vin de Table** | Arba kitaip „stalo vynas“ – žemiausias Prancūzijos vyno klasifikavimo rangas. Šiuo rangu paženklinto vyno žaliavos, jos kilmės vietos ir gamybos būdo pasirinkimo nereglamentuoja jokios taisyklės VdT. |
| **Blanc** | Baltasis vynas. |
| **Blanc de Blancs** | Baltasis vynas iš baltųjų vynuogių. |
| **Blanc de Noirs** | Baltasis vynas iš juodųjų vynuogių. |
| **Château** | Terminas tiesiogiai verstinas žodžiu „pilis“. |
| **„2001“** | „2001“ metų įrašas butelio etiketėje nurodo, kuriais metais buvo užaugintas derlius vyno gamybai. Vyno amžius ir rekomenduotino išlaikymo trukmė skaičiuojami būtent nuo šios datos. |

*10 užduotis. KURI VYNO KATEGORIJA KURIAI ŠALIAI PRIKLAUSO?*

1 – b; 2 – e; 3 – d; 4 – c; 5 – a.

*11 užduotis. SURAŠYKITE VYNO PATIEKIMO TEMPERATŪRAS.*

* Sausi baltieji vynai – 8–10 ˚C;
* Lengvi, jauni raudoni – 12–14 ˚C;
* Brandinti raudoni – 16–18 ˚C;
* Baltieji sausi putojantys vynai – 5–7 ˚C.

*12 užduotis. KOKĮ VYNĄ PASIŪLYTI SVEČIUI PRIE PASIRINKTŲ ŠIŲ PATIEKALŲ?*

1 – f; 3 – a; 5 – g; 7 – c;

2 – d; 4 – e; 6 – c.

*14 užduotis. TEISINGAI SUGRUPUOKITE.*

1 – a; f; g; 2 – d; e; i; 3 – b; c; h; j;

*15 užduotis. UŽPILDYKITE LENTELĘ.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gėrimas** | **Kilmė** | **Spalva** | **Stiprumas** | **Skonis** |
| Portveinas | Portugalija | Baltas, rožinis, raudonas | 17– 20 % | Sausas ir saldus |
| Madera | Portugalija | Šviesi (gintarinė) | apie 20 % | Sausas ir saldus |
| Cheresas | Ispanija | Įvairi | 15,5–18 % | Sausas ir saldus |
| Kahor | Prancūzija | Raudonas | 16 % | Cukraus 18– 20 g/cm |
| Malaga | Ispanija | Įvairi | 18 % | „color“ – saldus |
| Tokay | Vengrija | Baltas (tamsios šiaudų spalvos) | apie 11–14 % | „sec“ – sausas |

*18 užduotis. ATSAKYKITE, KAS GALI NULEMTI BLOGĄ KAVOS SKONĮ.*

* per aukšta vandens temperatūra;
* per didelis kavos kiekis;
* netinkamas kavos skrudinimas;
* kavos pupelės sumaltos per smulkiai;
* per ilgas virimo laikas.

*19 užduotis. CHARAKTERIZUOKITE ITALIŠKĄ ESPRESSO KAVĄ (IT. ESPRESSO –„IŠSPAUSTAS“).*

|  |  |
| --- | --- |
| Tobula *espresso* kava | Tobulos *espresso* kavos puta yra riešutų spalvos, pereinančios į tamsiai rudą, su rausvais ruoželiais. Kavoje negali būti nei didelių burbulų, nei baltų žymių, nei tarpų, per kuriuos būtų galima įžvelgti po puta esantį skystį. *Espresso* turi būti geros struktūros bei konsistencijos, švelni, sodri ir tolygiai tiršta. Turi būti vidutiniškai rūgšti ir nesukelti burnos džiūvimo pojūčio. |
| Blogos *espresso* savybės | Apie blogąsias kavos savybes galima spręsti iš putos. Greitai nykstanti kreminė puta arba jos nebuvimas reiškia, jog kava buvo ne visiškai arba per daug ekstrahuota, buvo prastai paskrudinta, parinktas netinkamas kavos mišinys arba kava nešviežiai sumalta. |

*20 užduotis. PRIE TEISINGO ATSAKYMO PARAŠYKITE RAIDĘ.*

1 – l; 4 – i; 7 – d; 10 – a;

2 – k; 5 – g; 8 – e; 11 – b;

3 – h; 6 – j. 9 – c. 12 – f.

*23 užduotis. SURAŠYTI (PRIE KIEKVIENO) KOKTEILIŲ RUOŠIMO BŪDUS IR PATIEKIMO TAURES.*



[*iba-world.com*](http://iba-world.com) *nuotr.*

*24 užduotis. PAGAL PATEIKTĄ KLASIKINIŲ KOKTEILIŲ SĄRAŠĄ SUGRUPUOTI JUOS PAGAL PAGRINDINĮ KOMPONENTĄ. PAŽYMĖKITE LENTELĖJE.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eil. nr.** | **Kokteilio pavadinimas** | **Degtinės** | **Džino** | **Viskio** | **Romo** | **Tekilos** | **Brendžio** | **Kitų (likerio, šampano)** |
| 1. | Bronx |  | + |  |  |  | + |  |
| 2. | Aleksander |  |  |  |  |  | + | + |
| 3. | Grasshopper |  |  |  |  |  |  | + |
| 4. | Margarita |  |  |  |  | + |  |  |
| 5. | Martini Dry |  | + |  |  |  |  |  |
| 6. | Manhattan |  |  | + |  |  |  |  |
| 7. | Gibson |  | + |  |  |  |  |  |
| 8. | Kir Royal |  |  |  |  |  |  | + |
| 9. | Black Russian | + |  |  |  |  |  |  |
| 10. | White Russian | + |  |  |  |  |  |  |
| 11. | God Mother | + |  |  |  |  |  |  |
| 12. | God Father |  |  | + |  |  |  |  |
| 13. | Bombonešis „B52“ |  |  |  |  |  |  | + |
| 14. | Daiquiri |  |  |  | + |  |  |  |
| 15. | Kamikaze | + |  |  |  |  |  |  |
| 16. | Rusty Nail |  |  | + |  |  |  |  |
| 17. | Cosmopolitan | + |  |  |  |  |  |  |
| 18. | Pina Colada |  |  |  | + |  |  |  |
| 19. | Kaipirinija |  |  |  | + |  |  |  |
| 20. | Cuba libre |  |  |  | + |  |  |  |
| 21. | Bloody Mary | + |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Screwdriver | + |  |  |  |  |  |  |
| 23. | Long Island Iced |  |  |  |  |  |  | + |
| 24. | Mojito |  |  |  | + |  |  |  |
| 25. | Tequila sunrise |  |  |  |  | + |  |  |
| 26. | Mimosa |  |  |  |  |  |  | + |
| 27. | Sex on the Beach | + |  |  |  |  |  |  |
| 28. | Americano |  |  |  |  |  |  | + |
| 29. | Negroni |  | + |  |  |  |  |  |
| 30. | Old Fashioned |  |  | + |  |  |  |  |

*25 užduotis. PASAULYJE ŽINOMA KELIOS DEŠIMTYS MAIŠYTŲ GĖRIMŲ KATEGORIJŲ. SUGRUPUOKITE.*

1 – e; 3 – b; 5 – j; 7 – i; 9 – g;

2 – d; 4 – c; 6 – h; 8 – f; 10 – a.

