

ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

Шеф-бармен (5 уровень квалификации)

Пример оценочного средства разработан в рамках Комплекса мероприятий по развитию механизма независимой оценки квалификаций, по созданию и поддержке функционирования базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров, утвержденного 01 марта 2017 года

2017 год

Состав примера оценочных средств

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	4
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	5
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	12
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	12
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	13
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	23
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	25
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	32
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	32

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Шеф-бармен (5 уровень квалификации)

2. Номер квалификации:
33.01300.03

3. Профессиональный стандарт:
«Официант / бармен». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 910н

4. Вид профессиональной деятельности:
подача блюд и напитков в организациях питания.

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующих деятельность предприятий питания	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Тестовые задания с выбором ответа: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14. Тестовое задание на установление соответствия: 16.
Правила по охране труда, санитарии и гигиены	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Тестовые задания с выбором ответа: 18, 19, 20, 45
Технологии организации хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Тестовые задания с выбором ответа: 12, 15, 17
Технологии обслуживания в организациях питания	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Тестовые задания с выбором ответа: 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33,

		34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 43, 44 Тестовое задание на установление последовательности: 42
--	--	---

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

количество заданий с выбором ответа: 43;

количество заданий с открытым ответом: 0;

количество заданий на установление соответствия: 1;

количество заданий на установление последовательности: 1;

время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 30 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
<p>Трудовая функция: заказ, получение, организация хранения и использования бригадой барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.</p> <p>Трудовые действия: 1. Организация приема, хранения и использования бригадой барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря. 2. Контроль условий хранения и соблюдения норм расхода продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.</p>	Соответствие эталону	задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 1
Трудовая функция: заказ, получение, организация хранения и использования бригадой барменов продуктов, сырья, оборудования и	За каждое обнаруженное нарушение в работе членов	задание на выполнение трудовых функций,

инвентаря. Трудовое действие: осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады барменов и своевременно выявлять отклонения в их работе.	бригады барменов соискатель получает по 1-му баллу, в случае не обнаружения – 0 баллов	трудовых действий в модельных условиях: № 2
Трудовая функция: планирование и организация работы бригады барменов. Трудовое действие: определение потребности работниками бригады барменов в обучении и организация их обучения.	Соответствие эталону	задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 3

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей, персональные компьютеры с доступом к интернету в количестве, соответствующем количеству соискателей, одновременно проходящих профессиональный экзамен (не менее 5). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи.

- в случае использования бумажного варианта теоретических заданий требуется аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей (не менее 10 соискателей, одновременно проходящих экзамен). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи. Соискатели должны быть обеспечены шариковыми ручками.

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа профессионального экзамена:

- место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания и оборудованное системой видеонаблюдения, позволяющей осуществлять он-лайн трансляцию проведения экзамена и запись экзамена.

- оборудование, мебель и барный инвентарь:

№	Наименование	Примечание	Ед. измерения	Кол-во на 1 соискателя
1	2	3	4	5
1	Кассовое оборудование	R-keeper или iiko	шт.	1 (на 5 чел.)
2	Барная стойка		шт.	1 (на всех)
4	Барный стул		шт.	4
5	Пивное оборудование	Башня, пивной генератор, замки, шланги, газовый балон CO2. Кегли с пивом	шт.	1 (на 5 чел.)
6	Холодильник барный		шт.	1
7	Морозильник для пюре, мороженого		шт.	1
8	Стол для кофемашины		шт.	1
9	Льдогенератор для кускового льда		шт.	1 (на 5 чел.)
10	Льдогенератор для крошеного льда		шт.	1 (на 5 чел.)
11	Айс-крашер		шт.	1 (на 5 чел.)
12	Кулер для белого вина		шт.	1 (на 5 чел.)
13	Ведро для шампанского		шт.	2 (на 5 чел.)
14	Айс-бакет		шт.	1
15	Мини-плита		шт.	1 (на 5 чел.)
16	Посудомоечная машина		шт.	1 (на 5 чел.)
17	Блендер		шт.	1
18	Джус-боксы		шт.	1
19	Органайзер		шт.	1
20	Пресс для цитрусовых		шт.	1 (на 5 чел.)
21	Соковыжималка для овощей		шт.	1 (на 5 чел.)
22	Кример		шт.	1 (на 5 чел.)
23	Сифон		шт.	1 (на 5 чел.)
24	Кофемашина 2-х группная полуавтоматом		шт.	1 (на 5 чел.)
25	Кофемолка механическая		шт.	1 (на 5 чел.)
26	Оборудование для кофе на песке		шт.	1 (на 5 чел.)

