

## Pitanja:

1. Opisati razvoj barova kroz istoriju.
2. Navesti grupe i tipove barova koje postoje?
3. Nacrtati šemu podele barova.
4. Koja oprema je zastupljena u baru?
5. Kako je podeljena polica iza pulata sa pićem?
6. Navesti i opisati osnovnih 5 aparata koji se koriste u barmenskom poslu.
7. Na koji način i prema čemu se planira broj osoblja u baru?
8. Koje je osnovno osoblje u baru?
9. Od čega i koga zavisi kakav će atmosfera biti u baru?
10. Koje su dužnosti i odgovornosti zaposlenih u baru?
11. Za šta je odgovoran barmen u baru?
12. Kako treba da izgledaju zaposleni jednog bara i kako se dopunjuje njihov rad?
13. Koje su poslovne tehnike u baru?
14. Faze nabavke pića u baru su?
15. Koji faktori utiču na donošenje odluka o nabavci?
16. Koja je funkcija skladišta i skladištenja obavljene nabavka za bar?
17. Koja dokumentacija prati faze nabavke i skladištenja pića u Bar?
18. Koje su barske usluge?
19. Koji poslovi obuhvataju pripreme radove u baru?
20. Koja su pravila pisanja i sastavljanje barske karte?
21. Navesti grupe mešavine pića koja se služe u barovima.
22. Prema vremenu konzumiranja pića u baru delimo na?
23. Na koje načine se pripremaju barske mešavine?
24. Ispisati mere tabele mera u barovima.
25. Napisati tabelu međunarodnih standard B.A
26. Na koliko načina i koji su to načini za prodaju usluga u barovima?
27. Koje faze sadrži prodaja barskih usluga?
28. Napisati jedan recept za aperativne koktele (Suve i polusuvi kokteli).
29. Napisati jedan precept za Đižestivni koktel (slatki i vrlo slatki kotel).
30. Koje su Mere zaštite na radu, opisati ih n napraviti paralelu sa zaštiton na radu barmen.