**Modulis „Įvadas į darbo rinką“**

*1 užduotis. ATSAKYKITE Į TESTO KLAUSIMUS.*

1. Kokioje taurėje patiekiamas viskis?

A. vyno;

B. žemoje storadugnėje stiklinėje;

C. tulpės formos žema kojele.

2. Kokia raudonojo sauso vyno patiekimo temperatūra?

A. nuo + 8 ºC iki + 10 ºC;

B. nuo + 16 ºC iki + 18 ºC;

C. apie + 25 ºC.

3. Kokioje taurėje patiekiamas konjakas?

A. aukštoje (*haibolo)* stiklinėje;

B. tulpės formos taurėje žema kojele;

C. mažame stikliuke.

4. Kuri iš įvardintų lėkščių yra didžiausio skersmens?

A. sekli;

B. duonos;

C. užkandžių.

5. Kuris stalo užtiesalas ant stalo dengiamas paskutinis?

A staltiesė;

B staltiesėlė;

C paklotas.

6. Kokiais įrankiais serviruojamas stalas, kai bus patiekiamos salotos užkandžių lėkštėje?

A. didžiaisiais (peiliu ir šakute) įrankiais;

B. žnyplėmis;

C. užkandžių (peiliu ir šakute) įrankiais.

7. Kokia seka serviruojamas stalas?

A. stalo užtiesalai, įrankiai, lėkštės, servetėlės, prieskoniai, taurės;

B. stalo užtiesalai, lėkštės, įrankiai, taurės, servetėlės, prieskoniai;

C. stalo užtiesalai, taurės, įrankiai, lėkštės, servetėlės, prieskoniai.

8. Kada patiekiami karštieji užkandžiai?

A. prieš šaltuosius užkandžius;

B. po antrųjų karštųjų patiekalų;

C. prieš arba po sriubos, priklausomai nuo patiekalų asortimento skonio savybių.

9. Kuris iš šių patiekalų patiekimo metodų labiausiai tinka pokylio, kurį padavėjas aptarnauja iš dalies, metu?

A. apnešiojant (prancūziškasis);

B. nuo pristatomo staliuko (angliškasis);

C. bendruose induose (rusiškasis).

10. Iš kurios pusės lankytojams siūloma duona?

A. iš dešinės;

B. iš kairės;

C. nesvarbu.

11. Iš kurios pusės patiekiami patiekalai, kai taikomas amerikietiškasis (porcijomis lėkštėse) patiekimo metodas?

A. iš dešinės, dešine ranka;

B. iš kairės, dešine ranka;

C. iš dešinės, kaire ranka.

12. Iš kurios pusės užsakovui pristatomas vynas?

A. iš dešinės;

B. iš kairės;

C. nesvarbu.

13. Kuriame pokylyje neruošiamas vaišių stalas?

A. arbatos;

B. kokteilio;

C. pokylyje, kurį padavėjai aptarnauja iš dalies.

14. Kuri lankytojų aptarnavimo proceso eiga yra teisinga?

A. įteikti valgiaraštį, priimti užsakymą, pakartoti užsakymą, pasiūlyti gėrimus, patiekti valgius, pakeisti serviruotę;

B. įteikti valgiaraštį, pakeisti serviruotę, pasiūlyti gėrimus, priimti užsakymą, pakartoti užsakymą, patiekti valgius;

C. įteikti valgiaraštį, pasiūlyti gėrimus, priimti užsakymą, pakartoti užsakymą, pakeisti serviruotę, patiekti valgius.

15. Į kurią pusę pasukama kaistuvėlio (*kokotinės*) rankenėlė, patiekiant karštuosius užkandžius?

A. į dešinę;

B. nesvarbu;

C. į kairę.

16. Koks turi būti atstumas tarp svečių prie stalo pokylyje, kurį pilnai padavėjai aptarnauja?

A. 25–30 cm;

B. 50 cm;

C. 80–100 cm.

17. Kokia seka aptarnausite šiuos svečius?

A. pagyvenusi moteris, jaunas vyras, mažametis berniukas, berniuko mama (vidutinio amžiaus moteris);

B. mažametis berniukas, berniuko mama (vidutinio amžiaus moteris), pagyvenusi moteris, jaunas vyras;

C. mažametis berniukas, pagyvenusi moteris, berniuko mama (vidutinio amžiaus moteris), jaunas vyras.

18. Ką padavėjas pirmiausia turi patiekti svečiams?

A. sriubą;

B. šaltuosius užkandžius;

C. gaiviuosius gėrimus.

19. Iš kurios pusės patiekiami patiekalai, kai taikomas prancūziškasis patiekimo metodas (apnešiojant)?

A. iš dešinės;

B. iš kairės;

C. nesvarbu.

20. Kokia baltojo sauso vyno patiekimo temperatūra?

A. nuo + 8 ºC iki + 10 ºC;

B. nuo + 16 ºC iki + 18 ºC;

C. apie + 25 ºC.

21. Prie kokių patiekalų tinka raudonasis sausas vynas?

A. prie žuvies, jūros gėrybių ir baltos mėsos;

B. prie raudonos mėsos, riebių ir aštrių patiekalų bei prie patiekalų, kurie gaminami tame pačiame regione, kur gaminamas vynas;

C. prie visų patiekalų.

22. Kur viešbučiuose įrengiami mini barai?

A. aukštų holuose;

B. kambariuose;

C. registratūroje.

23. Kaip į viešbučio kambarius patiekiami pusryčiai?

A. ant vežimėlio arba padėklo, patiekalai uždengiami gaubtu, o kambaryje stalas serviruojamas kaip viešbučio restorane; arba pusryčiai, svečiui pageidaujant, paliekami ant vežimėlio;