27	Мусорный бак		шт.	1 (на 5 чел.)
28	Мойка		шт.	1 (на 5 чел.)
29	Огнетушитель		шт.	1 (на 5 чел.)
30	Шейкер европейский		шт.	1
31	Шейкер бостон		шт.	1
32	Смесительный стакан		шт.	1
33	Стрейнер hawthorne		шт.	1
34	Джулеп-стрейнер		шт.	1
35	Барное сито		шт.	1
36	Барная ложка		шт.	2
37	Ложка для абсента		шт.	1
38	Гейзеры		шт.	3
39	Совок и щипцы для льда		шт.	1
40	Мадлер		шт.	1
41	Доска для фруктов		шт.	1
42	Барный нож		шт.	1
43	Карбовочный нож		шт.	1
44	Нож шато		шт.	1
45	Нарзанник		шт.	1
46	Открывалка для банок		шт.	1
47	Риммер		шт.	1 (на 5 чел.)
48	Мензурка, стекло	50 мл., 100 мл., 250 мл., 500 мл.	шт.	1 (на 5 чел.)
49	Стоппер		шт.	1
50	Щипцы для шампанского		шт.	1 (на 5 чел.)
51	Ножницы		шт.	2 (на 5 чел.)
52	Джиггеры (с делениями по миллилитрам)		шт.	1
53	Сквизеры		шт.	1
54	Терка для мускатного ореха		шт.	1 (на 5 чел.)

55	Винный насос с пробками		шт.	1 (на 5 чел.)
56	Питчер		шт.	1
57	Темпер		шт.	2 (на 5 чел.)
58	Нокбокс		шт.	1 (на 5 чел.)
59	Ёмкость для корицы		шт.	1 (на 5 чел.)
60	Чайник электрический		шт.	1 (на 5 чел.)
61	Чайник заварочный		шт.	1
62	Роксы		шт.	3
63	Хайболы		шт.	3
64	Гоблет		шт.	1
65	Харикейн		шт.	1
66	Шоты		шт.	3
67	Мартини гласс		шт.	3
68	Маргарита		шт.	1
69	Ликерные рюмки		шт.	1
70	Коньячные бокалы		шт.	1
71	Шампань флюте		шт.	1
72	Бокал для белого вина		шт.	1
73	Бокал для красного вина		шт.	1
74	Бокал для крепленного вина		шт.	1
75	Айриш кофе		шт.	1
76	Пивная кружка, пилснер		шт.	1
77	Кружка для джулепов		шт.	1
78	Декантер для вина		шт.	1 (на 5 чел.)
79	Графин для водки		шт.	1 (на 5 чел.)
80	Кувшин		шт.	1 (на 5 чел.)
81	Чайный комплект	Чашка, блюдце, ложка	шт.	1
82	Кофейный набор	Эспрессо, американо, капучино	шт.	1

83	Компьютер		шт.	1 (на всех)
84	МФУ (принтер, сканер, копир)		шт.	1 (на всех)
85	Проектор или экран для подключения к компьютеру		шт.	1 (на всех)
86	Фартук		шт.	1
87	Швабра		шт.	1 (на всех)
88	Веник		шт.	1 (на всех)
89	Совок		шт.	1 (на всех)
90	Ведро		шт.	1 (на всех)
91	Ветошь		шт.	1 (на всех)

- расходные материалы:

№	Наименование	Примечание	Ед. измерения	Кол-во на 1 соискателя
1	2	3	4	5
1	Салфетки		упаковка	1
2	Костеры		шт.	3
3	Трубочки		шт.	10
4	Стиреры		шт.	3
5	Зубочистки		упаковка	1
6	Мешки для мусора		упаковка	1
7	Ручники		шт.	2
8	Губки		упаковка	1 (на всех)
9	Моющие средства		упаковка	1 (на всех)
10	Тряпка для натирки бара		шт.	2
11	Шпажки		упаковка	1

- ингредиенты:

Алкоголь		
Наименование	Вид	Рекомендовано
Биттер Angostura	Ароматическая	
Биттер Campari	Биттер Campari	
Вермут белый	Любой	
Вермут красный	Любой	
Вино белое	Любой	
Вино игристое	Сухое	Prosecco
Вино красное	Любой	
Виски ирландский	Любой	
Виски ржаной	Любая страна-производитель	
Виски бурбон	Любой американский	
Водка	Не ароматизированная	
Водка Цитрон	Цитрусовая, ароматизированная водка	AbsolutCitron
Джин	Любой	LondonDry
Кашаса	Не выдержанная	
Коньяк	Отечественный, либо французский	Категория не старше VS
Ликер "CremdeCacao"	Коричневый	
Ликер "Triplesec/Cointreau"		
Ликёр Amaretto	Любой	
Ликёр кофейный	Любой	
Ликёр Абрикотэрэнди	Любой	
Пиво	Лагер (кега)	
Ром белый	Любой	
Ром темный	Любой	
Текила светлая		
ReachLiquier		
Безалкогольные напитки		
Наименование	Вид	Рекомендовано
Вода	Не газированная	Бутылочки 0,2-0,5
Вода	Газированная	Бутылочки 0,2-0,5
Кола (Pepsi, Cola)	Любая	Coca-Cola, Pepsi
Молоко	3,2 - 3,5 % жирности	

