**Zestaw zadań na okoliczność egzaminu poprawkowego z przedmiotu**

 **Miksologia**

**Zestaw I**

 **1.Czym zajmuje się miksologia ?**

 **2. Wymień podstawowe grupy alkoholi**

1. **Opisz wyposażenie baru alkoholowego**

**Zestaw II**

1. **Co to jest koktajl?, wymień jego podstawowe ogniwa**
2. **Wymień podstawowe metody mieszania napojów**
3. **Wymień podstawowe grupy koktajli ( podaj przykłady napoju**

**Zestaw III**

1. **W jaki sposób przygotujesz kawę Affagato**
2. **Co to jest Granita?**
3. **Wymień podstawowe przybory niezbędne w pracy barmana**

**Zestaw IV**

1. **Wymień podstawowe rodzaje szkła barowego**
2. **W czym podajesz konsumentowi wodę**
3. **Co to jest shot?**

**Zestaw V**

1. **Co to jest long dring**
2. **Co to jest Crusta i Fix?**
3. **Do jakich celów służy grenadyna?**

**Zestaw VI**

1. **Czym charakteryzuje się alkohol typu Khalua?**
2. **Jakie występują grupy coctajli alkoholowych?**
3. **W jaki, szkle serwujesz koktajle**

**Zestaw VII**

1. **Czym charakteryzuje się grupa alkoholi typu likiery?**
2. **W jaki sposób przygotujesz szkło barowe do serwowania alkoholi?**
3. **Do serwowania jakiego alkoholu służy old - fashioned?**

**Zestaw VIII**

 **1. Jaki rodzaj koktajlu podajemy w szkle typu toddy?**

 **2. Jakie cechy koktajlu decydują o jego atrakcyjności konsumenckiej?**

 **3. Czym charakteryzuje się koktajl typu frappe**

 **Zestaw IX**

1. **Jaki smak posiada Crem de Cassis?**
2. **Opisz przygotowanie koktajlu w szklanicy barmańskiej wymień niezbędne narzędzia pracy barmana**
3. **Co to jest shaker , do jakich celów służy?**

**Zestaw X**

1. **Czym charakteryzują się koktajle typu Pousse – Cafe?**
2. **Co oznacza pojęcie Wermut?/ kiedy podajemy?**
3. **W jaki sposób serwujemy Szampana , czym on się charakteryzuje.**

**Zestaw XI**

1. **Co oznaczają pojęcia apperytiv i digestif?**
2. **Czym charakteryzują się koktajle orzeźwiające?( podaj przykład).**
3. **Co oznacza pojęcie Biters?**

 **Zestaw XII**

1. **Co to jest Koniak,< czym charakteryzuje się , kiedy i jak serwujemy**
2. **Na czym polega flambirowanie**
3. **Wymień podstawowe miary barmańskie**

**Zestaw XIII**

1. **Opisz przygotowanie barmana do pracy w barze**
2. **Co to jest dekantowanie/**
3. **W jakim szkle podajemy piwo**

**Zestaw XIV**

**Co to jest kredens , do jakich celów służy?**

**2. Podaj kolejność podawania napojów w restauracji**

**3. Do jakich celów służy szroniarka i szokówka?**

**Zestaw XV**

1. **W jaki sposób przygotujesz ekspres do przygotowania naparów kawowych i herbacianych?**
2. **Co to jest Grog?**
3. **Opisz grupę alkoholi typu wina i ich dobór do potraw**

**Zestaw XVI**

1. **Czym charakteryzuje się kawa po turecku i po wiedeńsku?**
2. **W jaki sposób serwuje się piwo9 zaproponuj dodatki i przekąski do piwa).**
3. **Czym charakteryzują się desery lodowe typu Cassata i Melba**

**Zestaw XVII**

1. **Opisz cechy charakterystyczne miodów pitnych**
2. **Co to jest bonifikator?**
3. **Zaproponuj koktajl na gorąco**

**Zestaw XVIII**

1. **Czym charakteryzuje się alkohol typu Tequila ?**
2. **Co oznacza pojęcie Kirch?**
3. **Czym charakteryzuje się Crem de Mente ?**

**Zestaw XIX**

1. **Co to jest Tonik?**
2. **Co to jest Poncz?**
3. **Wyjaśnij pojęcie Short drink**

**Zestaw XX**

1. **Wyjaśnij pojęcia Whisky, Whiskey i Burbon**
2. **Co to jest**
3. **Worcester?**
4. **Czym charakteryzuje się koktajl typu Julep?**

**Zestawy pytań przygotowała mgr Maria Dębowska – Brózdowska**

 **Nauczyciel przedmiotu**