B. patiekalus rankose atneša padavėjai;

C. ant vežimėlio arba padėklo, prie kurio svečiai ir pusryčiauja.

24. Kas yra rūšinis vynuogių vynas?

A. vynas, kuris pagamintas iš aukštos kokybės vynuogių;

B. vynas, kurį labai gerai įvertino vyno žinovai;

C. vynas, kuris gaminamas iš vienos rūšies vynuogių su galima iki 15 % kitos rūšies vynuogių priemaiša.

25. Kodėl rekomenduojama prieš patiekiant aprišti raudonojo vyno butelį?

A. kad pašildytas vynas neatšaltų kambaryje;

B. kad servetėlė sugertų vyno lašelius, kurie nubėga pilant vyną;

C. kad gražiau ir sudėtingiau atrodytų patiekimas.

26. Kuriame pokylyje svečiai vaišinasi stovėdami?

A. furšete;

B. pokylyje, kurį iš dalies aptarnauja padavėjai;

C. pokylyje, kurį pilnai aptarnauja padavėjai.

27. Kiek į taurę pilama baltojo sauso vyno?

A. pilna taurė;

B. ne daugiau kaip 2/3 taurės tūrio;

C. ne daugiau kaip 8/10 taurės tūrio.

28. Kas yra *cuvert serviruotė*?

A. serviruotė vynui patiekti;

B. serviruotė pusryčiams;

C. serviruotė bandelei ir sviestui patiekti, kol svečias laukia patiekalų.

29. Kas yra kainoraštis?

A. valgių ir gėrimų sąrašas;

C. gėrimų ir baro prekių sąrašas;

B. papildomų maitinimo įmonėse teikiamų paslaugų sąrašas su kainomis.

30. Kiek į taurę pilama raudonojo sauso vyno?

A. pilna taurė;

B. ne daugiau kaip 1/2 taurės tūrio;

C. ne daugiau kaip 3/4 taurės tūrio.

31. Prie kokių patiekalų reikia indelio pirštams skalauti?

A. prie jūros gėrybių su kiautu;

B. prie salotų;

C. prie sriubų.

32. Kas yra dekantavimas?

A. skysčio (raudonojo vyno) nupylimas nuo nuosėdų;

B. baltojo vyno atšaldymas šaldytuve;

C. dviejų rūšių vynų maišymas prieš vartojimą.

33. Pagal paskirtį įrankiai maitinimo įmonėse klasifikuojami į:

A. medinius, plastikinius ir metalinius;

B. vienkartinio ir daugkartinio naudojimo;

C. asmeninio naudojimo, bendrojo naudojimo ir delikatesinių patiekalų.

34. Kurioje pusėje ir kaip pasukta turi būti karštųjų gėrimų puodelio ąselė?

A. kairėje svečio pusėje bet kokiu kampu;

B. kairėje svečio pusėje maždaug 45º kampu;

C. dešinėje svečio pusėje maždaug 45º kampu.

35. Kas sudaro paprastus pusryčius?

A. karštasis gėrimas ir bandelė;

B. karštasis gėrimas, sviestas, džemas, bandelės, stiklinė vandens (sulčių);

C. karštasis gėrimas, džemas, bandelė, stiklinė vandens (sulčių).

36. Kam padavėjas naudoja darbo rankšluostėlį?

A. tik puošnumui, nes praktinės naudos nėra;

B. indams blizginti;

C. saugo rūbus nuo sutepimo, ranką nuo karštų indų, o išsipylus gėrimams gali skubiai nusausinti stalą.

37. Iš kiek gramų maltų kavos pupelių gaminama viena *espresso* kavos porcija?

A. iš 6–10 g;

B. iš 10–12 g

C. iš 15 g.

38. Kuo skiriasi kapučino (*cappuccino*) nuo kavos su pienu (*caffe e latte*)?

A. rūšimi kavos pupelių, iš kurių ruošiama;

B. patiekimo temperatūra;

C. sudėtimi: *cappucccino* kavą sudaro tik *espresso* kava ir pieno kremas, o *latte* kavą – kava, pieno kremas ir karštas pienas.

39. Airiška kava ruošiama iš:

A. airiško viskio, karštos kavos, plaktos grietinėlės ir šokolado drožlių;

B. airiško viskio, karštos kavos, rudojo cukraus, plaktos grietinėlės ir šokolado drožlių;

C. airiško viskio, karštos kavos, vanilinio cukraus, plaktos grietinėlės.

40. Kas yra flambiravimas?

A. patiekalų baigimas ruošti užpilant alkoholiu ir uždegant arba užpilant degančiu alkoholiu;

B. vaisių pjaustymas svečio akivaizdoje;

C. baltojo vyno atšaldymas.

41. Kur serviruotėje dedamos gaiviųjų gėrimų taurės?

A. virš duonos lėkštutės;

B. šalia didžiosios šakutės, kairėje pusėje;

C. virš didžiojo peilio.

42. Kurie valgiai ir gėrimai į valgiaraštį įrašomi pirmiausia?

A. šaltieji patiekalai ir užkandžiai;

B, karštieji užkandžiai;