Морс клюквенный	пакетированный	TetraPak
Сахарный сироп	1 Сахарный песок + 1 Вода	
Сироп Гренадин		
Сливки	20-22 %	
Сок ананасовый	Пакетированный	
Сок апельсиновый	Пакетированный	
Сок апельсиновый	Свежевыжатый	
Сок грейпфрутовый	Пакетированный	
Сок лайма	Свежевыжатый	
Сок лимонный	Свежевыжатый	
Сок яблочный	Пакетированный	
Спрайт\7up	Любой	
Тоник	Любой классический	например, Эвервесс тоник
Чай зеленый	Пакеты для чайников	зеленый любой
Чай черный	Пакеты для чайников	черный без добавок

ПРОДУКТЫ

Наименование	Вид	Рекомендовано
Ананас свежий		
Апельсин		
Вишня мараскино		
Кокосовый крем	или пюре, молоко, сливки	
Лайм		
Лимон		
Мята		
Оливки	зеленые	

Специи и соусы

Мускатный орех	Целый, не тертый	
Сахар	Любой	два вида: для приготовления коктейлей и для подачи чая и кофе
Соль		
Соус Ворчестр	черный	
Соус Тобаско	красный классический	
Яйцо перепелиное		

ДОПОЛНЕНИЯ

Иметь 1 бутылку алкоголя без акцизной марки, которая не входит в состав коктейлей
Иметь дополнительную закрытую пачку молока с истёкшим сроком годности
Лед Кубик и Колотый

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий: экспертная комиссия, состоящая минимум из 3-х экспертов.

1). Наличие высшего образования (не менее 1 человека) или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование в сфере гостеприимства.

2). Наличие опыта работы не менее 3-х лет в сфере гостеприимства.

3). Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающим освоение:
а) знаний:

- НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;
- нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;
- методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);
- требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;
- порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);

б) умений

- применять оценочные средства;
- анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;
- проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;
- проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;
- принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;
- формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;
- использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4). Подтверждение квалификации эксперта со стороны Совета по профессиональным квалификациям (при наличии) - не менее 2-х человек

5). Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий: проведение обязательного инструктажа на рабочем месте, наличие действующей медицинской книжки у соискателей.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

1). Укажите напитки, для реализации которых на предприятиях питания НЕ требуется получение лицензии на розничную продажу алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания.

Выберите все правильные варианты ответа

- a. Кофе по-ирландски
- b. Сидр
- c. Пиво
- d. Медовуха
- e. Игристое вино

2). Укажите причины, которые могут послужить основанием для прекращения действия или аннулирования лицензии на розничную продажу алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания.

Выберите все правильные варианты ответа

- a. Продажа алкогольного коктейля лицу, не достигшему 18 лет,
- b. Подача гостю открытой бутылки с пивом,
- c. Продажа алкоголя, срок годности которого вышел на дату его реализации,
- d. Продажа алкоголя при отсутствии сертификата соответствия на него,
- e. При отказе бармена предоставить гостю сопроводительные документы на бутылку вина при их запросе гостем.

3). Укажите документ, который НЕ входит в исчерпывающий перечень сопроводительных документов на алкоголь, произведенного в Армении, при его реализации в ресторане.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Товарно-транспортная накладная,
- b. Справка, прилагаемая к таможенной декларации,
- c. Справка, прилагаемая к товарно-транспортной накладной,
- d. Сертификат соответствия,
- e. Декларация о соответствии.

4). Укажите размер штрафа для должностного лица, который предусмотрен Кодексом об административных правонарушениях РФ, за продажу алкоголя несовершеннолетнему лицу в ресторане.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. От 10 тыс. рублей до 15 тыс. рублей,
- b. От 25 тыс. рублей до 50 тыс. рублей,

- c. От 50 тыс. рублей до 100 тыс. рублей,
- d. От 100 тыс. рублей до 200 тыс. рублей,
- e. От 300 тыс. рублей до 500 тыс. рублей.

5). Укажите документы, обязательные к заполнению при приемке алкогольной и безалкогольной продукции в бар.

Выберите все верные варианты ответа

- a. Товарно-транспортная накладная
- b. Счет-фактура
- c. ГТД (государственно-таможенная декларация)
- d. Сертификат качества, раздел А

6). Какое максимальное количество часов в неделю может работать бармен в соответствии с Трудовым кодексом РФ?

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Не более 40 часов,
- b. Не более 55 часов,
- c. Столько часов, сколько указано в трудовом договоре,
- d. Для сотрудников предприятий общественного питания время работы не нормируется.

7). Укажите условие, при выполнении которого разрешено держать в кассе бара размен в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Сумма для размена в кассе не превышает 3 000 рублей,
- b. Сумма для размена в кассе не превышает 5 000 рублей,
- c. Оформлен письменный приказ на выдачу наличных денежных средств от руководителя организации в определенной им сумме,
- d. Оформлен письменный приказ на выдачу наличных денежных средств от руководителя организации на сумму, не превышающую 10 000 рублей,
- e. Используются личные денежные средства сотрудника бара для осуществления размена.

8). Укажите, через какое время после начала работы в организации на постоянной основе бармен имеет право получить первый оплачиваемый отпуск?