C. firminiai patiekalai ir gėrimai.

43. Kaip patiekiama sidabrinė (*Silver)* tekila?

A. mažoje taurelėje kartu su druska ir citrina lėkštutėje;

B. žemoje, senamadiškoje stiklinėje kartu su druska ir citrina lėkštutėje;

C. klasikinėje kokteilių taurėje kartu su cinamonu ir apelsinu lėkštutėje.

44. Kaip restorane patiekiamos sraigės su kiautu?

A. specialioje metalinėje keptuvėlėje;

B. pašildytoje seklioje lėkštėje;

C. keramikinėje keptuvėlėje.

45. Kokie patiekalai ruošiami furšeto pokyliui?

A. kuriuos patogu valgyti tik su šakute;

B. kuriuos patogu valgyti tik su šakute ir šaukštu;

C. kuriuos patogu valgyti tik su žuvies įrankiais.

46. Jeigu lankytojas užsisako lietinius su mėsa ir žuvies kepsnį, pirmiausia patiekiama:

A. lietiniai su mėsa;

B. žuvies kepsnys;

C. eiliškumas nesvarbus.

47. Kaip patiekiamos virtos bulvės prie šaltibarščių?

A. duonos lėkštelėje iš dešinės lankytojo pusės;

B. pašildytoje užkandžių lėkštėje iš kairės lankytojo pusės;

C. salotinėje virš dubios lėkštės.

48. Kuriame pokylyje šaltieji užkandžiai ir gėrimai sudedami ant stalo iš anksto (30 min. prieš ateinant svečiams)?

A. pokylyje – kokteilyje;

B. pokylyje, kurį pilnai aptarnauja padavėjai;

C. pokylyje, kurį iš dalies aptarnauja padavėjai.

49. Porceliano ir fajanso indai klasifikuojami į:

A. pagrindinius ir specialiuosius;

B. asmeninio ir bendrojo naudojimo;

C. specialiuosius ir pagalbinius.

50. Kurios rūšies valgiaraštis įmonėse sudaromas dažniausiai?

A. laisvojo pasirinkimo (didysis);

B. dienos raciono;

C. vaikų.

51. Kaip svečiams pilstoma sriuba, kai ji patiekiama sriubų vazoje?

A. nuo pristatomojo staliuko arba apnešiojant, pirmiau pilama tirštoji dalis, paskui – skystoji;

B. nuo pristatomojo staliuko arba apnešiojant, pirmiau pilama skystoji dalis, o paskui – tirštoji;

C. tik nuo pristatomojo staliuko skystį ir tirštimą pilant kartu.

52. Koks yra klasikinis austrių patiekimas?

A. patiekiamos natūralios ir atidarytos ant ledo;

B. patiekiamos išvirtos aluje, apšlakstytos citrinų sultimis;

C. patiekiamos virtos kmynų nuovire ir pamirkytos citrinų sultyse.

53. Kas sudaro kontinentinius (kompleksinius) pusryčius?

A. karštasis gėrimas, sviestas, džemas (medus) ir bandelės;

B. karštasis gėrimas ir bandelė;

C. karštasis gėrimas, sviestas ir bandelės.

54. Kurios maitinimo įmonės patalpos priskiriamos prekybinėms patalpoms?

A. sandėliai;

B. prekybos ir pobūvių salės;

C. virtuvės.

55. Kokioje taurėje patiekiamas vermutas bare?

A. klasikinėje kokteilių (*Martini*) arba baltojo vyno taurėje;

B. mažoje taurelėje;

C. aukštoje stiklinėje.

56. Kas yra restoranas?

A. aukščiausios kategorijos maitinimo įmonė, kurioje svečiams siūlomas platus gėrimų ir patiekalų asortimentas, aukšta aptarnavimo kokybė ir prabangus aptarnavimas;

B. maitinimo įmonė, kurioje taikoma savitarna;

C. maitinimo įmonė, kurioje svečiai aptarnaujami greitai ir vaišinasi stovėdami.

57. Kas sudaro „Vienos pusryčius“?

A. karštasis gėrimas ir bandelė;

B. karštasis gėrimas, minkštai virti kiaušiniai, džemas, bandelės, stiklinė vandens (sulčių);

C. karštasis gėrimas, džemas, bandelė, stiklinė vandens (sulčių).

58. Kas ir kaip moka už mini baro suvartotus gėrimus bei užkandžius?

A. visada yra įskaičiuota į kambario kainą ir papildomai mokėti nereikia;

B. pinigus svečiai palieka kambaryje prie mini baro;

C. sumoka svečiai, išvykdami iš viešbučio, registratūroje užpildę sąskaitą.

59. Kur dedamas sviesto peilis, serviruojant stalą?

A. kairėje pusėje šalia šakučių;

B. ant duonos lėkštutės dešinio krašto;

C. dešinėje pusėje prie kitų peilių.

60. Kokios temperatūros patiekiama degtinė?

A. kambario;

B. atšaldyta;

C. nuo +10 ºC iki +12 ºC.

61. Kurioje serviruotės pusėje dedamas šaukštas spagečiams patiekti?

A. kairėje;

B. dešinėje;

C. nesvarbu.

62. Prie kokių patiekalų tinka baltasis sausas vynuogių vynas?

A. prie kiaulienos, jautienos ir žvėrienos;

B. prie žuvies, paukštienos ir jūros gėrybių;

C. prie bulvinių patiekalų: cepelinų, vėdarų ir plokštainio.

63. Kurioje suvenyrinio valgiaraščio (meniu kortelės) pusėje surašomi gėrimai?

A. dešinėje;

B. kairėje;

C. abiejose pusėse po patiekalais, prie kurių bus patiekiami.

64. Kur svečiams vyrams dera dėti medžiaginę asmeninio naudojimo servetėlę, vaišių metu sėdint prie stalo?

A. užsikišti už marškinių apykaklės;

B. užsitiesti ant kairės kojos;

C. palikti duonos lėkštutėje.

65. Kaip turėtų būti sudėti vaisiai į kelių aukštų vazą?

A. viršuje stambūs, viduryje vidutiniai, o apačioje smulkūs;

B. sudedami bet kaip;

C. viršuje smulkūs, viduryje vidutiniai, o apačioje stambūs.

66. Kodėl dažnai kokteilių sudėtis nurodoma ne mililitrais, o trupmenomis (1/2, 1/3 ir t. t.)?

A. todėl, kad svarbu ne gėrimo kiekis, o jo santykis su kitais komponentais (kad visada būtų vienodas skonis);

B. todėl, kad barmenams taip paprasčiau suprasti receptus;

C. todėl, kad tokios tradicijos.

67. Kas lemia kokteilio ruošimo būdą?

A. barmeno profesiniai gebėjimai;

B. lankytojo nuomonė ir pageidavimas;

C. kokteilio sudėtis ir komponentų savybės.

68. Iš kokių komponentų dažniausiai ruošiami aperityviniai kokteiliai?

A. džino, vermuto ir karčiųjų *biterių*;

B. brendžio, sulčių ir likerių;

C. viskio, sulčių ir sirupų.

69. Pagal porcijos išeigą kokteiliai klasifikuojami į:

A. trumpai geriamus, ilgai geriamus ir maišytus vakarėlių gėrimus (*party drinks*);

B. išpilstytus ir neišpilstytus;

C. mažus, vidutinius, didelius ir labai didelius.

70. Kuri kokteilio ruošimo rankinėje plaktuvėje seka yra teisinga?

A. atšaldomos rankinė plaktuvė ir patiekimo taurės, parenkami ir pristatomi komponentai, paruošiamas papuošimas, nupilamas vanduo, pamatuojami ir supilami komponentai, suplakamas kokteilis, iškratomas ledas, išpilstomas kokteilis, puošiamas, patiekiamas;

B. atšaldoma rankinė plaktuvė, parenkami ir pristatomi komponentai, kokteilis suplakamas, puošiamas, atšaldomos patiekimo taurės, nupilamas vanduo, pamatuojami ir supilami komponentai, iškratomas ledas, išpilstomas kokteilis, patiekiamas;

C. atšaldoma rankinė plaktuvė, parenkami ir pristatomi komponentai, kokteilis suplakamas, atšaldomos patiekimo taurės, nupilamas vanduo, pamatuojami ir supilami komponentai, iškratomas ledas, išpilstomas, puošiamas, patiekiamas.