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Через 3 месяца,
- b. Через 6 месяцев,
- c. Через 1 год,

- d. Через 6 месяцев, если в трудовом договоре не оговорено иное,
- e. В любое время по договоренности с руководством.

9). Укажите документ, в котором установлены общие требования по оформлению, построению и содержанию продукции, реализуемой баром.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Калькуляционная карта
- b. Меню бара
- c. Технологическая карта
- d. Коктейльная карта
- e. Брендбук организации

10). Укажите документ, применяемый для установления цены продажи блюд и напитков в баре.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Технологическая карта
- b. Калькуляционная карта
- c. Закупочный акт
- d. Накладная поставщика
- e. Локальный акт о порядке ценообразования в организации

11). Выберите из предложенного списка все наименования документов, которые заполняются при движении продукции со склада в бар, из бара на склад, из бара на кухню.

Выберите все верные варианты ответа

- a. накладная на перемещение
- b. накладная на списание
- c. накладная на получение
- d. товарно-транспортная накладная
- e. акт списания

12). Выберите из предложенных вариантов задачу проведения выборочной инвентаризации продукции бара.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Выявление недостатков или излишков в работе с единичными продуктами
- b. Учет всей барной продукции
- c. Разделение материальной ответственности между сотрудниками за выявленные недостатки
- d. Закрытие смены сотрудников бара

е. Составление ежеквартальной бухгалтерской отчетности

13). Выберите из предложенных вариантов сведения, которые необходимо указывать при составлении технико-технологической карты коктейля.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. нормы закладки продуктов брутто
- b. нормы закладки продуктов нетто
- c. нормы закладки продуктов брутто и нетто
- d. проценты отходов на обработку продуктов
- e. себестоимость продуктов

14). Выберите из предложенных вариантов периодичность, с которой сотрудники бара обязаны проходить медицинское обследование.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Один раз каждые 3 месяца
- b. Один раз каждые полгода
- c. Один раз в год
- d. Один раз в год и некоторые виды обследования при приеме на работу
- e. Один раз в год и некоторые виды обследования каждые полгода

15). Выберите из предложенного списка все бизнес-процессы бара, имеющие отношение к движению продукта.

Выберите все верные варианты ответа

- a. Учет
- b. Заказ, закупка
- c. Хранение
- d. Промо-мероприятия
- e. Приготовление блюд, напитков
- f. Реализация блюд, напитков

16). Соотнесите название документа соответственно его предназначению.

Название документа	Предназначение документа
a. ТТК	1. Порча продукции
b. Акт перемещения	2. Приемка товара
c. Акт списания	3. Составление сезонных коктейлей
d. Товарно-транспортная накладная	4. Передача ликера из бара на кухню

a - __, b - __, c - __, d - __

17). Выберите из предложенных вариантов позиции, которые выписываются в «Старт лист» при начале работы бара.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Позиции в баре, которые закончились
- b. Позиции в баре, которые закончатся через 2 дня
- c. Позиции в баре, по которым должна быть осуществлена приемка в течение текущей смены
- d. Позиции в баре, которые требуется реализовать в течение текущей смены

18). Укажите срок хранения свежавыжатых соков в холодильнике.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. 12 часов
- b. 24 часа
- c. 36 часов
- d. 48 часов
- e. 72 часа

19). Укажите срок хранения открытой бутылки белого вина.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. 12 часов
- b. 24 часа
- c. До 3-х суток
- d. До 7-ми суток

20). Укажите срок хранения открытой бутылки красного вина.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. 12 часов
- b. 24 часа
- c. До 3-х суток
- d. До 7-ми суток

21). Выберите из предложенных вариантов вид шампанского с наименьшим содержанием сахара по сравнению с предложенными вариантами.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Sec
- b. Demi-sec
- c. Semi-seco
- d. Brut

e. Dry

22). Выберите из предложенных вариантов названий сортов пива те названия, которые носят темные, плотные сорта пива.

Выберите все верные варианты ответа

- a. Битгер
- b. Портер
- c. Лагер
- d. Пильзнер
- e. Стаут

23). Выберите из предложенных вариантов бурбоны.

Выберите все верные варианты ответа

- a. Джим Бим
- b. Мэкерз Марк
- c. Чивас Ригал
- d. Уайлд Терки
- e. Джемесон

24). Выберите из предложенных вариантов отличие «золотой» текилы от «серебряной» текилы.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Выдержка
- b. Содержание карамели
- c. Содержание сахара
- d. Крепость

25). Укажите, что означает надпись на этикетке бутылки «Crème de ...».

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Содержание сливок
- b. Содержание сахара
- c. Повышенное содержание сахара
- d. Повышенная крепость

26). Выберите из предложенных вариантов верные высказывания.

Выберите все верные варианты ответа

- a. Любой бренди – коньяк
- b. Не каждый бренди - коньяк
- c. Не каждый коньяк – бренди

d. Любой коньяк - бренди

27). Выберите из предложенных вариантов напитков, в составе которого отсутствует ирландский виски.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Айриш мист
- b. Кэроланс
- c. Драмбуи
- d. Айриш кофе

28). Выберите из предложенных вариантов названия трех домов – производителей шампанского.

Выберите все верные варианты ответа

- a. Вдова Клико
- b. Моет Шандон
- c. Тэтэнжэ
- d. Кодорниу

29). Выберите из предложенных вариантов то, что входит в состав ирландских кримов.

Выберите все верные варианты ответа

- a. Сливки
- b. Бренди
- c. Ирландский виски
- d. Бурбон

30). Выберите из предложенных вариантов основное сырье, которое используется при производстве виски «Bourbon».

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Ячмень
- b. Пшеница
- c. Рожь
- d. Кукуруза
- e. Овес

31). Выберите из предложенных вариантов основное сырье, которое используется при производстве дженевера.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Ячменный солод

- b. Пшеница
- c. Рожь
- d. Кукуруза
- e. Овес

32). Выберите из предложенных вариантов, что такое Кальвадос.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Яблочный бренди
- b. Виноградный бренди с добавлением яблока
- c. Грушевый дестиллят
- d. Яблочная водка
- e. Яблочный сидр

33). Какое основное растение используется для производства абсента?

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Полынь
- b. Ромашка
- c. Петрушка
- d. Анис
- e. Мелисса

34). Укажите, что означает надпись на этикетке бутылки с американским виски – «Sour Mash».

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Название региона производства виски
- b. Название марки виски
- c. Название процесса производства виски
- d. Название перегонного куба

35). Выберите из предложенных вариантов верное определение «Шампань блан де блан».

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Шампанское произведено в регионе Блан де Блан
- b. Шампанское произведено с использованием только белых сортов винограда
- c. Шампанское, произведенное в определенных регионах Шампань с повышенным содержанием мела
- d. Шампанское с низким содержанием сахара.

36). Выберите из предложенных вариантов специи и добавки, которые используются при приготовлении классических коктейлей для аперитива.

Выберите все верные варианты ответа

- a. Лимонный сок
- b. Сахарный сироп
- c. Кампари
- d. Сливки
- e. Табаско
- f. Ангостура

37). Выберите из предложенных вариантов классических коктейлей тот, в составе которого НЕТ водки.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Бедный русский
- b. Скрюдрайвер
- c. Крестный отец
- d. Роб Рой

38). Выберите из предложенных вариантов крепких спиртных напитков те, с которыми сочетается вермут в коктейлях.

Выберите все верные варианты ответа

- a. Ликер
- b. Водка
- c. Джин
- d. Биттер

39). Выберите из предложенных вариантов коктейлей название коктейля, который составлен из следующих компонентов: ангостура, красный вермут и бурбон.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Манхэттен Драй
- b. Манхэттен Пёрфект
- c. Манхэттен Свит
- d. Манхэттен Дёрти

40). Выберите из предложенных вариантов методов приготовления коктейлей тот метод, который используется при приготовлении коктейля, в состав которого входят галиано, крем де какао и сливки.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Шейк

- b. Стир
- c. Билд
- d. Мадл

41). Выберите из предложенных вариантов коктейлей название коктейля, который составлен из следующих компонентов: кампари, красный вермут, содовая.

Выберите один правильный вариант ответа

- a. Американо
- b. Негрони
- c. Тампико
- d. Рэд американо

42). Расставьте ингредиенты по убыванию плотности («a.» - самый плотный из предложенных вариантов ингредиент, «d.» - наименее плотный из предложенных вариантов ингредиент)

- 1. Куантро
 - 2. Гренадин
 - 3. Бурбон
 - 4. Крем де кассис
- a. - ____, b - ____, c - ____, d - ____.

43). Выберите из предложенных вариантов специй те, которые используются при приготовлении классического коктейля «Кровавая Мэри»

Выберите все верные варианты ответа

- a. Табаско
- b. Перец
- c. Ангостура
- d. Ворчестер

44). Что из перечисленного НЕ является стилистикой крепленого вина Порто?

Выберите все верные варианты ответа

- a. Паоло Кортадо
- b. Тони
- c. Амонтильядо
- d. Колейта

45). Что из перечисленного при хранении вина приводит к ухудшению его качества?

Выберите все верные варианты ответа

- a. Наличие вибрации
- b. Горизонтальное положение бутылки
- c. Влажность 65-80%
- d. Температура 10-16 °С
- e. Солнечный свет

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ задания	Правильные варианты ответа	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
1	b, c, d, e	1 балл
2	a, c, d, e	1 балл
3	b	1 балл
4	d	1 балл
5	a, d	1 балл
6	a	1 балл
7	c	1 балл
8	b	1 балл
9	c	1 балл
10	b	1 балл
11	a, c	1 балл
12	a	1 балл
13	c	1 балл
14	c	1 балл
15	b, c, e, f	1 балл
16	a – 3, b – 4, c – 1, d - 2	1 балл
17	d	1 балл
18	d	1 балл
19	c	1 балл
20	c	1 балл
21	d	1 балл
22	a, b, e	1 балл
23	a, b	1 балл
24	b	1 балл
25	c	1 балл
26	b, d	1 балл
27	c	1 балл