71. Kada ir kur išleista pirmoji kokteilių knyga?

A. 1953 m. D. Britanijoje;

B. 1862 m. JAV;

C. 1930 m. Prancūzijoje.

72. Kuriame inde ruošiamas kokteilis „Kruvinoji Meri“ (*Bloody Mary*)?

A. rankinėje plaktuvėje;

B. elektrinėje plaktuvėje;

C. svečio taurėje.

73. Kiek mililitrų skysčio telpa į standartinį baro šaukštą?

A. 40 ml;

B. 10 ml;

C. 5 ml.

74. Pagal skonį ir gėrimo laiką kokteiliai klasifikuojami į:

A. geriamus prieš valgį, po valgio bei visos dienos gėrimus;

B. pusryčių, pietų ir vakarienės;

C. kasdienius, šventinius bei delikatesinius.

75. Iš ko gaminamas *glintveinas*?

A. iš raudonojo vyno, pridedant įvairių prieskonių;

B. iš stipriųjų spiritinių gėrimų, pridedant citrinos sulčių;

C. tik iš nealkoholinių gėrimų.

76. Pagal pagrindinį komponentą kokteiliai klasifikuojami į:

A. sulčių, limonado ir sirupo;

B. degtinės, džino, viskio, tekilos, romo ir brendžio;

C. alkoholinius ir nealkoholinius.

77. Kokia karčiosios trauktinės *Angostūros* paskirtis kokteilio sudėtyje?

A. yra pagrindinis kokteilio komponentas;

B. pagerina kokteilio skonį ir aromatą;

C. suteikia kokteiliui spalvą.

78. Ką reiškia „1 D (*dash*)“ kokteilio receptūroje?

A. 10 ml;

B. 1 baro šaukštas;

C. 8–10 lašų.

79. Kuriame inde ruošiamas kokteilis „Sausasis Martini“ (*Dry Martiny*)?

A. rankinėje plaktuvėje;

B. elektrinėje plaktuvėje;

C. baro maišymo stiklinėje.

80. Kuriame inde ruošiamas kokteilis „Aleksander“?

A. rankinėje plaktuvėje;

B. elektrinėje plaktuvėje;

C. svečio taurėje.

81. Kokia klasikinio trumpai geriamo kokteilio išeiga?

A. apie 60 ml;

B. apie 120–180 ml;

C. apie 200–300 ml.

82. Kas yra punšas?

A. maišytas gėrimas, kilęs iš Indijos, gaminamas iš įvairių 5 komponentų, kurių vienas paprastai yra sultys, o kitas – stiprus alkoholinis gėrimas;

B. maišytas gėrimas, pradėtas gaminti D. Britanijos kariniame laivyne XVIII a., romą skiedžiant šaltu arba karštu vandeniu bei pagardinant cukrumi ir kitais priedais;

C. karštas maišytas gėrimas, kurio pagrindinis komponentas – romas.

83. Kas yra grogas?

A. maišytas gėrimas, pradėtas gaminti D. Britanijos kariniame laivyne XVIII a., romą skiedžiant šaltu arba karštu vandeniu bei pagardinant cukrumi ir kitais priedais;

B. karštas maišytas gėrimas, kurio pagrindinis komponentas – romas;

C. maišytas gėrimas, kilęs iš Indijos, gaminamas iš įvairių 5 komponentų, kurių vienas paprastai yra sultys, o kitas – stiprus alkoholinis gėrimas.

84. Kaip galima apskaičiuoti alkoholio kiekį bare paruoštuose maišytuose gėrimuose?

A. komponentų tūrio mililitrais ir alkoholio kiekio procentais sandaugų sumą padalijus iš komponentų tūrio mililitrais sumos;