№ задания	Правильные варианты ответа	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
28	a, b, c	1 балл
29	a, c	1 балл
30	d	1 балл
31	a	1 балл
32	a	1 балл
33	a	1 балл
34	c	1 балл
35	b	1 балл
36	a, c, e, f	1 балл
37	d	1 балл
38	b, c, d	1 балл
39	c	1 балл
40	a	1 балл
41	a	1 балл
42	a – 2, b – 4, c – 1, d – 3	1 балл
43	a, b, d	1 балл
44	a, c	1 балл
45	a, e	1 балл

Вариант соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией. Всего 45 заданий. Вариант соискателя содержит 40 заданий. Баллы, полученные за выполненное задание, суммируются. Максимальное количество баллов – 40.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов от 30 и более.

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена

Трудовая функция: заказ, получение, организация хранения и использования бригадой барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.

Трудовые действия:

1. Организация приема, хранения и использования бригадой барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.
2. Контроль условий хранения и соблюдения норм расхода продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.
3. Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады барменов и своевременно выявлять отклонения в их работе.

Типовое задание № 1:

Подготовить бар к началу рабочего дня: организация приема продуктов и контроль условий хранения продуктов и сырья.

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки
1	2
Контроль условий хранения и соблюдения норм расхода продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.	<p>1. Соблюдение гигиены рук (до начала работы, после оформления витрины и до начала выполнения заказа). <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>2. Продуктам и напитками обеспечен надлежащий температурный режим хранения (проверить и/или поставить в холодильник). <i>Выполнено верно: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, выполнено с 1-й ошибкой (неверно определен температурный режим) – 2 балла.</i></p> <p>3. Продукты и сопутствующие напитки расположены по группам (проверить и/или расположить по группам). <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, выполнено с 1-й ошибкой (неверно определена группа) – 2 балла.</i></p> <p>4. Проверены сроки годности продуктов. <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>5. При обнаружении продуктов с истекшим сроком годности утилизировать и оформить необходимые документы (акт списания).</p>

	<p><i>Выполнено верно: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, выполнено с ошибкой в заполнении акта – 2 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 25.</i></p>
<p>Организация приема, хранения и использования бригадой барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</p>	<p>Проверены и исправлены ошибки (при их обнаружении):</p> <p>1. Оформление витрины: алкоголь расположен по группам и странам</p> <p><i>Выполнено верно: 5 баллов, не выполнено или при выполнении сделано больше 2-х ошибок – 0 баллов, выполнено с 1-й ошибкой (неверно определена группа или страна) – 3 балла, выполнено с 2-мя ошибками – 2 балла.</i></p> <p>2. Оформление витрины: бутылки развернуты этикетками к гостю</p> <p><i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>3. Оформление витрины: бутылки расположены равномерно между собой</p> <p><i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>4. При расстановке витрины проверены акцизные марки. Убраны бутылки без акцизных марок и оформлены соответствующие документы.</p> <p><i>Выполнено верно: 10 баллов, не выполнено – 0 баллов, выполнено с ошибкой в заполнении документа – 5 баллов, выполнено частично (не убраны или не оформлены документы) – 2 балла.</i></p> <p>5. Инвентарь расположен логично/удобно у барменов для выполнения заказов (ближе центру или "под рабочие руки")</p> <p><i>Выполнено верно: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, выполнено с ошибкой – 1 балл.</i></p> <p>6. Стекло расположена по группам, рядами на коврике "под рабочие руки"</p> <p><i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, выполнено с 1-й ошибкой (неверно определена группа) – 1 балл.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 25.</i></p>

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: оборудованная экзаменационная площадка в соответствии с требованиями к материально-техническому обеспечению проведения оценочных мероприятий практической части профессионального экзамена.

2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Типовое задание № 2:

Выявление ошибок / нарушений в работе барменов.

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки
1	2
<p>Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады барменов и своевременно выявлять отклонения в их работе</p>	<p>За каждое обнаруженное нарушение в работе членов бригады барменов соискатель получает по 1-му баллу, в случае не обнаружения – 0 баллов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Несоблюдение требований гигиены (соприкосновение рук бармена с недопустимыми поверхностями) 2. Нарушение правил обращения с посудой (проверка на чистоту, сколы, соприкосновение с поверхностями) 3. Падение инвентаря, льда, оборудования, украшения, посуды, бутылок, и тп. 4. Проливы ингредиентов, готовых напитков 5. Во время налива компонентов из бутылки этикетка не обращена к гостю 6. Не произведена мойка фруктов 7. Нарушение техники охлаждения (смесительный стакан, шейкер, блендер, гостевая посуда) 8. При подаче горячих напитков ложка не находится на блюде 9. Отсутствует сахар по окончании сервировки чая, кофе 10. Неверное использование посуды для подачи напитков 11. Неправильная техника налива пива (бокал не под углом 45 градусов, носик крана касается налитого пива и бокала) 12. Бутылки не возвращены в коробку. Гейзеры не сняты и не помыты (если использовались) 13. Вся неиспользованная посуда не убрана в коробку (поднос) 14. Инвентарь не помыт, не протёрт, не убран в коробку 15. Оборудование не приведено в порядок <p><i>Максимальное количество баллов – 15.</i></p>

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: оборудованная экзаменационная площадка в соответствии с требованиями к материально-техническому обеспечению проведения оценочных мероприятий практической части профессионального

экзамена или теоретической части профессионального экзамена в зависимости от места нахождения проектора и экрана для проектора.

2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

3. Вы можете воспользоваться листом бумаги и ручкой для фиксации ошибок.

Трудовая функция: планирование и организация работы бригады барменов.

Трудовые действия: определение потребности работниками бригады барменов в обучении и организация их обучения.

Типовое задание № 3:

Соискатель выбирает экзаменационную карточку (далее – ЭК), в которой указаны, условия выполнения задания (Приложение 1).

В ходе выполнения задания согласно полученной им ЭК, соискатель должен на собственном примере продемонстрировать правильное выполнение трудовых действий бармена с комментированием выполняемых действий.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: оборудованная экзаменационная площадка в соответствии с требованиями к материально-техническому обеспечению проведения оценочных мероприятий практической части профессионального экзамена.

2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки
1	2
Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям	1. Выполнение действий, сгруппированных в 5 блоков: а. Подготовка и организация рабочего места (максимальное количество баллов – 22), б. Приготовление и подача коктейлей (максимальное количество баллов – 40), в. Приготовление горячих напитков (максимальное количество баллов – 10), г. подача алкогольного напитка в чистом виде (максимальное количество баллов – 8), д. Приготовление и подача микс-дринков или пива (максимальное количество баллов – 18) е. Завершение работы (максимальное количество баллов – 12) <i>Максимальное количество баллов: 110.</i>

Блок 1. Подготовка и организация рабочего места

	Критерии оценки: Подготовка и организация рабочего места	БАЛЛЫ		
		0	1	2
1	Соблюдение гигиены рук (до начала работы, после оформления витрины и до начала выполнения заказа)			
2	Оформление витрины: алкоголь расположен по группам и странам			
3	Оформление витрины: бутылки развернуты этикетками к гостю			
4	Оформление витрины: бутылки расположены равномерно между собой			
5	При расстановке витрины проверены акцизные марки. Убраны бутылки без акцизных марок			
6	Инвентарь расположен логично/удобно для выполнения заказов (ближе центру или "под рабочие руки")			
7	Стекло расположена по группам, рядами на коврике "под рабочие руки"			
8	Мойка фруктов			
9	Продукты и сопутствующие напитки расположены по группам			
10	Продуктам и напитками обеспечен надлежащий температурный режим хранения (проверить или поставить в холодильник)			
11	Проверены сроки годности продуктов			
Итого:				22

Столбец «Баллы – 0»: начисляется 0 баллов при полном несоблюдении критерия оценки.

Столбец «Баллы – 1»: начисляется 1 балл при частичном соблюдении критерия оценки (допущено одна ошибка).

Столбец «Баллы – 2»: начисляется 2 балла при полном соблюдении критерия оценки.

Блок 2 – 5.

	Критерии оценки к БЛОКАМ 2-5 (Заказы по карточке)	БАЛЛЫ				
		0	1	2	3	4
п.2. Приготовление и подача коктейлей						
1	Знание рецептуры коктейля (до 5ти ошибок)					
2	Нарушение техники охлаждения (смесительный стакан, шейкер, блендер, гостевая посуда)					
3	Использование мерной посуды при наливке ингредиентов (кроме игристого вина, пива, наполнителей)					
4	Нарушение технологии приготовления коктейля					
5	Нужное кол-ва льда в бокале (при методе шейк, стир, билд (2\3)					

6	Выполнение украшения в соответствии с рецептурой IBA				
7	Использование щипцов и/или ножа при украшении коктейля				
8	Неправильное использование инвентаря				
9	При приготовлении лонг-дринка используется трубочка				
10	Неравномерный розлив коктейля по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стир-бокале, ситечке				
Итого:					40
п. 3. Приготовление горячих напитков					
		0	1	2	
11	Уточнение заказа (какой чай, кофе)				
12	Работа с кофемашиной. Общий контроль "рабочей группы"				
13	Пакет заварочный находится внутри чайника с кипятком в момент подачи				
14	При подаче горячих напитков ложка находится на блюдце				
15	Присутствие сахара по окончании сервировки				
Итого:					10
п. 4. Подача алкогольного напитка в чистом виде					
16	Уточнение заказа (со льдом или безо льда, вид выбранного напитка)				
17	Использование правильной посуды для подачи				
18	Использование мерной посуды при наливке ингредиентов (кроме игристого вина, пива, наполнителей)				
19	Необходимое кол-ва льда в бокале (от 1\2 до 2\3 бокала)				
Итого:					8
п. 5. Приготовление и подача микс-дринков или пива					
20	Уточнение заказа (со льдом/ безо льда. Для пива - объем бокала)				
21	Использование правильной посуды				
22	Использование мерной посуды при наливке ингредиентов (кроме игристого вина, пива, наполнителей)				
23	Необходимое кол-ва льда в бокале (от 1\2 до 2\3 бокала)				
24	Наличие любого цитрусового украшения на микс-дринке (долька лайма, лимона, апельсина или грейпфрута)				
25	При приготовлении микс-дринка используется трубочка				
26	Правильная техника налива пива (бокал под углом 45 градусов, носик крана не касается налитого пива и бокала)				
27	Правильное пенообразование (пена 1-2 см)				
28	Правильная сервировка (наличие при отдаче костера или салфетки под бокалом, рекламой к гостю)				
Итого:					18