B. sudėjus visų komponentų alkoholio kiekį, išreikštą procentais;

C. sudėjus visų komponentų tūrį mililitrais ir padalijus iš juose esančio alkoholio kiekio, išreikšto procentais.

85. Kuris gėrimas yra skaidrus, gaminamas iš javų bei turi kadagių skonį ir aromatą?

A. romas;

B. tekila;

C. džinas.

86. Kokia optimali alaus patiekimo temperatūra?

A. nuo 0 ºC iki + 4 °C;

B. nuo +6 °C iki + 12 °C;

C. nuo + 11 ºC iki + 18 °C.

87. Kas yra *Lager* (lageras)?

A. vieno kąsnio užkandžiai, patiekiami pokylių metu;

B. bet koks gėrimas, kuris patiekiamas po valgio;

C. apatinės fermentacijos alaus rūšis.

88. Kokio aukščio turi būti kokybiško alaus puta, įpylus alų į bokalą?

A. putos iš viso neturi būti;

B. nuo 1 cm iki 3 cm;

C. ne aukštesnė kaip 1 cm.

89. Kaip nustatoma, koks turi būti CO2 dujų baliono, prijungto prie alaus pilstymo įrangos, slėgis?

A. patalpos temperatūra laipsniais padalijama iš 10 ir pridedama 0,2 bar;

B. patalpos temperatūra laipsniais padalijama iš 5 ir pridedama 0,4 bar;

C. prijungtų CO2 balionų slėgis nereguliuojamas.

90. Iš ko gaminamas alus?

A. tik iš mielių ir apynių;

B. iš vandens, mielių, apynių ir salyklo;

C. iš mielių, apynių, mielių, salyklo ir techninio spirito.

91. Kas tai yra salyklas?

A. daiginti ir džiovinti javai, dažniausiai miežiai;

B. vijoklinis augalas, naudojamas alaus gamybai;

C. mielių rūšis, naudojama alaus fermentacijai.

92. Kiek laiko, prieš pradedant pilstyti alų, ramioje būsenoje reikia laikyti KEG (plieninę alaus) statinę?

A. laikyti nebūtina, atridenus ir prijungus iš karto galima pilstyti alų;

B. alaus plieninėse KEG statinėse rinkoje nėra;

C. reikėtų palaikyti keletą valandų, kad alus nusistovėtų.

93. Kuri iš šių vynuogių rūšių yra baltoji?

A. *Cabernet Sauvignon;*

B*. Chardonnay;*

C. *Tempranillo.*

94. Kas tai yra *božolė?*

A. jaunas, gaivus vynas;

B. raudonas, brandintas vynas su nuosėdomis;

C. vyno rūšis, kuri gaminama tik Ispanijoje.

95. Kada patiekiamas *didžestyvas*?

A. prieš valgį;

B. valgio metu;

C. po valgio.

96. Kas tai yra aperityvas?

A. gėrimas prieš valgį;

B. gėrimas po valgio;

C. saldus, desertinis Vengrijoje gaminamas vynas.

97. Kur serviruotėje dedama svečiui skirta duonos lėkštutė?

A. kairėje serviruotės pusėje;

B. dešinėje serviruotės pusėje;

C. svečiui duonos lėkštutė serviruotėje nededama.

98. Koks turėtų būti tarpas tarp įrankių kotų ir stalo krašto serviruotėje?

A. tradiciškai rekomenduojama apie 1–2 cm;

B. ne mažiau kaip 10 cm;

C. lygiai su stalo kraštu.

99. Kas tai yra *A la carte*?

A. konkretaus pokylio vaišių asortimentas;

B. plataus pasirinkimo (didysis) valgiaraštis, iš kurio svečiai renkasi restorane;

C. gėrimų korta sudaroma specializuotose vynų restoranuose.

100. Koks dažniausiai patiekalų patiekimo metodas taikomas pokylio, kurį padavėjai aptarnauja dalinai, metu?

A. apnešiojant (prancūziškasis);

B. nuo pristatomo staliuko (angliškasis);

C. bendruose induose (rusiškasis).

101. Kuria ranka padavėjas turi nešti padėklą su gėrimais?

A. kaire;

B. dešine;

C. abiem.

102. Etilo alkoholis iš angliavandenių, panaudojant mieles, gaunamas:

A. fermentacijos metu;

B. maceracijos metu;

C. rektifikacijos metu.

103. Į kurią valgiaraščio vietą, remiantis psichologų tyrimais, lankytojai pirmiausia sutelkia dėmesį?

A. į kairės pusės apačią;

B. į dešinės pusės viršų;

C. į kairės pusės viršų.

104. Kiek vidutiniškai numatoma vienam svečiui vietos prie stalo pokylio furšeto metu?

A. 25–30 cm;

B. 60 cm;

C. 80–100 cm.

105. Po kiek lėkščių dėti ant stalo į krūvą rekomenduojama pokylio furšeto metu?

A. apie 15 vnt.;

B. nesvarbu, bet kuo daugiau;

C. ne mažiau kaip 30 vnt.

106. Kokias medžiaginių asmeninio naudojimo servetėlių lankstymo formas rekomenduojama naudoti pusryčių metu?

A. kuo aukštesnes ir sudėtingesnes;

B. žemas ir paprastas;

C. nesvarbu.

107. Kuria puse turi būti medžiaginė asmeninio naudojimo servetėlė, pradedant ją lankstyti?

A. prastąja puse į viršų;

B. gerąja puse į viršų;

C. nesvarbu.

108. Pagrindiniai šiluminio paruošimo būdai yra:

A. virimas, mišrusis;

B. virimas, kepimas;

C. virimas, kepimas, troškinimas.

109. Trintos sriubos patiekiamos su:

A. sausučiais, šutintais ryžiais, netrintomis daržovėmis;

B. sausučiais, virtais kiaušiniais, lietiniais;

C. kiaušiniais, mėsos kukuliukais, leistinukais.

110. Lenkiškas padažas gaminamas iš:

A. sviesto, kiaušinio trynio, petražolių žalumos, acto;

B. sviesto, kietai virto kiaušinio, petražolių žalumos, citrinų sulčių ar rūgšties;

C. sviesto, kiaušinio baltymo, petražolių žalumos, pipirų.

111. Kuo skiriasi daržovių troškinimas nuo šutinimo?

A. pilama daugiau skysčio;

B. daržovės apkepinamos, naudojami aštresni padažai ir prieskoniai;

C. verdama žemesnėje temperatūroje.

112. Kurie lietuviški patiekalai ruošiami iš virtų bulvių?

A. cepelinai, švilpikai, žemaičių blynai, bulviniai rageliai;

B. cepelinai, švilpikai, bulviniai rageliai, plokštainis;

C. cepelinai, švilpikai, žemaičių blynai, plokštainis, vėdarai.

113. Kokio tirštumo kruopų košės tiekiamos kaip garnyras prie patiekalų?

A. birios;

B. tirštos;

C. skystos.

114. Iš kokių produktų gaminamas natūralus omletas?

A. kiaušinių, pieno, druskos;

B. kiaušinių, pieno, miltų, druskos;

C. kiaušinių, vandens, druskos.

115. Iš natūralios maltos kiaulienos masės gaminami:

A. pjausniai, natūralūs malti kotletai;

B. pjausniai, antrekotai;

C. vyniotiniai, maltiniai.

116. Kurie padažai tinka prie virtų karštų žuvies patiekalų?

A. majonezas, krienai, baltieji;

B. lenkiškas, raudonieji, pieno;

C. lenkiškas, olandiškas, baltieji.

117. Kuo skiriasi karštasis užkandis nuo patiekalo?

A. didesnė išeiga bei prie jo nepatiekiamas garnyras;

B. mažesnė išeiga bei šalia patiekiamas garnyras;

C. mažesnė išeiga bei patiekiamas be garnyro.

118. Elektrinėse svarstyklėse gulsčiuku nustatomas svarstyklių:

A. horizontalumas;

B. pastovumas;

C. tikslumas.

119. Kokių indų negalima dėti į mikrobangų krosnelę?

A. stiklinių;

B. keramikinių;

C. metalinių.

120. Kaip sudedami sunkiau išplaunami puodai į indaplovės krepšelius?

A. apatiniame krepšyje dugnais į apačią;

B. apatiniame krepšyje dugnais į viršų;

C. viršutiniame krepšyje dugnais į apačią.

121. *Express* kavos virimo aparatu kava ruošiama:

A. perleidus kavą karštu vandeniu su slėgiu ir garu;

B. perleidus kavą karštu vandeniu;

C. užplikius kavą karštu vandeniu.

122. Kas yra konkurencija?

A. tai pirkėjų ir pardavėjų varžymasis, perkant ir parduodant išteklius bei gaminius;

B. kapitalas ir kiti ištekliai, priklausantys asmenims ir verslo įmonėms, bet ne valstybei;

C. stimulas veikti ir už tai gauti ekonominės naudos.

123. Kas yra pelnas?

A. tai akstinas veikti ir pelnyti naudos;

B. tai laisvieji mainai tarp vartotojų ir verslo žmonių;

C. tai, kas lieka padengus visas verslo veiklos išlaidas.

124. Kuriame dokumente apskaičiuojama gaminio savikaina?

A. technologinėje kortelėje;

B. PVM sąskaitoje faktūroje;

C. kalkuliacinėje kortelėje.

125. Sėkmingą ir gražų bendravimą su svečiais lemia:

A. atsiribojimas;

B. įkyrumas;

C. sugebėjimas klausyti.

126. Kurį lankytojų tipą aptarnausite mandagiai, dalykiškai, taktiškai, ramiai?

A. pasyvų;

B. aktyvų;

C. išsiskiriantį savo išvaizda.

127. Kurį lankytojų tipą aptarnausite supratingai, uždegančiai, padrąsinančiai, sudominančiai?

A aktyvų;

B pasyvų;

C išsiskiriantį savo išvaizda.