Блок 6.

Критерии оценки к БЛОКУ 6 (завершение работы и уборка рабочего места)	ШТРАФНЫЕ БАЛЛЫ		
	0	1	2
п. 6. Завершение работы			
Уборка витрины. Все бутылки возвращены в коробку. Гейзеры сняты и помыты (если использовались)			
Уборка продуктов. Все продукты упакованы, убраны в холодильник (при необходимости)			
Уборка посуды. Вся неиспользованная посуда убрана в коробку (поднос)			
Уборка инвентаря. Инвентарь помыт, протёрт, убран в коробку			
Уборка оборудования. Всё оборудование приведено в порядок			
Уборка рабочего места. Рабочее место протирается мокрой и затем сухой тряпкой.			
Итого:			12

Примеры экзаменационных карточек

КАРТОЧКА 1	Заказ Эксперта	Должны получить
1. Приготовление и подача алкогольного коктейля	Блэк Рашен	Коктейль "Блэк Рашен" в соответствии с рецептурой IBA http://iba-world.com/cocktails/black-russian/
2. Приготовление и подача горячих напитков (чай, кофе)	Кофе	Американо в чайной паре, без добавок, сахар отдельно
3. подача чистого алкоголя (крепкий алкоголь, вино, ликеры)	Водка	водка, 50 мл в бокал шот (рюмка)
4. Приготовление и подача микс-дринков или пива	Водка с соком	В хайболе, заполненном на 2/3 льдом, водка 50мл, сок апельсиновый "ontop" (100 мл), трубочка, без украшения

КАРТОЧКА 2	Заказ Эксперта	Должны получить
1. Приготовление и подача алкогольного коктейля	Американо	Коктейль "Американо" в соответствии с рецептурой IBA http://iba-world.com/iba-official-cocktails/americano/
2. Приготовление и подача горячих напитков (чай, кофе)	Чай	Чайная пара, пакет зелёного чая в чайнике, ложка чайная, без сахара
3. подача чистого алкоголя (крепкий алкоголь, вино, ликеры)	Вермут	Вермут 50мл в олдфешн со льдом 2/3 бокала
4. Приготовление и подача микс-дринков или пива	Пиво	Лагер в пивном бокале на салфетке (или костере)

КАРТОЧКА 3	Заказ Эксперта	Должны получить
1. Приготовление и подача алкогольного коктейля	Френч Конекшен	Коктейль "Френч Конекшен" в соответствии с рецептурой IBA http://iba-world.com/cocktails/french-connection/

2. Приготовление и подача горячих напитков (чай, кофе)	Кофе	Капучино с корицей в чайной паре с чайной ложкой, сахар отдельно
3. подача чистого алкоголя (крепкий алкоголь, вино, ликеры)	Ликёр	Ликёр Амаретто 50 мл в ликёрной рюмке
4. Приготовление и подача микс-дринков или пива	Коньяк с соком	В хайболе коньяк 50 мл, сок яблочный 100 мл (ontop), 2/3 бокала льда, трубочка

КАРТОЧКА 4	Заказ Эксперта	Должны получить
1. Приготовление и подача алкогольного коктейля	Кайпиринья	Коктейль "Кайпиринья" в соответствии с рецептурой IBA http://iba-world.com/cocktails/caipirinha/
2. Приготовление и подача горячих напитков (чай, кофе)	Чай	Чайная пара, пакет черного чая в чайнике, ложка чайная, сахар отдельно
3. подача чистого алкоголя (крепкий алкоголь, вино, ликеры)	Вино	Бокал охлаждённого белого вина в "винном бокале" без сопровождения
4. Приготовление и подача микс-дринков или пива	Пиво	Лагер в пивном бокале на салфетке (или костере)

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации: по итогам выполнения 3-х заданий соискатель может получить следующее количество максимальных баллов:

Задание 1 – 25 баллов.

Задание 2 – 15 баллов.

Задание 3 – 110 баллов.

Итого: 150 баллов.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации по квалификации «Шеф-бармен (5-й уровень квалификации)» принимается при достижении 120 баллов.

14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) "О защите прав потребителей"

Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта,

алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции"

Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утверждены письмом Минфина России от 30.08.1993 N 104)