128. Bendrauti lengviau, kai:

A. kalbama lėtai ir neįdomiai;

B. kalbama aiškiai ir suprantamai;

C. keičiamos pokalbio temos.

129. Stresinių situacijų metu reikia:

A. mokėti kontroliuoti savo elgesį;

B. nedelsiant išsakyti savo nuomonę;

C. sukelti konfliktą.

130. Kaip elgtis konflikto su klientu metu?

A. įrodinėti klientui, kad jis neteisus;

B. nekreipti dėmesio į klientą ir toliau dirbti savo darbą;

C. išklausyti klientą, atsiprašyti, pasiūlyti konflikto sprendimo būdą.

131. Norint išvengti konfliktų, reikia:

A. nekreipti į tai dėmesio;

B. laikytis nuostatos „Aš teisus“;

C. pripažinti savo silpnybes.

132. Kenksmingas darbo aplinkos veiksnys yra:

A. šlapios, slidžios grindys;

B. veikiantis įrenginys, įrankis;

C. darbas triukšmingoje aplinkoje;

133. Keletą metų toje pačioje darbo vietoje dirbantis darbuotojas kas 12 mėn. privalo išklausyti:

A. pirminį instruktavimą darbo vietoje;

B. periodinį instruktavimą darbo vietoje;

C. papildomą instruktavimą darbo vietoje.

134. Elektros srovės poveikis žmogui bus stipresnis:

A. stovint ant šlapių grindų;

B. stovint ant sausų grindų;

C. stovint ant dielektrinio kilimėlio.

135. Degančios elektrinės įrangos negalima gesinti:

A. dujiniu (angliarūgštiniu) gesintuvu;

B. milteliniu gesintuvu;

C. vandens putų gesintuvu.

136. Kokia kasmetinių minimalių atostogų trukmė padavėjui?

A. 20 darbo dienų;

B. 28 darbo dienos;

C. 48 darbo dienos.

137. Tvarstant atvirą žaizdą, draudžiama:

A. plauti rankas prieš pradedant teikti pagalbą;

B. tepti ją kokiu nors vaistiniu tepalu;

C. dėti ant žaizdos sterilų tvarstį.

138. Kolektyvinė apsaugos priemonė yra:

A. apsauginiai darbo drabužiai;

B. vėdinimo sistema;

C. apsauginės pirštinės.

139. Asmens saugos priemonėms priskiriama:

A. apsauginiai drabužiai;

B. gera šildymo sistema;

C. apsauginis įžeminimas.

140. Nelaimingas atsitikimas darbe būna:

A. lengvas, sunkus, grupinis;

B. lengvas, sunkus, mirtinas;

C. lengvas, sunkus, pavienis.

141. Kontroliuojant greitai gendančių maisto produktų saugojimo sąlygas:

A. matuojama temperatūra;

B. įvertinama maisto produktų išvaizda;

C. matuojama ir registruojama šaldymo įrenginių temperatūra.

142. Kada draudžiamas maisto produktų tvarkymas maitinimo įmonėje?

A. pagrindinio patalpų valymo metu;

B. susirgus padavėjui;

C. neveikiant kasos aparatui.

143. Kokia yra mėsos ir žuvies patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūra?

A. 30–40 °С;

B. 100 °С;

C. 75 °С.

144. Kokie yra maisto saugos rizikos veiksniai?

A. biologiniai teršalai;

B. fiziniai teršalai;

C. biologiniai, fiziniai ir cheminiai teršalai.

145. Greitai gendančių maisto žaliavų ir produktų laikymo temperatūrinis režimas:

A. + 4 °С;

B. – 10 °С;

C. nuo 0 °С iki 6 °С, nuo – 18 °С ir žemesnė.

146. Faktoriai, kurie daro neigiamą įtaką maisto saugai:

A. bakterijos, pesticidai, trąšos, antibiotikai;

B. angliavandeniai, baltymai, riebalai;

C. riebaluose tirpūs vitaminai.

147. Svarbiausia mėsos gedimo priežastis yra:

A. netinkamos laikymo sąlygos;

B. bakterijos, pelėsiai ir kiti mikroorganizmai;

C. neteisingas mėsos išpjaustymas.

148. Kokie termometrai naudojami maitinimo įmonėse?

A. skirti vidaus patalpų temperatūrai matuoti;

B. metrologiškai patikrinti, skirti matuoti temperatūrą svarbiuose valdymo taškuose (pvz., kepto patiekalo viduje);

C. skirti šaltųjų užkandžių temperatūrai matuoti.

149. Kas yra higienos pasas?

A. įrengimų naudojimo tvarka;

B. patalpų valymo grafikas;

C. nustatyta tvarka išduotas leidimas eksploatuoti maitinimo įmonę.

150. Kiekvienas maitinimo įmonės darbuotojas darbo vietoje turi:

A. dėvėti darbo drabužius;

B. laikytis asmens higienos, dėvėti švarius darbo drabužius;

C. atsakingai dirbti savo darbą.

*Pasitikrinkite:*

*1 užduotis. ATSAKYKITE Į TESTO KLAUSIMUS.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1–30** | **31–60** | **61–90** | **91–120** | **121–150** |
| 1. b 2. b 3. b 4. a 5. b 6. c 7. b 8. c 9. c 10. b 11. a 12. b 13. b 14. c 15. c 16. c 17. c 18. c 19. b 20. a 21. b 22. b 23. a 24. c 25. b 26. a 27. b 28. c 29. c 30. b | 1. a 2. a 3. c 4. c 5. a 6. c 7. a 8. c 9. b 10. a 11. c 12. c 13. a 14. a 15. a 16. b 17. b 18. c 19. b 20. a 21. a 22. a 23. a 24. b 25. a 26. a 27. b 28. c 29. b 30. b | 1. a 2. b 3. b 4. b 5. c 6. a 7. c 8. a 9. a 10. a 11. b 12. c 13. c 14. a 15. a 16. b 17. b 18. c 19. c 20. a 21. a 22. a 23. a 24. a 25. c 26. b 27. c 28. b 29. a 30. b | 1. a 2. c 3. b 4. a 5. c 6. a 7. a 8. a 9. b 10. c 11. a 12. a 13. b 14. a 15. a 16. b 17. a 18. b 19. a 20. b 21. b 22. a 23. a 24. a 25. a 26. c 27. c 28. a 29. c 30. b | 1. a 2. a 3. c 4. c 5. c 6. b 7. b 8. b 9. a 10. c 11. c 12. c 13. b 14. a 15. c 16. a 17. b 18. b 19. a 20. b 21. c 22. a 23. c 24. c 25. c 26. a 27. b 28. b 29. c 30. b |

**Literatūros sąrašas**

1. Astrauskas, A. (2008). *Per barzdą varvėjo*: svaigiųjų gėrimų istorija Lietuvoje. Vilnius: Baltos lankos.
2. Baltrūnaitė, D. (2007). *Barmeno darbo organizavimas*. Vilnius: Lietuvos darbo rinkos mokymo tarnyba.
3. Baltrūnaitė, D., ir kt. (2011). *Aptarnavimas paslaugų įmonėse*: mokomojiknyga. Kaunas: Vitae Litera.
4. Beleckytė, A., ir Irtmonaitė, A. (2015). *Specialiųjų užsakymų aptarnavimas*. Ukmergė: Magency.
5. Bormanas, P. (1997). *1444 kokteiliai*. Vilnius: Mažoji Rosma.
6. Bradauskienė, V. (2013). *Maitinimo įmonių veiklos organizavimas*. Klaipėda: Klaipėdos valstybinė kolegija.
7. Conti, L. (1999). *Gėrimai*. Kaunas: Jane Seta.
8. Česlevičienė, K., ir Dilys, E. (2015). *Specialus aptarnavimas ir darbas prie svečio stalo*. Ukmergė: Magency.
9. Davis, J. (2010). *Išsamus pasaulio kokteilių vadovas*. Vilnius: Naujoji Rosma.
10. Demenavičienė, R., ir Kriukelienė, Z. (2015). *Barmeno darbo organizavimas.* Ukmergė: Magency.
11. Dirsinė, L. (1998). *Aptarnavimas maitinimo įmonėse*. Vilnius: Leidybos centras.
12. Drejeris, R. (2004). *Maitinimo įmonių darbo organizavimas*. Vilnius: Kontra.
13. Drejeris, R. (2011). *Maitinimo įmonių veiklos vadyba*. Vilnius: Baltos lankos.
14. Goodall, J. (2004). *Klasikiniai kokteiliai*. Vilnius: Naujoji Rosma.
15. Hinterwirth, B. (1998). *Kelnerio vadovas*. Vilnius: Presvika.
16. Jokubauskas, V. (2013, Nr. 2 (40)). Alkoholis kokteilyje: „silpnas“ ar „stiprus“? *Restoranų verslas*, p. 64–66.
17. Jokubauskas, V. (2011, Nr. 2 (36)). Klasikinis kokteilis: tradicija ar improvizacija? *Restoranų verslas*, p. 63–65.
18. Jokubauskas, V. (2011, Nr. 1 (35)). Komandinis lankytojų aptarnavimas maitinimo įmonėse. *Restoranų verslas*, p. 68–70.
19. Jokubauskas, V. (2013, Nr. 1 (39)). Lankytojų aptarnavimas maitinimo įmonėse: šešėliai ir vizijos. *Restoranų verslas*, p. 58–60.
20. Jokubauskas, V. (2012, Nr. 2 (38)). Legendos apie gėrimus (II): ir tarpukario Lietuvoje maišė kokteilius. *Restoranų verslas*, p. 66–68.
21. Jokubauskas, V. (2012, Nr. 1 (37)). Legendos apie gėrimus: „iš kur atsirado“ kokteiliai? *Restoranų verslas*, p. 71–72.
22. Jonikienė, M. (2002). *Aptarnavimas maitinimo įmonėse*. Vilnius: Homo liber.
23. Jonikienė, M., ir Mikulskienė, A. (2007). *Viešbučių verslo pagrindai*. Vilnius: Homo liber.
24. Jonikienė, M., ir Zakarevičius, R. (2005). *Vaišės*. Vilnius: Homo liber.
25. Khaled, Riahi ir Tobias, Pehle (2008). Kokteilių *žinynas:* *geriausi kokteilių receptai ir ruošimo būdai.* Vilnius: Presvika.
26. Kriesi, R., ir Osterwalder, P. (1999). *Vynas: pažintis ir mėgavimasis*. Vilnius: Gamta.
27. Kroon, K., ir kt. (2008). *Vynas ir valgiai*. Vilnius: Ekspress leidyba.
28. Kūn, D. (1997). *Servetėlių lankstymo menas*. Kaunas: Tyrai.
29. Lydeka, A. (1999). *Protokolo pagrindai*. Vilnius: Piligrimas.
30. Lillicrap, D., ir Cousins, J. (2006). *Food and Beverage Service*. Abingdon: Hodder Arnold.
31. Marialis, G., ir Qcorini, D. G. (1997). *Kokteiliai ir gėrimai*. Vilnius: Persvika.
32. Miknius, R. (1999). *Svetingas viešbutis – sėkmingas verslas*. Vilnius: Vyturys.
33. Misevičius, V. (1998). *Tarptautinio bendravimo protokolas: vizitai, protokolai*. Kaunas: Technologija.
34. Olsson, B., ir Landerberg, M*.* (2003). *Pats sau barmenas*. Vilnius: Alma litera.
35. Rauckienė, G., ir Romikaitis, T. (2015). *Lankytojų aptarnavimas maitinimo įmonėse.* Ukmergė: Megency.
36. Schmidli, K. (1997). *Didžioji knyga: kokteiliai. Rafinuoti alkoholiniai ir nealkoholiniai kokteiliai*. Vilnius: Lektūra.
37. Sederevičiūtė, Ž. (2003). *Stalo serviravimas*. Vilnius: Alma litera.
38. Smičienė, D. (2007). *Maisto prekės*. Vilnius: Baltos lankos.
39. Stevenson, T. (2008). *Vyno enciklopedija*. Vilnius: Alma litera.
40. Stropienė, G. (2001). *Gėrimai ir kokteiliai*. Vilnius: Vaidena.
41. Velička, D. (2010). *Vyno istorijos*. Vilnius: Baltos lankos.
42. Walton, S. (2013). *Kokteiliai.* 600 receptų: nuo paprasčiausių iki įmantriausių. Vilnius: Aktėja.